

La démocratie alimentaire: une urgence

- Blog : [Le blog de Géographies en mouvement](https://blogs.mediapart.fr/geographies-en-mouvement/blog/190121/la-democratie-alimentaire-une-urgence?utm_source=20210120&utm_medium=email&utm_campaign=QUOTIDIENNE&utm_content=&utm_term=&xtor=REC-83-IQUOTIDIENNEI-20210120&M_BT=2156037219469) le 19 janv. 2021
https://blogs.mediapart.fr/geographies-en-mouvement/blog/190121/la-democratie-alimentaire-une-urgence?utm_source=20210120&utm_medium=email&utm_campaign=QUOTIDIENNE&utm_content=&utm_term=&xtor=REC-83-IQUOTIDIENNEI-20210120&M_BT=2156037219469

La faillite du système alimentaire mondial (900 millions d'êtres humains en situation de famine et deux milliards trop nourris, souffrant de surpoids et diabète) est-elle liée à l'internationalisation de l'alimentation ? Santé publique, dérives agricoles et environnement : c'est le grand désordre alimentaire. Et si la solution était la démocratie alimentaire ?

Professeur émérite de droit, François Collart-Dutilleul a dirigé le programme européen Lascaux qui en a fait un spécialiste mondial du droit de l'alimentation. Il vient de publier avec l'association [Un plus bio](#) aux Liens qui libèrent *Nourrir. Quand la démocratie passe à table*. Un livre fondateur qui met sur le compte du marché mondialisé le grand désordre alimentaire. Il fustige la libéralisation du commerce des produits alimentaires, l'accaparement des terres et des ressources naturelles, l'appropriation du vivant par les pouvoirs économiques. L'agriculture a perdu sa boussole et la gouvernance du secteur alimentaire est un échec.

Quelles solutions ? La relocalisation qui passe par la définition de nouveaux territoires alimentaires comme l'a pratiqué l'association Un plus bio. Le juriste montre comment il faut construire une nouvelle souveraineté alimentaire à partir de "l'exception alimentaire" telle qu'elle avait été formulée dans la charte de la Havane en 1948 et jamais signée. Mais qui voit aujourd'hui quelques mises en œuvre locales au Canada, par exemple, et avec de nouveaux outils expérimentés par Un plus bio. De là, son plaidoyer sur la "loi d'ajustement des ressources et des besoins" à l'origine de la démocratie alimentaire.

Entretien F. Collart-Dutilleul

Géographies en mouvement : *Un juriste sur les questions alimentaires ? Pourquoi avons-nous besoin du droit pour comprendre notre alimentation ?*

François Collart-Dutilleul : Le droit, c'est le langage social qui porte les valeurs qu'une société se donne à elle-même. S'il n'y avait pas des lois pour imposer le prix unique du livre, pour faciliter l'accès de chacun à la culture ou pour aider le cinéma national, il n'y aurait presque plus de librairies et nous ne regarderions que des films américains. Si l'accès aux médecins, aux hôpitaux, aux médicaments était seulement gouverné par la loi du marché, il n'y aurait de soins possibles que pour les personnes les plus aisées. Et, en France, nous avons la chance d'avoir un droit très détaillé de la santé publique. Et s'il n'y avait pas de nombreuses lois sur l'école obligatoire, son organisation, la scolarité... ? Et s'il n'y avait pas de lois pour construire et organiser des logements sociaux ? Toute société s'appuie sur des valeurs à partir desquelles elle pense des politiques publiques qui sont mise en œuvre par des lois et des règles. Quelles sont ces valeurs que la société humaine veut voir respectées pour permettre d'accéder à ce minimum vital qu'est une sécurité alimentaire à la fois individuelle et collective ? Pour respecter ces valeurs, quels choix politiques faisons-nous ? Et pour porter ces politiques, comment concevoir des lois qui nous permettent d'encadrer la loi de l'offre et de la demande qui ne distribue biens et produits, y compris les biens vitaux, qu'à ceux qui ont les moyens de les payer et au détriment du climat ? C'est pourquoi le cœur de mon livre, c'est de concevoir un droit qui, pour l'alimentation et sur des valeurs de démocratie, permet d'ajuster des ressources (financières, naturelles) et des besoins fondamentaux comme celui de se nourrir. Au fond, c'est un livre qui essaie de penser une "loi d'ajustement des ressources et des besoins". Derrière les ressources, il y a le réchauffement climatique, le dépassement des limites planétaires, la perte de biodiversité, la dégradation des sols, l'appropriation privée de la nature... Derrière les besoins il y a les questions de santé, mais aussi la pauvreté, la précarité, la famine

et la "malbouffe". Et derrière les deux, il y a des paysans qui se sentent un peu en perdition. D'où l'importance de chercher les voies juridiques d'un ajustement entre ressources et besoins.

