

Olivier de Schutter
Special Rapporteur on the Right to Food

Food for the Cities
CFS Side event
14 October 2010

Emergence, à travers l'agriculture urbaine et péri-urbaine, d'un modèle, d'un système alimentaire alternatif au système dominant

Expériences au plan national. A Cuba, en Argentine, au Brésil.

Expériences à grande échelle d'agriculture urbaine et péri-urbaine : Botswana, la Zambie, le Bénin et la Chine

Dans des villes : Belo Horizonte au Brésil, Rosario en Argentine, Kampala en Ouganda

Ceci fait partie d'un changement de paradigme plus vaste qui conduit à ce qu'à côté du système alimentaire dominant, "the food system", nous avons l'émergence de systèmes alternatifs.

Cela se traduit par les community supported agriculture aux Etats-Unis ou au Royaume Uni, ce qu'on appelle en France les AMAP

Par exemple : entre 1986 et 2001, selon les statistiques des Etats-Unis, on est passé de 200 à 400 "community supported agriculture" aux Etats-Unis à, aujourd'hui, plus de 1500, donc ça croît très, très vite.

Aux Etats-Unis toujours, nous avons en 2007 136 000 petits producteurs, fermes, qui vendent directement au consommateur alors qu'en 1997 il y avait 93 000 expériences de ce genre.

Alors, quels sont les avantages de ces développements, de cette émergence de systèmes alimentaires alternatifs, et des différentes modalités que ces systèmes prennent ? Le développement de chaînes plus courtes, qui relie directement le producteur et le consommateur, présentent 5 avantages principaux.

D'abord, très clairement, ce genre de système local de chaîne, de lien direct entre producteur et consommateur, voire même de l'autoproduction permet de raccourcir l'écart entre les prix que le producteur reçoit et les prix que le consommateur paye. En effet, plus la chaîne est longue et plus une portion importante de la valeur importante est captée par les intermédiaires, les distributeurs, les transformateurs.

Deuxièmement, ces systèmes permettent d'émettre beaucoup moins de gaz à effet de serre dans nos productions alimentaires. Nous savons que nos modalités de production alimentaire sont une des causes, parmi d'autres, du réchauffement de la planète, car une part importante de ces émissions de gaz à effet de serre provient non pas de ce qui se fait sur le sol au niveau de l'exploitation mais provient de la transformation, de l'emballage, du transport des denrées alimentaires et de la préservation de la chaîne de froid entre le moment où les denrées sont produites et le moment où elles sont consommées.

Troisième avantage, c'est que naturellement les prix pour les consommateurs de ce qui est produit localement peuvent être plus bas parce qu'on économise en frais de transport, parce qu'on est protégé de la volatilité des prix sur les marchés plus larges et donc c'est une manière de bâtir des systèmes qui sont plus résilients notamment à l'évolution des prix sur les marchés nationaux voire internationaux que de développer des systèmes plus locaux de production et de consommation alimentaire.

Enfin, quatrièmement, le fait pour les consommateurs d'avoir de la nourriture produite localement

débouche généralement sur des régimes alimentaires qui sont plus équilibrés, plus riches en micronutriments et qui sont, par conséquent, de nature à contribuer à une nutrition meilleure.

Enfin dernièrement, c'est que le développement de ces systèmes locaux de production et de consommation, ce raccourcissement des chaînes alimentaires et l'émergence de systèmes alimentaires alternatifs favorisent au fond un meilleur contrôle du consommateur sur ce qu'il achète et ce dont il se nourrit. Une démocratisation, en quelque sorte, des systèmes alimentaires à travers une meilleure compréhension par le consommateur de ce qu'il consomme, des conditions dans lesquelles ce qu'il consomme est produit qui lui permet au fond d'exercer un plus grand contrôle sur la manière dont il se nourrit.