



## FESTIVAL INTERNATIONAL DE GEOGRAPHIE Saint-Dié - 2004

*Table ronde : Comment nourrir l'Europe aujourd'hui et demain ?  
Quel type d'agriculture ?  
organisée par Jean-Paul Diry  
(géographe Université de Clermont-Ferrand)*

**Jean Renard** (géographe Université de Nantes) :

La part des terres cultivées est la plus importante en Europe par rapport au reste du monde. (En France, sur 55 millions d'hectare, 30 millions sont cultivés).

EN 2002, des aides massives (11 900 000 euros) ont été allouées à l'agriculture en France.

On observe une suralimentation générale en Europe. Les Européens sont trop nourris sauf exceptions.

### ***I - L'âge des pénuries***

Il y a peu de temps (50 ans), existaient des pénuries, voire des disettes. Les capacités étaient alors insuffisantes, les bateaux américains apportaient des céréales (jusqu'à la fin des années 50).

La Politique Agricole Commune (P.A.C.) a eu pour rôle de conduire la France à l'auto-suffisance.

### ***II - L'âge des surplus***

Dès les années 70 sont apparus des surplus : beurre, viande, fruits

Par contre, on importe toujours les produits exotiques : banane, oranges...

En 1977, on prononce la formule : le pétrole vert pour parler de la production agricole.

### ***III - Apparition du concept d'environnement***

En 1990, l'Union Européenne doit limiter ses productions. A cette période apparaît également la notion d'environnement.

Un nouveau cap est fixé : mieux se nourrir en respectant les milieux et en gérant les paysages.

**Jean-Christophe Martin** (Directeur des Entreprises Commerciales, artisanales et de service au Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie) :

### ***I – Producteurs et distributeurs***

Les producteurs sont entre le marteau et l'enclume.

Les filières des fruits et légumes sont en difficulté par la concurrence des autres pays de l'Union Européenne.

Les distributeurs recherchent le meilleur rapport qualité/prix. La distribution a évolué de façon différente de la production.

### ***II – Historique de la grande distribution***

En 1963 ouvrait le premier magasin Carrefour en France.

Actuellement 60 % de la consommation alimentaire est réalisée dans les foyers. Les 40 % restants sont réalisés dans la restauration hors foyer (principalement dans les cantines).

Sur les 60 % dans les foyers, 70 % des achats sont effectués dans la grande distribution. 90 % de ces 70 % sont aux mains de 7 grandes centrales d'achat. Ce qui revient à environ 30 % du total de la consommation alimentaire française.

Actuellement les produits de marque acceptent de baisser leurs prix car ils perdent régulièrement des parts de marché chaque année.

### ***III – Les discounts***

Longtemps absent de France, le modèle allemand des discounts a fait irruption. Le discount ne propose qu'un produit par secteur dans des locaux peu aménagés. A titre de comparaison, un hypermarché Auchan propose 12 000 références contre seulement 600 produits chez Aldi.

D'autre part, depuis 2 à 3 ans, des surfaces spécialisées de 300 à 600 m<sup>2</sup> se développent en bio, en crèmerie, en fruits et légumes.

Il existe de plus en plus une internationalisation des produits secs mais aussi des grossistes (pommes en Chine - Haricots en Afrique...)

Le commerce équitable lui aussi participe de l'internationalisation.

En France, les marques de distributeurs réalisent de plus en plus de parts de marché. Cependant, les grandes marques ne sont pas déréférencées pour autant. Un grand distributeur avait essayé de déréférencer une grande marque d'eau minérale pour imposer celle de sa marque. Elle a arrêté cette politique qui lui faisait perdre jusqu'à 20 % de clients qui ne venaient plus car ils ne trouvaient plus leur marque d'eau.

Les règlements internationaux et européens menacent certains produits français comme les fromages au lait cru. De même, le gavage des oies et canards est menacé par le renforcement des réglementations internationales sur la protection animale.

La P.A.C. ne peut donc plus se concevoir en dehors des politiques sanitaires, des règlements.

