LE PAYSAGE RURAL AURA-T-IL À NOUVEAU LE GOÛT DE NOTRE ASSIETTE ?

Soucieux d'assurer la transition énergétique et, plus généralement, la transition de nos sociétés vers le développement durable, des professionnels de l'aménagement se sont réunis en association afin de promouvoir le rôle central que les démarches de paysage peuvent jouer dans les politiques d'aménagement du territoire. Ce mois-ci, retrouvez le texte de Philippe Pointereau, ingénieur agronome et l'un des fondateurs de l'entreprise associative Solagro.

Signé PAP, n°72 décembre 2023 Philippe Pointereau
http://www.paysages-apres-petrole.org/wp-content/uploads/2024/01/ARTICLE-72-Collectif-Pap_PP-.pdf

Pays, paysans, paysage

Avant que les échanges ne se généralisent, voire ne deviennent la norme, les ruraux, souvent paysans, devaient tirer de leur territoire nourriture, matériaux et énergie. L'autoconsommation dominait. Des échanges existaient lors des foires. On s'y procurait les biens venus d'ailleurs : du vin contre de la laine, des fromages contre du blé. Que ce soient les céréales, la pomme de terre, les fruits ou les animaux d'élevage, les productions étaient plus diversifiées et beaucoup mieux réparties qu'aujourd'hui sur le territoire. En 2022, 64% des pommes de terre françaises viennent des Hauts de France : cette part était de 7% en 1929. De la même façon, les quatre départements bretons assurent aujourd'hui l'élevage de 59% du cheptel porcin : cette proportion s'élevait à 10% en 1929. Résultant de la diversité des productions et d'un parcellaire étroit, le niveau élevé de complexité des paysages agraires s'est maintenu jusqu'à la fin des années 50. Avec une riche biodiversité issue de la variété des terroirs, ces paysages typés constituaient le socle d'autant d'identités culturelles locales : ainsi des vastes châtaigneraies sur les pentes et les terrasses du sud des Cévennes ou de Corse, des plaines céréalières du centre de la France où les cultures étaient associées à la vaine pâture, des bocages de l'ouest tournés vers la production laitière, ou des terrasses viticoles un peu partout sur les territoires en pente, dès que le climat le permettait. De la manière de transformer les produits agricoles, de les conserver et de les cuisiner, nous avons hérité un capital de recettes régionales issues de leurs traditions agraires. L'organisation de l'espace productif donnait autant de plats. Réciproquement, la composition de l'assiette dérivait en bonne part des paysages ruraux. L'importante consommation de cidre ou de calvados local supposait le déploiement des pré-vergers de pommiers alentour, les plats à base de châtaignes celui des châtaigneraies

où en récolter les multiples variétés. Aussi bien la formule pays-paysans-paysage (règle des 3 P) chère à l'agronome J.P. Deffontaines et promue en 1992 par le Ministère de l'environnement dans son projet de label des paysages de reconquête pourrait-elle s'élargir aujourd'hui à deux termes complémentaires : le produit et le plat (règle des 5 P).
Les différentes façons de consommer localement un produit agricole végétal ou animal se sont inscrites dans des préparations et des recettes devenues au fil du temps les ambassadrices de leurs terroirs. C'est le cas du jambon noir de Bigorre, de la fondue savoyarde ou de l'aligot de l'Aubrac. La recette s'est parfois exportée largement comme pour le cassoulet, la choucroute alsacienne, la quiche lorraine, le couscous du Maghreb ou le risotto de la plaine du Pô, et même industrialisée. Certains territoires essaient aujourd'hui de recréer ce lien comme le pays basque avec la culture du maïs Grand roux basque et la production de polenta, le territoire Rennes Métropole qui relance du sarrasin pour produire ses galettes, ou le pays de Sault qui a remis au goût du jour la culture du petit épeautre pour fabriquer des pains.
A l'inverse, nombreuses sont les entreprises agro-alimentaires qui cherchent le bénéfice de cette image du terroir et du nom sans justifier pour autant la provenance du produit ni en respecter le cahier des charges. L'ancrage dans un paysage peut donc être ténu ou distendu, réel ou virtuel. Bien souvent, les paysages affichés par les publicités relèvent de systèmes agricoles aujourd'hui délaissés.

