

De l'incongruité des pratiques agricoles et alimentaires du XXI^e siècle

Matthieu CALAME

Ce discours a été prononcé par le Surintendant européen du territoire et de l'alimentation à l'occasion des XXVIII^e Causeries d'Oulan-Bator, qui se sont tenues en Mongolie du 9 au 13 juillet 2112. Il rappelle – non sans indulgence – les errements de la civilisation prébatorienne : destruction de la biodiversité, technolâtrie, misère de l'agroforesterie, surpêche, pauvreté de l'alimentation, etc.

Mesdames, Messieurs,

Notre humanité a connu, au siècle dernier, une crise et une mutation dont le seul précédent digne de comparaison est la grande révolution néolithique. Nos ancêtres eurent à faire face à la fois aux dérèglements climatiques, à l'épuisement des ressources fossiles (le pétrole, incontournable pour produire des engrais azotés, les phosphates) et à la demande de production d'agro- ou bioénergie, énergies issues de la biomasse, comme le bois, l'éthanol issu des sucres ou l'huile. Il s'en est suivi des tensions sociales, voire géopolitiques, pour l'accès à l'eau, à la terre, à la biodiversité ou tout simplement à la nourriture. C'était là le fond de la grande crise des années 2020 dont vous avez tous entendu parler et qui s'est heureusement conclue par le fameux traité d'Oulan Bator, qui façonna de façon décisive le monde actuel auquel il donna d'ailleurs son nom d'« ère batorienne ».

Je veux toutefois insister auprès de vous sur les détails de cette époque et les choix qui furent fait alors. Permettez-moi de commencer par une amicale critique : je crois que, sous tous les cieux et dans toutes les époques, les hommes négligent les bifurcations de l'histoire et, dans une vision téléologique, se persuadent que le monde dans lequel ils vivent devait nécessairement advenir. Rien n'est plus faux ! Vous le verrez aisément dans le cas qui nous occupe. Si vous reprenez les textes de l'époque, disons ceux produits entre 1970 et 2020, vous

constaterez en effet qu'il y eut alors un immense débat, moins sur la nécessité de la transition qui s'imposait à tous, que sur la nature de cette transition. Vous m'excuserez de caricaturer les choses, mais, compte tenu des limites de temps, je dirai qu'il y avait globalement deux grandes positions.

La première nous apparaît, avec le recul, totalement incroyable et fantaisiste, et je vous surprendrai sans doute encore plus en vous disant qu'elle eut longtemps la faveur des décideurs et de l'opinion. Mais je tiens à vous rappeler l'état primitif de la conscience politique et morale de l'âge industriel prébatorien. Cette position reposait sur l'idée que l'ensemble des problèmes seraient résolus en perpétuant la logique qui les avait favorisés ! Il s'agissait de s'appuyer sur des innovations techniques (biotechnologie, géo-ingénierie, biologie synthétique, grands barrages, clonage, fermes verticales dans des grandes tours, etc.) développées et contrôlées par une oligarchie d'entreprises privées, quoique très liées aux États. Bien sûr, l'avantage de cette proposition était d'éviter toute réforme en profondeur des modes de vie et de la gouvernance du système.

S'il est si important de rappeler les termes de ce projet, que l'on peut qualifier de « technolâtre », c'est que notre société a fait un choix opposé. C'est la deuxième option. Considérez en effet un instant notre mode de gestion de la biodiversité. Au contraire du projet de centralisation et de normalisation à outrance (c'est la logique des clones), la plupart des plantes et des animaux domestiques que nous cultivons et élevons sont sélectionnés sur un mode décentralisé et diversifié en réseau, impliquant des stations de sélection locales et des maisons des semences, qui animent elles-mêmes des réseaux de paysans-sélectionneurs.

