

**TEMPS FORT**



# QUELLE ALIMENTATION POUR DEMAIN ?

Enjeu majeur pour améliorer notre santé et préserver notre planète, la qualité de notre alimentation a pris encore plus d'importance avec la crise sanitaire. Manger bio, local, moins transformé, plus diversifié en privilégiant les fruits, légumes frais et légumes secs, céréales au détriment de la viande...  
la révolution est-elle en marche dans nos assiettes ?

L'ADEME y contribue aux côtés de nombreux partenaires en encourageant des solutions innovantes pour accélérer la transition vers une alimentation durable et résiliente.

# FACE AUX CRISES, LA TRANSITION AGRO- ÉCOLOGIQUE

Notre alimentation contribue à 25 % des émissions de gaz à effet de serre, avec des effets variables sur les sols et l'érosion de la biodiversité selon les modes de production agricoles. Mais d'autres problématiques sont également en jeu, comme la santé des personnes et la lutte contre la précarité. Une autre approche s'impose.

**S**i la récente crise sanitaire n'a pas généré de pénuries, elle a révélé les tensions de notre système alimentaire mondial : inégalités territoriales, précarité de nombreux travailleurs du secteur, ultra-transformation des produits, dépendance à l'import pour l'alimentation animale notamment... Sans oublier la distance toujours plus grande entre les humains et leur nourriture. Une distanciation multiforme, précise Nicolas Bricas, chercheur au Cirad : « Elle est géographique, avec l'éloignement entre lieux de production et de consommation ; économique, via la multiplication des intermédiaires ; cognitive, car les consommateurs ne savent plus comment on produit ou transforme les aliments ; sociale et politique, enfin, avec un système qui échappe aux citoyens. » Mais d'autres enjeux, tout aussi cruciaux, se dessinent. Au niveau mondial, les experts déplorent l'épuisement des sols et des ressources, la déforestation, la surexploitation de la mer et la saturation des milieux en pollutions diverses.

## SANTÉ ET SÉCURITÉ

Entre alimentation, forêt, urbanisation, réseaux... la concurrence pour l'occupation des terres pourrait également s'avérer préoccupante. « Au total, 95 % de notre alimentation provient des sols », rappelle Sarah Martin, ingénieure en charge de l'alimentation au sein du service Forêt, alimentation et bioéconomie de l'ADEME. La qualité des produits et les habitudes de consommation impactent la santé des citoyens. Ultra-transformée, pauvre en nutriments, trop

riche en gras, en sel ou en sucre, comportant des résidus de pesticides, des antibiotiques ou des perturbateurs endocriniens, l'alimentation peut devenir un facteur de risques pour les maladies cardiovasculaires, le diabète, les cancers, la résistance microbienne, voire des pathologies virales nouvelles comme le Covid-19. « L'obésité augmente partout, en Europe comme en Amérique latine et en Afrique », constate Nicolas Bricas. Or, si toutes les qualités de produits existent sur le marché, tout le monde n'a pas forcément accès aux meilleurs, par manque de connaissances et de moyens. L'insécurité alimentaire concernerait aujourd'hui 4 à 8 millions de Français. À cela s'ajoutent l'instabilité des prix et la hausse de la population, doublées d'une certaine opacité dans le pilotage politique du système. « La difficulté, c'est que tous ces enjeux sont liés, remarque Sarah Martin. Chaque maillon de la chaîne impacte les autres de manière transverse et, en permanence, à des échelles différentes : planétaire, nationale, territoriale, individuelle... »

**“Demain,  
pour nourrir  
10 milliards  
d'habitants,  
il faudra continuer  
à changer  
nos modes de  
production et de  
consommation.”**

Nicolas Bricas,  
chercheur au Cirad

## 95 %

DE NOTRE ALIMENTATION  
provient des sols, d'où  
l'importance de les préserver.

L'ALIMENTATION  
REPRÉSENTE

## 20 %

du budget des ménages.  
En 1965, cette part était  
de 35 %.