Michel Levesque producteur de châtaigne à Saint André de Majencoules. Une production qui nécessite de nombreux savoir-faire ; choix des variétés, greffage, séchage et transformation du fruit.

Le principe des 5P ne s'applique donc pas partout de la même façon ni avec la même intensité. Manière d'appréhender un paysage agricole, outil d'analyse, il pose la question de la trajectoire des produits à partir du sol dont ils sont issus jusqu'à leur dégustation finale par les humains, au terme de circuits de commercialisation et à partir de façons de cuisiner qui ont autant d'impacts différenciés sur l'espace environnant. On peut faire l'hypothèse que la structuration d'un paysage est d'autant plus forte et pérenne que sa production agricole typée est en partie consommée et valorisée localement par autant de recettes de plats. Si le produit est en partie exporté hors de la région, il reste enraciné dans des savoir-faire locaux agronomiques, de fabrication et aussi culinaires issus d'autant de

paysages qui nous en racontent l'histoire.
Ce lien fort entre alimentation et paysage passe par des dimensions d'appropriation sensorielle et mémorielle qui composent autant d'expériences vécues. Le paysage est perçu et ressenti par ses habitants comme par ceux qui visitent un terroir donné. L'odeur du foin, le son émis par les cloches des vaches, la mosaïque de couleurs des vignes à l'automne constituent autant de moments d'émerveillement sensible. En s'esthétisant, le lien entre produit et paysage est intériorisé et devient alors symbolique, affectif et culturel. Il donne la mesure d'une incarnation vitale dont les contemporains aspirent à perpétuer l'enracinement.
Et aujourd'hui ?
Ce lien plus ou moins fort entre la production et l'alimentation locales s'est progressivement distendu pour parfois disparaître du fait du développement des moyens de transport (train puis camion et bateau), de l'usage généralisé des intrants agricoles (engrais, pétrole, eau d'irrigation, pesticides, mécanisation), de l'extension des systèmes hors sol (serres, élevages industriels) et d'une industrie agro-alimentaire qui pratique de plus en plus l'ultra-transformation et induit une uniformisation de notre alimentation. La production agricole s'est ainsi progressivement déconnectée de son sol et dissociée de son lieu de consommation. Les régions et les exploitations se sont spécialisées et intensifiées en perdant une bonne partie de leurs singularités paysagères. Les échanges s'étendent au monde entier. Hormis les produits de terroir (AOP, IGP) ou issus de circuits courts, il devient de plus en plus difficile de connaître l'origine précise du produit que l'on consomme.

Aujourd'hui, la France exporte massivement des céréales (blé, orge, maïs, colza), des produits laitiers, de la viande, des vins et spiritueux. Elle importe des protéagineux (soja), des produits tropicaux (café, thé, cacao…), des agrumes et des légumes (figure 1), mais aussi des céréales (blé dur, riz, sarrasin) et de la viande (mouton et bovin). En regardant de près ces échanges, on découvre que l'on importe et exporte souvent le même type de productions : on vend des broutards, on achète la viande des vaches laitières de réforme ; on importe autant de tournesol ou de colza qu'on en exporte. En estimant ces échanges non par leur valeur monétaire mais par les surfaces où on les cultive, on mesure l'importance de ces flux. Entre 2010 et 2016, la France a exporté en moyenne l'équivalent de 44% de sa surface agricole (soit 12,7 Mha) et en a importé l'équivalent de 33% (soit 10 Mha). A

la recherche du meilleur profit et propulsé par les accords de libre-échange, le commerce régional et international n'a cessé de croître. A l'échelle locale, l'agriculture n'est donc plus le reflet de la consommation des habitants mais l'image d'une agriculture de plus en plus spécialisée et mondialisée, et d'une alimentation de plus en plus transformée et normalisée. Nourrir les vaches laitières prioritairement à l'herbe et au pâturage plutôt qu'au maïs ensilage et au tourteau de soja, et parfois sans les faire pâturer, n'engendre ni le même type de paysage ni, à coup sûr, la même quantité d'émission de CO_2.