Certes, ce système ne nous permet pas à court terme de maximiser la production, mais nous avons bien compris que cette diversité était une question-clé de la résilience de notre agrosystème, concept qui s'imposa à l'époque pour désigner la capacité d'un système à retrouver un équilibre viable. Au reste, nous avons fait le pari de mieux documenter les pratiques de sélection paysanne de l'époque, faisant la part des pratiques valables et d'autres plus douteuses. C'est ce qui nous a permis de qualifier ces méthodes, les semences et variétés qui en étaient issues, et finalement les praticiens. Chaque paysan est libre de mener sa sélection. Nous tenons à ce droit absolu qui est désormais constitutionnel. En revanche, le beau titre de « paysan-sélectionneur », qui jouit d'une si grande considération, se mérite. Nous avons repris le vieux principe corporatif du Moyen Âge qui ne s'était plus maintenu qu'à

l'université. Ainsi, l'on est « compagnon-semencier » avant d'être « maître-semencier », puis « commandeur-semencier » pour une région donnée, les régions étant indépendantes les unes des autres. Les titres sont attribués, selon les principes de « certification participative », par des commissions associant maîtres-semenciers, chercheurs et représentants de la société civile. Ce regard extérieur est nécessaire pour éviter les effets d'une endogamie délétère. L'indépendance des régions va dans le même sens : éviter toute forme de centralisation excessive qui, si elle s'avère parfois efficace à court terme, finit toujours par péricliter.

Vous le savez tous, un soin des plus particuliers est attribué chez nous à la sélection des arbres dit « agronomiques », qu'il s'agisse d'arbres fruitiers, d'arbres fourragers ou d'arbres fertilisateurs comme les acacias robiniers ou albidas. Ce paysage d'agroforesterie, nous avons coutume de le voir autour de nous : l'arbre est omniprésent non pas sous forme de massifs compacts, isolés des uns des autres, mais sous forme d'une trame lâche et continue, maillée de haies-corradors larges. Me croirez-vous si je vous dis que ce paysage si familier n'existait pas il y a un siècle ? Pour nous qui ne concevons pas qu'un arbre soit distant de plus de cent mètres d'un autre arbre, et ce en tout point du territoire, pour nous qui réglementons soigneusement les abattages pour que tout arbre soit remplacé, pour nous qui portons un soin minutieux à ce que les rues de nos villes soient toutes ombragées et de surcroît avec des arbres fruitiers nous assurant des fruits extrêmement frais, pour nous enfin qui estimons la richesse des nations à la biomasse vivante de leur territoire, bref, pour nous qui sommes entrés dans une bio-civilisation, nous sommes absolument sidérés quand nous regardons les images des territoires de jadis.

Vous voyez apparaître sur l'écran [**insérer image**] une photo de la Beauce datant de 1990. Je dis bien la Beauce, car ceux qui connaissent ce pays actuellement croiront plutôt qu'il s'agit d'une image prise par un de nos satellites sur quelque planète hostile. Eh bien oui, mesdames et messieurs, au moment même où des projets délirants prétendaient « biotiser » la planète Mars en y implantant une vie primitive en vue d'hypothétiques colonisations, les hommes dégradèrent toute forme d'écosystème élaboré dans ces plaines si fertiles de la région parisienne. Ils prétendaient créer sur Mars ce qu'ils avaient détruit sur la Terre. Et sachez pourtant que la civilisation industrielle prébatorienne considérait ces terres comme les plus prospères ! Pendant près d'un demi-siècle, les hommes de l'ère industrielle ont livré une guerre sans merci aux arbres champêtres. Je sais que, parmi vous, quelques cinéphiles avertis connaissent leurs classiques et notamment ce vieux film, je le concède de facture primitive,

Avatar de James Cameron. Le thème, un arbre gigantesque menacé par la cupidité d'une entreprise minière, en est hermétique et pour ainsi dire difficilement accessible aux spectateurs d'aujourd'hui. Mais un travail soigneux de remise en contexte, notamment par rapport aux pratiques de l'époque, permet de mieux comprendre le propos du film et d'en percevoir le message. Et croyez-moi, il était loin d'être banal pour l'époque ! Mais si vous imaginez ce qu'était alors l'état de nos territoires, le degré de dégradation biologique qui les affectait dans leur ensemble, vous pourrez vous représenter l'effort considérable de nos prédécesseurs pour inverser cette tendance mortifère et couvrir d'un vert manteau la terre dénudée. Pardonnez-moi ce lyrisme, mais la question est absolument capitale. Il a fallu une réforme profonde de nos systèmes psychologiques, économiques, techniques et fiscaux pour retrouver le potentiel détruit. Nous sommes les héritiers – et les heureux bénéficiaires – de cet effort sans précédent, et nous nous devons d'en conserver soigneusement les avantages pour nos enfants.