Vous avez regretté dans un autre livre que la Charte de la Havane en 1948, bien que signée par tous les Etats, n'ait pas été mise en oeuvre. Quel est ce rendez-vous manqué ?

Dans ce précédent livre ("*La Charte de La Havane : Pour une autre mondialisation*", Dalloz, 2017), je commentais cette Charte qui, négociée à l'initiative du Président Roosevelt au sortir de la seconde guerre mondiale, prévoyait deux régimes distincts pour le commerce international : l'un pour les marchandises ordinaires, d'inspiration libérale, et l'autre pour les produits de base, c'est-à-dire ceux de l'agriculture, de la pêche, des forêts et du sous-sol (mines...). Pour ces derniers, le commerce international devait répondre à des valeurs et des objectifs spécifiques de développement économique de tous les pays, de lutte contre la pénurie alimentaire partout dans le monde et de préservation des ressources naturelles. Les pays rencontrant des difficultés de développement, de pénurie, de dégradation de leurs ressources naturelles ou de leur biodiversité pouvaient alors faire échapper leurs importations/exportations à la seule loi de la libre circulation des marchandises et du libre-échange. Au fond, la dimension sociale et environnementale pouvait prévaloir sur la dimension économique libérale. Mais le monde s'est finalement orienté vers le seul premier régime avec le GATT puis l'OMC, celui du libre-échange ordinaire, et le régime des "produits de base" a été laissé de côté. C'est cette histoire que je raconte, non pour qu'on revienne à la Charte de La Havane, mais pour qu'on s'en inspire pour faire évoluer la mondialisation. Et ce sont certaines des idées de cette Charte sur lesquelles je m'appuie pour penser la grammaire de la démocratie alimentaire dans ce nouveau livre sur la démocratie alimentaire.

On vous doit d'avoir été en France l'initiateur de la démocratie alimentaire. Que vous inspire le succès qu'elle connaît aujourd'hui ? Comment continuer à en diffuser les idées comme une urgence ?

J'ai surtout cherché à donner un contenu à la démocratie alimentaire. Le vocabulaire existait à l'étranger, mais sans grammaire. Le livre que je publie a cet objectif de proposer une grammaire qui résulte de mes nombreuses années de recherches et d'attention aux initiatives sociales du terrain. La démocratie fait bon ménage avec l'alimentation car celle-ci la rend très pure : La démocratie est essentiellement directe ; le droit de choisir et de décider doit être ouvert à chaque personne en âge de choisir et c'est une démocratie qui exclut l'abstention. C'est pourquoi il y a, dans cette grammaire, trois éléments constitutifs qui se conjuguent : l'égalité dans le pouvoir d'accéder à une sécurité alimentaire individuelle ; la souveraineté tant de l'individu que des communautés aux différentes échelles territoriales ; une dimension individuelle et une dimension collective indissociables. Il ne faut donc pas se tromper sur le mot. Avec la démocratie alimentaire, on doit s'émanciper le plus possible d'une démocratie représentative ordinaire ; on ne doit pas se contenter de l'aide alimentaire pour mettre en œuvre le droit de l'Homme à l'alimentation ; on doit développer l'éducation et l'information sur l'alimentation pour que des mangeurs consommateurs puissent devenir des mangeurs citoyens. C'est pourquoi, dans mon livre, je développe les moyens de concrétiser la souveraineté alimentaire, de créer un véritable service d'intérêt général de l'alimentation comme il y en a un pour la santé ou l'éducation, et j'indique de quelles règles on aurait besoin pour que les produits agricoles et alimentaires ne soient pas traités comme des marchandises ordinaires. D'où la référence à la Charte de La Havane et la référence au statut juridique des biens culturels (prix du livre, aide au cinéma, etc.).