Les étapes d'une évolution nécessaire

Cette mondialisation et intensification de l'agriculture ne se sont pas réalisées sans dégâts environnementaux et sociaux dans notre pays comme dans ceux avec lesquels nous échangeons : déforestation, pollution des nappes, exode des paysans vers les villes. Notre consommation alimentaire nationale impacte l'agriculture, les paysages, la vie sociale et l'environnement de nombreux pays sur la planète.

La notion d'empreinte alimentaire peut se mesurer en bilan carbone, en surface nourricière ou en impact écologique.

Les crises sanitaires, les guerres, les crises écologique, énergétique et climatique remettent en cause ce modèle libéral qui menace la souveraineté alimentaire de la France où plus de 11 millions de personnes ne mangent pas à leur faim, soit 16 % de la population.

La loi d'Avenir de 2014 a ouvert une brèche dans cette économie mondialisée en lançant les plans alimentaires territoriaux, les PAT. D'une échelle communale à une échelle régionale, ils sont 430 en 2023. Derrière un projet de territoire non contraignant, l'objectif est de retrouver le lien entre l'agriculture et les besoins alimentaires locaux. Ce recouplage porté par les collectivités locales et leurs

Répartition des importations et exportations brutes en hectares par grandes catégories de denrées.

Graphique Solagro 2022. Le revers de notre assiette

Concernant les produits animaux (en rouge), la France exporte plus qu'elle n'importe en équivalent surface (3,7 millions d'ha « exportés » et 2,6 millions d'ha « importés »).

Par contre en prenant en compte les importations de soja (en gris), cette balance s'inverse. La France a aussi besoin de surfaces importantes en thé, café, cacao (en orange) et fruits et légumes (en vert). Ainsi le soja représente un flux net d'importation de 1,3 million d'ha, le cacao 473 000 ha, l'olive 245 000 ha, le café 161 000 ha, le coton 159 000 ha, l'orange 127 000 ha et l'huile de palme 108 000 ha.

partenaires vise un ensemble d'objectifs : protéger les terres agricoles et installer de jeunes agriculteurs, accompagner les changements des pratiques agricoles pour reconquérir la qualité des eaux des captages, disposer de produits frais, légumes notamment, par la mise en place de circuits courts, lutter contre la précarité alimentaire, stimuler l'économie locale. Ces PAT n'intègrent pas encore les démarches paysagères qui pourraient faciliter leur mise en œuvre.

Ces PAT ont été renforcés par la loi EGAlim de 2018 qui prescrit un approvisionnement de la restauration collective par des produits biologiques et sous labels (50% dont 20% en bio). De nombreuses collectivités encouragent actuellement cette consommation locale dans la restauration collective en usant des marges de manœuvre des marchés publics qui interdisent le « localisme » : on allotit les marchés pour favoriser les petits producteurs, on passe par des procédures simplifiées qui apportent de la souplesse, on introduit des critères de qualité comme la fraîcheur ou un volet pédagogique de sensibilisation du public scolaire, on achète l'eau comme une prestation de service. 21% des exploitations pratiqueraient ce type de vente (60% en maraîchage, 47% en viticulture et 37% en élevage), soit près de 10% de la consommation alimentaire totale.

Les collectivités les plus engagées en profitent pour introduire le « fait maison » et le « plus végétal », ce qui n'est pas sans incidence positive sur la production comme sur la qualité de la nourriture. C'est le cas des 35 collèges de Dordogne qui approchent les 100% de bio, local et fait maison. La commune de Mouans-Sartoux (06) les a atteints depuis 2013. Elle dispose d'une régie municipale pour produire ses légumes et entretenir l'espace péri-villageois, comme celle de Razac-sur-l'Isle (24) avec sa ferme maraîchère municipale installée en 2022. Possédant à la fois ferme et cantine, certains lycées agricoles consomment leurs productions, disposant de ce fait d'autant d'opportunités pédagogiques pour les élèves. A l'échelle intercommunale, dans le cadre de son projet Terres de Sources, la collectivité Rennes-Métropole et son syndicat des eaux accompagnent un changement de pratiques chez les agriculteurs dont les exploitations sont situées sur les bassins versants dans le but de rétablir la qualité de son eau potable tout en alimentant les marchés publics locaux. Les territoires des parcs naturels régionaux sont aussi des lieux d'expérimentation qui promeuvent la consommation locale par la marque collective « Valeurs Parcs Naturels

Formation sur le maraîchage diversifié et plantations agroforestières chez Nicole et Pierre Besse à Lagardelle sur Lèze (31).