Mais, me direz-vous, que mangeait-on en ce temps-là ? L'alimentation a connu un appauvrissement stupéfiant dans le premier quart du siècle dernier. L'alimentation mondiale tenait à une poignée de productions : blé, maïs, canne et betterave à sucre, riz, soja et palmier à huile. Seuls les trésors d'imagination et de technicité de l'agro-industrie permettaient de recréer par les couleurs et odeurs de synthèse un faux-semblant de diversité. Les animaux étaient soumis au même régime. Des vaches ne mangeaient jamais d'herbe, des porcs jamais de glands et des poulets jamais d'insectes. Maïs, soja, sels minéraux : telle était alors pour tous la triade miracle.

Quel contraste avec notre politique vigoureuse visant à utiliser au mieux la biomasse fixée par le territoire ! Ces merveilleux systèmes associant production de chênes de qualité et élevage de porcs, que nous nommons Dehesa et qui nous semblent si évidemment performants, ne se trouvaient plus qu'en Espagne et sur une surface qui n'excédait guère 20 000 kilomètres carrés. Faute d'une attention soutenue et d'une recherche de qualité – notamment sur la fructification des chênes –, cette Dehesa n'avait d'ailleurs que peu de chose à voir avec celle que nous avons aujourd'hui sous les yeux.

Là encore, nous sommes tributaires de l'énorme travail fait au cours du siècle dernier par nos ancêtres. Avant la révolution écologique, les régimes alimentaires des populations et, partant, leur santé s'étaient profondément dégradés. Après de vrais progrès au XX^e siècle, on

était allé beaucoup trop loin dans la même direction, sans avoir le courage ou l'idée de sortir de l'ornière. On mangeait trop de viande de qualité médiocre, trop de sucre, trop de sel. Il s'ensuivait une perte de fertilité, des maladies cardiovasculaires, du diabète, de l'obésité, etc. Étrange civilisation que la civilisation prébatorienne, où la mauvaise alimentation allait de pair avec une surmortalité évitable ! Obnubilée par les maladies bactériennes, qu'elle réussit à prévenir avec succès (du moins momentanément), cette civilisation en oublia toutes les autres dimensions du lien entre santé et alimentation. Il y avait, dans tout l'espace public – je dis bien dans tout l'espace public, jusque dans les établissements scolaires – des distributeurs de boissons et d'aliments surchargés en sucre et en sel !

Je vous vois écarquiller les yeux. Oui, cette civilisation nous surprend par ses paradoxes, qui la conduisirent à ce qu'il faut bien nommer un naufrage nutritionnel. Depuis, vous le savez, quelques lois toutes simples ont banni les excès de sel, de saccharose et de glucose. L'alimentation est désormais partie intégrante et même structurante de notre pédagogie. Un contact direct, depuis notre petite enfance, avec toute la palette de fruits qu'offrent la nature et l'art de nos agriculteurs, aussi bien qu'une politique volontariste de substitution du saccharose par le fructose, ont résolu la plupart des problèmes. Il faut dire que, de ce point de vue, la politique que j'ai précédemment évoquée – systématisation des arbres et arbustes fruitiers dans les villes, généralisation des fruits comme desserts dans la restauration collective, fêtes des fruits de saison durant lesquelles les enfants sont associés à la cueillette des fruits dans les arbres communaux – a puissamment fait évoluer la culture alimentaire des populations.

C'est aussi du fait des excès de ce siècle délétère que nous avons appris à limiter la quantité de viande que nous mangeons. Le mouvement s'est fait pour ainsi dire de lui-même au cours d'une deuxième révolution alimentaire. Comme souvent, ce mouvement d'ordre culturel est parti des classes sociales favorisées. Il a été puissamment porté par l'adhésion de personnalités très populaires en leur temps. Le jour où Lady Gaga, une star à l'époque, a milité pour la consommation d'un seul produit carné par semaine, cela a eu plus d'effet que toutes les communications de la Faculté ! Nous n'avons pas seulement diminué la quantité moyenne de viande consommée, nous avons surtout appris à la moduler dans le temps. Ainsi, si les enfants et les adolescents continuent de consommer de la viande, nous diminuons rapidement cette quantité à partir de trente ou quarante ans, selon les âges et les professions.