## PRÉSERVER NOS ÉCOSYSTÈMES

Dans ce contexte, comment favoriser une alimentation plus durable ? Comment encourager la transition vers des modèles agricoles qui diversifient les cultures, développent l'agroforesterie et l'agroécologie, respectent la saisonnalité et la qualité des sols ou encore stockent le carbone ? Les collectivités locales, par exemple, ont un rôle à jouer, notamment via l'animation de projets alimentaires territoriaux, de nou- ...



L'appel à projets de l'ADEME « Bon diagnostic carbone » vise à inciter les jeunes agriculteurs installés depuis moins de cinq ans à établir le diagnostic de leurs émissions et à rédiger un plan d'action.

... velles politiques d'achat pour les cantines ou la préservation du foncier agricole. Travaillant sur ce sujet depuis une décennie, l'ADEME et l'organisme de recherche français INRAE disposent d'outils adaptés comme l'outil de diagnostic énergie-gaz à effet de serre Climagri ou la base de données environnementales Agribalyse. « Cette dynamique implique de revoir la rémunération des agriculteurs et d'orienter davantage les aides publiques vers ceux qui préservent nos écosystèmes », souligne Sarah Martin. Le plan de relance français consacre 346 millions d'euros à la transition agroécologique, via les conversions vers le bio et la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) en particulier.

### MOINS DE VIANDE DANS NOS ASSIETTES

Un autre levier consiste à composer son assiette avec des produits à plus faible impact environnemental, avec plus de céréales et de légumineuses et moins de viande mais de meilleure qualité. « Les produits de l'élevage représentent 70 % des émissions de gaz à effet de serre de la consommation alimentaire. Ils nécessitent plus de ressources, de terres ou d'énergie que les autres », explique Sarah Martin. Ce changement d'habitudes alimentaires implique un accompagnement fort des citoyens. Enfin, la lutte contre le gaspillage reste incontournable puisqu'il concerne, en France, 30 % de la production, sur toute la chaîne alimentaire. La sensibilisation et les actions s'amplifient, mais les efforts doivent se poursuivre.

**+** Scénarios de lutte contre le changement climatique pour l'agriculture aux horizons 2035 et 2050  
[www.ademe.fr/actualisation-scenario-energie-climat-ademe-2035-2050](http://www.ademe.fr/actualisation-scenario-energie-climat-ademe-2035-2050)



### → DIAGNOSTIC BAS CARBONE POUR JEUNES AGRICULTEURS

Réduire les émissions de gaz à effet de serre, stocker le carbone, s'adapter au changement climatique... les enjeux de l'agriculture sont multiples, mais des solutions existent. Lancé par l'ADEME en décembre 2020 sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'appel à projets « Bon diagnostic carbone » vise à inciter les jeunes agriculteurs installés depuis moins de cinq ans à partir sur de bonnes bases, en établissant le diagnostic de leurs émissions et en rédigeant un plan d'action. Doté de 10 millions d'euros, cet outil du plan de relance s'adresse aux structures susceptibles d'accompagner des opérations groupées : chambres d'agriculture, coopératives, instituts techniques, interprofession... Leurs projets contribueront à l'acquisition et au transfert de connaissances, ainsi qu'au déploiement du Label bas carbone dans ce secteur. Objectif : environ 4000 diagnostics en deux ans.



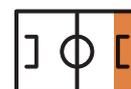
### DES ATELIERS POUR APPRÉHENDER LE SUJET DANS TOUTE SA COMPLEXITÉ

La transition vers un système agri-alimentaire durable est une thématique aussi compliquée que clivante pour le public. Astrid Tarteret et Céline Monthéard, deux actrices de cette transition, se sont donné pour objectif d'aider chacun à prendre conscience de ces enjeux tout en suscitant la transformation des pratiques, des producteurs aux consommateurs. Comment ? En favorisant un dialogue entre tous, dans le cadre d'ateliers de sensibilisation participatifs, baptisés « La Fresque Agri'Alim ». En présentiel ou en ligne, animées par des « facilitateurs », ces interventions permettent de retrouver les liens de cause à effet, par équipes, via des cartes à jouer reliées entre elles sur un plateau. Les contenus – pointus – ont été élaborés avec l'aide d'experts, de l'ADEME notamment.