Haute-Provence, de Corse ou de Nyons, le muscat du Ventoux, la figue de Solliès, l'abricot rouge du Roussillon, l'oignon doux des Cévennes, le piment d'Espelette, la lentille du Puy ou le foin de Crau.
La politique des appellations d'origine protégée et contrôlée (AOP et AOC), très développée en France, a permis de préserver l'identité de nombreux terroirs même si une part de la production est cependant vouée à être exportée.
On peut citer le bœuf de Charolles, le Fin Gras du Mézenc, les moutons de prés-salés, le porc noir de Bigorre, le taureau de Camargue, l'huile d'olive de Haute-Provence ou de de Corse, de Nyons, le Muscat du Ventoux, la figue de Solliès, l'abricot rouge du Roussillon, l'oignon doux des Cévennes, le piment d'Espelette, la lentille du Puy ou le foin de Crau.
Les producteurs situés dans une AOC peuvent jouer un rôle positif en faveur de la qualité des paysages, que celui-ci leur serve d'image ou bien, de façon plus constitutive, que la culture ou l'élevage du produit AOC amènent une façon d'exploiter le terrain qui soit reconnaissable par le type d'espace qu'il induit.
L'AOP est une démarche collective qui nécessite l'adhésion d'une majorité de producteurs aux engagements d'un cahier des charges précisant la spécificité d'un produit, ses modes de production et Régionaux ». Un peu partout en France, des structures ont vu le jour pour accompagner cette transition, ainsi les plateformes Agrilocal soutenues par les départements pour mettre en relation les producteurs et les commandes publiques, ou l'association « Les pieds dans le plat » qui forme les cuisiniers au fait maison, au végétal et au local, et apporte du conseil aux collectivités.
Cette nouvelle dimension d'un développement local porté par les enjeux alimentaires est pleine de promesses car les démarches paysagères fondées sur une bonne connaissance historique et géographique des singularités de chaque territoire et mobilisant tous ses acteurs peuvent favoriser la réinvention de paysages agricoles et alimentaires vivants, au bénéfice de tous. L'installation d'un paysan-boulanger, de maraîchers diversifiés, d'éleveurs en transformation fromagère de petits ruminants ou de brasseurs en sont des traductions concrètes.
De son côté, et comparativement aux autres pays européens, l'importante place en France de la politique des appellations d'origine protégée et

contrôlée (AOP et AOC) a permis de préserver l'identité de nombreux terroirs dont une part de la production est désormais exportée. On peut citer le bœuf de Charolles, le Fin Gras du Mézenc, les moutons de prés-salés, le porc noir de Bigorre, le taureau de Camargue, l'huile d'olive de

de transformation, et sa délimitation géographique. L'atout maître d'une AOP est son rattachement à un terroir précis, fruit d'un système d'interactions entre un milieu physique et biologique (notamment des races animales ou des variétés végétales particulières). Des modes de transformation spécifiques font l'originalité et la typicité du produit final. La délimitation du terroir d'une AOP caractérise un paysage donné dont la qualité et la pérennité sont assurées par la mise en œuvre précise d'un cahier des charges. Mise en place en 1969 sur une partie de la plaine (6 844 ha), l'AOC Saint-Joseph a ainsi restreint son aire, en 1994, aux seules terrasses sur la pente (3 400 ha).

De la qualité des produits à la gestion environnementale durable du milieu

Le Conseil permanent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) a défini plusieurs options que les organismes de défense et de gestion (ODG) peuvent choisir pour engager leurs opérateurs dans une démarche environnementale établissant un lien entre un produit et son terroir. Visant la qualité organoleptique du produit, la prise en compte de l'environnement et les dimensions sociales de l'activité productive, le cahier des charges de l'AOP Comté (2400 producteurs) fait figure de référence en la matière.