J'entends parfois des plaintes sur la lourdeur des messages publics en matière de consommation de viande chez les adultes. Je conçois que le message sur l'hygiénisme alimentaire soit parfois un peu pesant. Et il m'arrive personnellement de manger un bon gros rumsteck ! Mais, à tout prendre, je préfère une communication un peu insistante à l'établissement (comme certains l'avaient proposé) de mesures plus drastiques et coercitives. L'information et le libre arbitre sont préférables à l'hyper-réglementation. Il m'arrive de rencontrer des mouvements végétariens stricts qui me demandent pourquoi nous n'avons pas interdit la viande purement et simplement. À ceux-là je rappelle que notre élevage n'est pas dépourvu de qualités agronomiques et également paysagères. C'est partout un élevage raisonné et bien intégré que nous avons promu. Dans certains territoires particulièrement frais, voire froids et humides, favorables à une pousse abondante de l'herbe, l'élevage demeure le meilleur mode de valorisation des surfaces. Si donc nous avons cessé de faire de l'élevage pour l'élevage et d'accumuler surproduction et pollution, nous n'avons pas renoncé à l'élevage partout où celui-ci nous paraissait bénéfique tant d'un point de vue agricole que paysager. Certes, les produits animaux sont redevenus des produits semi-festifs. Mais il vaut mieux savourer en petites quantités un bon fromage avec des amis que d'avaler quotidiennement et précipitamment à la cantine un succédané lacté dépourvu de saveur.

J'en viens, pour terminer, au poisson et autres produits aquacoles. Vous raffolez tous de la carpe, ce « cochon des étangs » que nous préparons sous un nombre incroyable de formes. Au point que le mot carpe est désormais synonyme de « poisson » pour beaucoup d'entre vous. C'est en effet un poisson d'eau douce que nous élevons dans les nombreux étangs que nous entretenons. Rappelons que ces étangs jouent un rôle fondamental aussi bien en réserves d'eau et en lieux d'épuration, qu'en réserves de biodiversité et d'agronomie ! Vidés tous les sept ans, ils offrent trois ans d'excellentes récoltes. Au début du XXI^e siècle pourtant, cette culture des étangs et des poissons d'eau douce était résiduelle, sauf en Asie, dans les cultures de rizière. C'est bien simple : le poisson d'eau douce avait quasiment disparu, au profit du poisson de mer. Mais la surpêche avait presque vidé les océans. Quant à l'élevage de poissons tels que les saumons, le remède était pire que le mal. Le saumon étant carnivore, il fallait pêcher toujours plus de poisson pour élever les saumons. C'est un peu comme si nous avions mangé du tigre et raflé régulièrement tous les animaux de la jungle pour nourrir nos tigres d'élevage !

Ce sont paradoxalement les problèmes climatiques et le problème des réserves en eau qui nous ont amenés à réfléchir à des modes intelligents de retenues d'eau. Quitte à construire des barrages, pourquoi ne pas en faire également des lieux de production piscicole ? Ainsi, dans un lieu donné, plutôt que de faire un seul grand bassin, il est apparu qu'il valait mieux en faire toute une série, reliés entre eux et permettant une exploitation raisonnée. L'obligation alors émise, pour toute demande de construction d'une retenue, de fournir une capacité de production piscicole a profondément changé la logique des aménagements. Au lieu de créer quelques grands barrages, profonds, lourds d'entretien, concentrés en un lieu, nous avons constitué un système hydraulique décentralisé, complexe, flexible, d'une grande résilience et hautement productif ! C'est à lui que nous devons le délicieux pâté de carpe au coulis de groseille avec sa mousse de châtaigne qui constitue l'entrée de notre repas. Car en dépit des craintes des conservateurs de l'époque nous avons su concilier protection de l'environnement et hédonisme authentique. Je peux affirmer sans crainte que nous sommes en effet bien plus gourmets que nos ancêtres de l'ère prébatorienne.

Mesdames et messieurs, je vous remercie pour votre attention. Je crois qu'il est temps que nous passions à table.

Article publié dans www.laviedesidees.fr, le 11 novembre 2011.

© **laviedesidees.fr**