**+** <http://fresqueagrialim.org>



### SURFACE AGRICOLE MOBILISÉE PAR AN



1300 m<sup>2</sup> par un végétalien



4300 m<sup>2</sup> par un Français moyen (107 g de viande par jour)



6000 m<sup>2</sup> par un gros mangeur de viande (170 g par jour)

## ALIMENTATION : QUELLE EMPREINTE SUR NOS SOLS ?

Pour permettre à chacun de faire ses choix alimentaires en toute conscience, une étude de l'ADEME se consacre à l'impact de nos menus, sur le sol notamment, du champ à l'assiette.

**P**our les citoyens, l'impact environnemental de l'alimentation évoque plus le poids de ses émissions de gaz à effet de serre (GES) et ses conséquences sur la biodiversité que son « empreinte sol ». La surface mobilisée pour la production des aliments peut pourtant jouer un rôle clé dans les choix des acteurs du système, à commencer par les consommateurs. L'enjeu est énorme, souligne Antoine Pierart, ingénieur au service Forêt, alimentation et bioéconomie de l'ADEME : « Artificialisation, production de biomasse pour l'énergie et les produits biosourcés... L'articulation des usages des sols est essentielle, alors que 95 % de notre alimentation vient de la terre, que la disponibilité des surfaces de qualité reste contrainte et qu'elles jouent un rôle essentiel dans la préservation des stocks de carbone. » Afin de mesurer cette empreinte sur les sols en fonction des

différents régimes alimentaires – plus ou moins riches en protéines animales – et de la localisation de la production des denrées, Antoine Pierart et Sarah Martin ont coordonné l'étude « Empreinte Sol – énergie – GES de l'alimentation » en 2020. Cette enquête approfondie confirme que plus la part de produits d'origine animale est forte dans les menus, plus l'empreinte sol est importante.

### UN POTENTIEL DE TERRES LIBÉRABLES

« On passe ainsi de 4 à 16 mètres carrés par jour et par personne, entre un repas strictement végétal et un autre riche en viande », indique Antoine Pierart. « Rééquilibrer son régime alimentaire libère un potentiel de terres agricoles, afin de faciliter le développement de systèmes moins intensifs, par exemple, ou de relocaliser des productions importées pour favoriser la résilience des territoires »,

ajoute Sarah Martin. L'objectif serait d'inverser la proportion de protéines animales (2/3 actuellement) et végétales dans l'assiette. L'enquête s'intéresse également à l'empreinte des produits importés. Une question décisive, elle aussi. Aujourd'hui, sur les 26 millions d'hectares dont la France a besoin pour nourrir sa population, près de 10 millions sont situés à l'étranger pour nos importations. Or, l'usage de ces terres contribue à la déforestation. Elles représentent autant de réservoirs de biodiversité et de stockage de carbone en moins... La viande totalise 8 % de nos importations en tonnes, mais 40 % des surfaces importées, dont 1,6 million d'hectares pour les tourteaux de soja. Pour préserver nos sols à l'échelle de la planète, il faudrait relocaliser nos impacts, en privilégiant la viande issue d'élevages herbagers français tout en en consommant moins. L'étude évalue également les empreintes en énergie et en émissions de gaz à effet de serre de l'alimentation, différentes de celle du sol.