L'alimentation est le terrain des oligopoles, écrivez-vous, qui mènent au désordre alimentaire actuel. Comment en limiter l'impact dans nos pays ?

Les oligopoles ne sont pas la seule cause du désordre. Les quelques sociétés transnationales qui dominent le secteur agroalimentaire mondial imposent leur "loi" ne sont pas encadrées par des règles internationales suffisantes et elles se partagent le pouvoir et les marchés. Il n'y a pas de gouvernance mondiale du secteur agroalimentaire, comme il n'y en a pas pour le numérique où quelques sociétés

géantes (dont les fameuses "Gafam") se partagent le marché mondial. Notre addiction individuelle et collective au numérique, au web, aux réseaux, à la technologie fait de nous des pions. Nous acceptons plus ou moins cette soumission, par le biais de services qui sont devenus des besoins et aujourd'hui des nécessités, en contrepartie de l'accès à la magie technologique.

Face à cela, il n'est pas question d'en revenir à la gazette, au téléphone à fil ou au morse pour communiquer entre nous. En matière alimentaire, c'est différent. Les sociétés géantes font aussi de nous des pions qui, en caricaturant à peine, remplissent plus qu'il ne faudrait leurs estomacs avec des produits de plus en plus transformés, éloignés de la nature et de la culture, et saupoudrés de chimie de synthèse. C'est pour remédier à cela et ouvrir une autre voie que je propose des moyens de nourrir issus d'une démocratie alimentaire. A la différence du numérique, nous pouvons renouer avec une agriculture à taille humaine, proche de la nature, fidèle aux traditions et saisons, qui se rattache à des territoires identifiables et qui relie les besoins en santé des personnes, les besoins de santé de la planète et de l'environnement et, finalement, les besoins de santé du lien social. C'est ce que, dans mon livre, je présente comme la "santé commune" en exposant ce qu'on peut faire pour y parvenir. La relocalisation est un moyen pour l'alimentation alors que ce n'en est pas un pour le numérique. Cette relocalisation ne consiste pas à ne manger que ce qui est produit à côté. Elle consiste à "localiser" géographiquement les aliments que nous mangeons pour pouvoir faire des choix citoyens en combinant les territoires : de la production locale aux aliments exotiques. Si on peut privilégier les circuits courts et de proximité, l'alimentation territoriale de saison, les initiatives associatives en faveur de la préservation de l'environnement territorial, le commerce équitable, il y a bien d'autres moyens, notamment des moyens juridiques que j'évoque dans mon livre, pour aller plus loin et plus vite. C'est la meilleure voie pour rivaliser avec les oligopoles.

Avez-vous le sentiment que nous sommes à un tournant civilisationnel en ce qui concerne notre alimentation avec la montée du végétarisme et du véganisme ?

Partons de la réalité. Le véganisme, chez nous, a du sens au regard de la préservation de la vie des animaux et de notre engagement à refuser d'exploiter ceux-ci. Il traduit aussi cette idée que nous pouvons nous nourrir de manière équilibrée et satisfaisante pour la santé, sans cruauté à l'égard des animaux qui, à leur manière, sont dotés d'une intelligence et d'une sensibilité en elles-mêmes respectables. Mais le véganisme, pour des paysans-éleveurs du Sahel ou pour des pêcheurs Inuit, c'est la perte d'indépendance ou la mort. Pour moi, le végétarisme et le véganisme sont des signes forts en faveur d'un renouvellement des valeurs dont on souhaite qu'elles irriguent la société. Ces valeurs sont éthiques, environnementales, sociales et elles se caractérisent et se différencient par leur relation à l'économie libérale. Certaines de ces valeurs s'accommodent parfaitement à une telle économie. On peut être végétarien et se nourrir avec des produits venant du monde entier, comme on peut être omnivore et se procurer de la viande issue d'une production locale, le tout aux prix des marchés, le cas échéant sur la base de relations inéquitables de domination entre des paysans et des industriels ou distributeurs. D'autres valeurs commandent de faire prévaloir une autre loi que celle du marché, en particulier en rendant possible et en faisant prévaloir un ajustement des ressources et des besoins comme l'envisageait la Charte de La Havane.