Comme pour la plupart des fromages AOP, la race animale qui produit le comté est déterminée : la Montbéliarde et la Simmental. La traite doit se faire deux fois par jour et sans robot. L'intensité des pratiques d'élevage est contrôlée de plusieurs manières : a minima 1,3 ha de pâturage par vache laitière, les prairies permanentes doivent représenter au moins 50% des surfaces fourragères, l'ensilage de maïs et les aliments OGM (soja) sont interdits, et la consommation de concentrés ne doit pas dépasser 1800 kg par vache laitière (seuil non contraignant). Côté social, une taille maximum des fermes a été définie pour limiter les agrandissements avec un plafond de 50 vaches laitières pour le chef d'exploitation et de 90 vaches pour deux unités de main d'œuvre. La zone de collecte des laits ne peut s'étendre au-delà de 25 kilomètres autour du siège des fruitières. Le lait est majoritairement produit à l'herbe et payé 700€ par tonne en moyenne, au

lieu de 400-450€ en France en 2023, ce qui permet de maintenir des élevages familiaux (330 000 litres en moyenne par ferme, 440 000 pour la France) et facilite les reprises des fermes. Cette filière va devoir continuer à s'adapter pour faire face au
Troupeau de brebis Mérinos en transhumance dans les prairies de fauche de Camargue (domaine de Beaulieu). Le maillage bocager à base de peuplier blanc assure une protection contre le vent et le soleil.

Pour limiter les risques d'intensification des pratiques, souvent synonymes de perte de qualité, la plupart des AOP cherchent à limiter la production par hectare pour le vin et la viande, ce qui conduit les agriculteurs à entretenir les parcelles en pente sur tout le territoire classé, qui sinon seraient parties en friche. La production peut être également limitée par animal (pour le lait) ou par exploitation (ainsi pour l'appellation Comté), soit en proposant une durée minimale d'élevage (volailles de Bresse), soit en limitant l'usage des intrants (engrais, aliment du bétail, interdiction d'irriguer). L'interdiction d'utiliser des OGM est un engagement fort des AOP, repris aussi dans les labels rouges et bien sûr dans la bio.
En produisant de la valeur ajoutée, les AOP contribuent au maintien de certains milieux à haute valeur naturelle (HVN) comme les prés-salés, les prés vergers de haute tige, les prairies humides, les bocages ou les versants pentus. Elles entretiennent des infrastructures agroécologiques intimement liées à la production comme les mares et les fossés favorisant l'écoulement de l'eau, les terrasses qui protègent contre l'érosion ou les haies qui abritent du vent les cultures et les animaux. Ces paysages se trouveraient menacés si la production disparaissait.
Les AOP restent donc des modèles inspirants pour engager une réflexion sur les façons et les atouts des productions de qualité.
Ces agricultures ancrées dans le terroir local constituent-elles pour autant un modèle capable de transformer notre agriculture industrielle ?
A quelles conditions le modèle des PAT va-t-il pouvoir se généraliser, ou bien représenter seulement une niche pour consommateurs avertis ?
Pour déconstruire le schéma solidement organisé qui s'est établi entre les industries agroalimentaires, la grande distribution et les cuisines centrales souvent concédées au privé, on ne peut que constater la faible proportion actuelle des AOP dans la production alimentaire globale de notre pays. Ils représentent aujourd'hui 75% des volumes commercialisés pour les vins et spiritueux, 14,4%

