

# UNE ALIMENTATION PLUS JUSTE

Répondre à ce besoin essentiel en prenant soin de la Terre et des hommes demande une révolution progressive, vers une agriculture en intelligence avec le fonctionnement des écosystèmes, créatrice de lien et de prospérité sur le territoire, et productrice d'une alimentation saine.

## ENJEUX

### > UN SYSTÈME AGRICOLE & ALIMENTAIRE À TRANSFORMER

- Les **dérives de notre système agricole et alimentaire** depuis les années 60 ont été telles que ce système nécessite non pas des ajustements à la marge mais une transformation profonde.
- La recherche de productivité a fait de l'agriculture conventionnelle une agriculture **industrielle, chimique et mondialisée**. Les rendements ont augmenté mais au détriment des écosystèmes, de la santé des consommateurs et des agriculteurs, de l'économie locale, de la valeur nutritionnelle et du goût des aliments.
- L'usage d'engrais et pesticides ainsi que la suppression des haies et des zones humides sont l'une des causes principales de la **perte de biodiversité**.
- L'**industrialisation de l'élevage** et l'augmentation de la consommation de viande contribuent fortement au changement climatique, polluent le milieu naturel et engendrent une importante souffrance animale.
- Le **transport** de produits alimentaires à travers le monde est très émetteur de gaz à effet de serre et fragilise la situation économique des agriculteurs.
- Les agriculteurs souffrent pour la plupart de **conditions de travail injustes** : rémunération dérisoire, rythme de travail harassant, relations économiques inéquitables avec la grande distribution.
- L'alimentation qui résulte de cette agriculture a fortement perdu en **valeur nutritionnelle** ainsi qu'en **goût** en raison d'un ensemble de pratiques priorisant la rentabilité.

### > UNE AGRICULTURE DURABLE AU CROISEMENT DE MULTIPLES ENJEUX

- La transformation de ce système à bout de souffle est une illustration du "tout est lié" du Pape François. Elle touche au **climat**, à la **biodiversité**, à la **santé**, au **bien-être des producteurs**, et au développement d'une **économie créatrice de prospérité et de lien social**.
- Des exploitations de plus en plus nombreuses pratiquent déjà, en Europe et dans le monde, une **agroécologie** (bio, conservation des sols, permaculture, etc.) **locale au sein de fermes à taille humaine** qui garantissent un mode de vie digne aux producteurs.

## CHIFFRES CLÉS

**29%** en 1960  
**17%** en 2019

Part des dépenses des ménages consacrée à l'alimentation

**14%**

de fermes en bio en Wallonie

pour **12%**

de la surface agricole utile

**21%**

des émissions de GES de la France proviennent de l'agriculture dont

**50%**

de l'élevage

**Le coup de pouce de LAUDATO SI'**

« La conscience de la gravité de la crise culturelle et écologique doit se traduire par de nouvelles habitudes. »

(LS 209)



- Des études prospectives de référence ont montré la faisabilité de nourrir **l'ensemble de la population en généralisant l'agroécologie** (scénario [Afterres2050](#) de Solagro, [étude de 2017 parue dans la revue Nature](#)).
- Cette révolution agroécologique demande un engagement citoyen pour **dynamiser la demande** de produits de qualité issus de systèmes de production éthiques, et une forte implication de l'État pour **soutenir les agriculteurs** dans la transformation qui leur est demandée.

## QUE POUVONS-NOUS FAIRE ?

### > FAIRE NOS COURSES AUTREMENT

- Choisir **des produits issus de l'agroécologie, locaux, frais, issus de systèmes de production éthiques**.
- Se faciliter la tâche en se tournant vers des enseignes cohérentes qui proposent uniquement ces produits. C'est par exemple le cas des réseaux Biocoop en France ou Färm en Belgique.

### > CHANGER PROGRESSIVEMENT LES HABITUDES DE CUISINE

- **Éviter l'achat de produits transformés** et consacrer **un peu plus de temps à la cuisine**.
- **Ne plus éplucher les légumes** s'ils sont bio pour gagner du temps et conserver les vitamines.
- **Renforcer la part de légumes** dans les menus (crudités/soupe en entrée, quantités plus importantes en plat principal) ainsi que de **légumineuses** (lentilles, haricots, pois cassés, pois chiches...).
- Réduire la consommation de viande pour en manger « **moins et mieux** ».

### > RÉÉQUILIBRER LE BUDGET CONSACRÉ À L'ALIMENTATION

- Faire des économies en **réduisant la consommation de viande, produits animaux et produits transformés** pour consacrer le budget dégagé à l'achat de produits de meilleure qualité.
- Envisager **d'augmenter le budget consacré à l'alimentation dans la communauté**, en examinant si d'autres postes peuvent être réduits, comme une manière de rendre à l'alimentation son caractère central dans nos vies.



© Markus Spiske sur Unsplash

### POUR ALLER + LOIN

- Voir [l'infographie du WWF](#) comparant l'agriculture actuelle à celle dont nous avons besoin pour demain.
- Lire [cet interview de l'agronome Marc Dufumier](#) au Monde.
- Lire [cette étude de l'IDDRI](#) L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France (2019).
- Voir les [fiches Ecojesuit](#) à venir détaillant les enjeux évoqués ici.