**FLORE NOUGAREDE,**  
cheffe de projet  
Expérimentation  
affichage  
environnemental  
sur les produits  
alimentaires, à l'ADEME



**FRANÇOIS MARTIN,**  
cofondateur de  
l'application Yuka

## COMMENT AFFICHER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES ALIMENTS ?

**Offrir au consommateur une information lisible, fiable et objective pour l'aider à orienter ses choix vers des aliments plus durables : tel est l'objectif de l'affichage environnemental, en cours de conception dans le cadre de la loi Agec<sup>1</sup>. Retour sur une expérimentation complexe et collective.**

### Quelles sont les modalités de cette expérimentation ?

**Flore Nougarede :** Lancée en septembre 2020 elle devrait s'achever en juin prochain. Issues de tous les secteurs d'activité, des structures publiques ou privées sont invitées à proposer et à tester leur propre dispositif d'affichage environnemental, avec leurs modalités spécifiques, en concertation avec le comité de pilotage et un conseil scientifique. Critères, méthodes de calcul, formats d'étiquetage... rien n'est figé. La seule consigne est de s'appuyer en partie sur l'analyse du cycle de vie des produits, sans négliger d'autres indicateurs comme celui du respect de la biodiversité. Huit équipes<sup>2</sup> se sont déjà engagées. Et tout ce travail est réalisé sous l'égide de différents ministères – Transition écologique, Économie, Finances et Relance, Agriculture et alimentation –, de l'ADEME et de l'INRAE.

*“Critères, méthodes... rien n'est figé.”*

**François Martin :** Chez Yuka, nous avons décidé de travailler sur ce sujet avec un collectif représentant les mondes de la distribution, du numérique et des start-up. Mais participer à cette expérimentation avec l'ADEME constitue une opportunité supplémentaire. Elle nous permet de croiser les regards, tout en bénéficiant des expertises de l'Agence, du conseil scientifique et des parties prenantes. Ils nous ont ainsi poussés à travailler plus en profondeur nos mesures d'impact. Nous avons enrichi notre application avec ce nouvel affichage sur certains produits. Mais rien ne nous empêchera de la mettre à jour ultérieurement, en fonction des dernières recommandations de l'ADEME.

### Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

**F.M. :** La principale difficulté a été d'intégrer des dimensions non prises en compte dans l'analyse du cycle de vie : biodiversité, captage du carbone dans les sols, impact du plastique... Nous avons dû, pour cela, nous appuyer sur d'autres sources de données, fournies par des ONG ou

des cabinets de conseil, par exemple, puis les compiler. Ces choix peuvent être critiqués mais le plus grand risque, pour nous, est de ne rien faire plus que d'être incomplets. Nous ne sommes qu'au début du travail.

### Comment utiliserez-vous les dispositifs proposés ?

**F.N. :** Nous nous appuyerons sur leurs éclairages, mais aussi sur les travaux du conseil scientifique et sur ceux de groupes de travail spécifiques, pour rédiger un rapport assorti de recommandations qui sera présenté au parlement à la fin de l'année.

### En quoi cette démarche est-elle importante ?

**F.N. :** Cet affichage répond à une demande croissante des consommateurs sur l'information environnementale, et de multiples initiatives privées se développent. Un cadre collectif et transparent permettrait d'harmoniser les dispositifs pour gagner la confiance du public. Par ailleurs, l'objectif de cet étiquetage est double : favoriser une consommation plus favorable à l'environnement, via l'information environnementale des produits alimentaires, mais également améliorer l'offre en amont grâce à l'écoconception.

*“Ce travail nous a poussés à approfondir nos mesures d'impact.”*

**F.M. :** Multiplier les indicateurs environnementaux aurait perdu les consommateurs. Cette mutualisation des ressources pour définir un score unique nous semble plus

pertinente et plus efficace. Il offre en outre une suite logique à notre application Yuka, attendue par nos 20 millions d'utilisateurs pour faire des choix éclairés.

1. Loi anti-gaspillage économie circulaire - <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/>

2. Yuka, Karbon, Les Mousquetaires, L'Empreinte (vente en ligne), l'ATLA (Association de la transformation laitière française), Elior, le collectif La note globale et l'ADEPALE.