Autrement dit, le végétarisme et le véganisme sont pour moi des signes parmi d'autres d'avancée de la démocratie alimentaire, mais à condition qu'ils ne soient pas imposés. Il y a derrière cela le danger des valeurs universelles qui donc s'imposent urbi et orbi. C'est un danger tant pour les pratiques alimentaires socialement admises que pour les religions ou les cultures. Comment permettre à une diversité de valeurs de coexister tout en respectant une grammaire sociale commune ? C'est un peu le sens de la proposition de convention internationale que je fais à la fin de mon livre. Je l'ai rédigée en transposant à l'agriculture et l'alimentation la convention adoptée à l'Unesco en 2005 sur la protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles. Promouvoir la diversité des agricultures et des alimentations pour que chaque communauté puisse vivre selon ses propres valeurs.

Vous avez travaillé votre livre avec l'association Un plus bio. Comment le bio peut-il progresser dans les pratiques agricoles aujourd'hui ?

D'abord, l'association [Un Plus Bio](#) e s'occupe pas que du bio. Elle en fait un objectif et un outil privilégié, spécialement à partir de la restauration collective. Mais elle fait "plus" que de s'occuper du bio. D'où son nom. C'est une association qui réunit un "observatoire" de l'alimentation durable dans les collectivités, un "club" qui réunit des territoires qui ont en commun de viser à mettre en œuvre des politiques innovantes en matière alimentaire et une "fabrique" d'idées, d'initiatives, de politiques et leur transmission par l'éducation, l'information, l'intelligence collective. C'est pourquoi cette association s'intéresse beaucoup aux "cantines rebelles" qui par exemple proposent des repas bio sans surcoût, notamment en compensant par une lutte contre le gaspillage. Elle s'intéresse aux "friches rebelles" en voyant comment mettre en exploitation bio, avec des jeunes, des terres inexploitées identifiées grâce aux Safer. Elle développe des ateliers, des séminaires, des formations en partenariat avec d'autres structures associatives ou autres. C'était pour moi le meilleur moyen de concevoir cette grammaire de la démocratie alimentaire en m'appuyant sur des expériences et des initiatives de terrain et, ainsi, d'enraciner les propositions dans la réalité. Il y a, dans le livre et encore plus sur le site de l'association, bien des expériences et des initiatives qui montrent des chemins dans cette direction.

Or, on sait bien maintenant par quelles politiques publiques on pourrait faire progresser le bio si on le décidait. Les moyens juridiques existent et c'est sans doute la volonté politique qui manque encore. L'Europe pourrait le faire en promouvant cette agriculture dans la PAC. Les pays pourraient aussi en utilisant les transitions écologiques. Les collectivités ont les moyens de le faire, notamment à partir de la restauration collective. Mais cela suppose, pour que le bio se démocratise, que la politique soit mise en œuvre avec de réels moyens de démocratie directe et pas seulement comme une politique de démocratie représentative parmi d'autres. Cela suppose aussi que l'Europe, qui définit juridiquement ce qu'est l'agriculture biologique, ne le fasse pas sur la base du plus petit dénominateur commun. Cela appelle une vigilance qu'une démocratie alimentaire peut aider à garder.

Ecouter François Collart-Dutilleul

"Nourrir", présentation officielle François Collart Dutilleul © Association Unplusbio

On peut signaler un remarquable travail mené par Eve Fouilleux et Laura Michel qui ont dirigé "*Quand l'alimentation se fait politique(s)*".

Le livre montre comment l'alimentation est mise dans le débat public (gastronomie, mise en cause du gaspillage...). Un très bon chapitre explique comment la FNSEA résiste à l'agriculture "verte" (en passant, elle a inventé l'expression "agriculture conventionnelle" pour ne pas dire "chimique" et "productiviste", le conventionnel n'existant pas depuis que l'agriculture paysanne a été méprisée), et d'autres sur le "verdissement" et le contrôle sanitaire des aliments. Les politiques alimentaires locales sont traitées sous forme d'exemples régionaux. Enfin, le système alimentaire alternatif (Amap...) et les écolabels sont montrés comme un rapprochement entre producteurs et consommateurs.

Le Club est l'espace de libre expression des abonnés de Mediapart. Ses contenus n'engagent pas la rédaction.