pour les fromages. Rapportée à la production laitière française, les fromages AOP occupent une part congrue (moins de 10%). Cette part est encore plus marginale pour la viande (moins de 1%).
De leur côté, accompagnant un changement de notre alimentation vers du plus végétal, du plus bio et du plus local, les PAT représentent une opportunité réelle pour tenter aujourd'hui de développer une agriculture fondée sur l'agroécologie et dont la mise en œuvre sera facilitée par des démarches paysagères. En plaçant l'alimentation au cœur du dispositif, en prônant le fait maison et en inventant de nouvelles façons d'élaborer les plats, les cuisiniers et cuisinières de la restauration collective ou privée en deviendront les acteurs clefs. Si les surfaces concernées sont encore faibles, moins de 10% de la SAU, elles sont en constante augmentation et témoignent d'une tendance émergente aux multiples effets.
Les PAT engagent, chacun à leur échelle, la reconstruction d'une relation entre production, distribution et consommation dans des limites spatiales identifiables, contrôlables et administrables par les acteurs locaux. Il faudra pour cela assurer la présence locale d'outils de transformation tels que les abattoirs, les meuneries, les huileries ou les légumeries.
Les limites du modèle néo libéral et ses conséquences sur le dérèglement climatique appellent une mutation de nos systèmes de production et de distribution alimentaires. Si les produits de terroirs sont fondés sur l'authenticité, les valeurs du passé, les cultures locales, ou l'originalité du terroir (terrasse, canaux,…), les valeurs des nouveaux paysages que porteront les PAT seront la résilience, le recyclage de la matière organique (compost, biogaz), la lutte contre le changement climatique par la sobriété et le déploiement des énergies renouvelables, l'agroécologie (couverts, agroforesterie intra-parcellaire) et la lutte contre la précarité alimentaire. Ils rapprocheront les consommateurs des producteurs et créeront un nouveau pacte entre le rural et l'urbain.
Le processus de réappropriation de la nourriture et la recherche d'un cadre de vie de qualité reconstruiront des identités culturelles et paysagères partagées. De nouveaux paysages naîtront de ces nouveaux rapports entre consommateurs, élus et producteurs locaux. On peut imaginer de nouvelles ceintures vivrières associées à des magasins paysans ou des marchés à la ferme accessibles en vélo. Ces paysages émergents pourraient être dessinés et projetés comme un futur désirable dans lequel chacun aurait à jouer un rôle.

Augusto Perelli nous permet de conclure : « L'agriculture de demain devra répondre à deux exigences fondamentales : garantir la satisfaction des besoins alimentaires sur une base évidemment régionale et non à un niveau mondial abstrait, et permettre le bon fonctionnement des agro-écosystèmes sans porter préjudice à leur maintien, à la qualité du milieu et à la santé humaine ». (Implantations humaines et paysages agraires, Encyclopédie de la Méditerranée, trad. de l'italien par Mohamed Hassani, Edisud, 1997).

Bibliographie

Appellations d'Origne Contrôlée et paysage, 2006, INAO.

Conseil national pour la restauration collective. Le guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité. Marchés publics pour la restauration collective en régie directe, 2021.

Deffontaines J.P. et Al. Pays Paysans Paysages dans les Vosges du Sud, 1977, INRA.

Laurens L. 1997. Les labels « paysage de reconquête », la recherche d'un nouveau modèle de développement durable. https://www.nss-journal.org/articles/nss/pdf/1997/02/nss19970502p45.pdf

Magnaghi A. 2014. La biorégion urbaine, Petit traité sur le territoire comme bien commun. Editions Eterotopia-Rhizome.

Perelli A. 1997. Implantations humaines et paysages agraires, Editions Edisud.

Pointereau P. 2013. Quel paysage pour notre terre en 2050 ? Paysages de l'Après-pétrole. Collection Passerelle.

Pointereau P et Al. 2010. Les systèmes agricoles à haute valeur naturelle en France métropolitaine, Le courrier de l'environnement de l'INRAE.

Rouanet M. 2004. Mémoire du goût, Editions Albin Michel.

Solagro. 2023. Le pouvoir de notre assiette, Editions Utopia.

Solagro. Les systèmes agricoles à Haute Valeur naturelle. https://solagro.org/nos-domaines-d-intervention/agroecologie/haute-valeur-naturelle

Solagro. 2021. Le revers de notre assiette. https://solagro.org/travaux-et-productions/publications/le-revers-de-l-assiette

Solagro. 2023. La face cachée de nos consommations. https://solagro.org/travaux-et-productions/publications/la-face-cachee-de-nos-consommations

Terres de Sources. https://terresdesources.fr

UNESCO. 2003. Charte internationale de Fontevraud. Protection, gestion et valorisation des paysages de la vigne et du vin.