### **Jean-Paul Diry :**

Le terme de qualité est désormais ambigu :

#### ***I – S'agit-il de la qualité sanitaire ?***

Les produits n'ont jamais été aussi sains notamment les produits industriels. Ceci s'explique par les contraintes draconiennes des réglementations qui n'ont cessé de se renforcer.

Mais des problèmes demeurent toutefois. (exemples : les farines animales, l'usage des antibiotiques)

Il s'agit là de rechercher les coûts les plus bas pour le meilleur rendement.

L'antibiotique est utilisé pour soigner mais aussi de façon préventive et aussi pour provoquer une croissance plus rapide avec moins de nourriture.

La société n'accepte plus aucun risque de maladie.

#### ***II – S'agit-il de la qualité gustative ?***

En France des labels de qualité (Label rouge, A.O.C.) obligent au respect d'un cahier des charges très contraignant pour les producteurs et les industries agro-alimentaires. Ils sont soumis au contrôle d'organismes indépendants.

Le Label est souvent associé à la notion de terroir (un milieu naturel mais aussi un savoir-faire). Ce label est obtenu par des usages constants pour obtenir la production.

Cette notion ne fait pas l'unanimité.

#### ***III - Deux conceptions s'affrontent en Europe.***

Pour les Anglo-Saxons, un produit s'obtient avec un savoir-faire et des techniques. Avec cette définition, on peut produire du Champagne en Californie.

Pour les Latins (donc les Français), le terroir délimite des territoires géographiques. Cette spécificité géographique interdit de produire du Camembert ailleurs qu'en Normandie.

Les Anglo-Saxons souhaitent imposer leur point de vue à l'O.M.C.

Il n'y a pas de corrélation entre un bon produit gustatif et un bon produit sanitaire.

Va-t-on continuer d'avancer vers un mode alimentaire sans aucun risque ? Les sociétés acceptent de moins en moins les risques...

La recherche de la qualité gustative et la qualité sanitaire entraîne une hausse des prix inéluctable.

La part de la nourriture, après avoir diminué pendant 50 ans dans les budgets des ménages, va sans doute augmenter pour répondre à ces critères.

**Christiane Lambert**, Présidente de FARRE (forum de l'Agriculture Raisonnée respectueuse de l'environnement)

### ***I – Les conditions du changement***

Dans l'histoire de la P.A.C., l'année 1992 a vu le découplage des aides à l'agriculture : elles cessaient d'être proportionnelles aux volumes produits. Jusque-là, les aides favorisaient la production massive.

A la même époque, on demandait aux agriculteurs de mettre en jachère une partie de leurs terres pour limiter les productions, et on baissait les prix d'intervention car des produits extérieurs venaient concurrencer les produits français plus chers.

En 1999, le découplage était décidé pour les vaches élevées. Des aides étaient versées pour le maintien des vaches allaitantes pour produire des veaux (viande) et maintenir les paysages ouverts grâce aux troupeaux.

On incitait ainsi à mieux insérer la problématique environnementale en prévoyant des aides pour les agriculteurs qui prenaient en compte l'environnement.

En 2004, les aides sont restées les mêmes mais désormais pour 25 pays au lieu des 15 jusque-là.

Chaque année 100 000 hectares sont pris à l'agriculture pour urbaniser en France.

A partir de 2008, le marché européen sera ouvert aux produits des pays du Sud.

### ***II – le concept de développement durable***

En 1992, est apparu à Rio le concept du développement durable : préserver les ressources naturelles et réduire la pauvreté.

Le développement durable implique des changements importants : les choix sont sur le long terme, il faut revoir les modes de fonctionnement.

Plusieurs réponses sont apparues chez les agriculteurs :

l'agriculture bio, l'agriculture raisonnée et l'agriculture durable.

L'agriculture raisonnée repose sur un dispositif encadré : le mode de production respecte l'environnement, la santé et l'hygiène.

L'agriculture durable propose un retour plus important à l'élevage et supprime les intrants dans les cultures.

La participation des agriculteurs reste très minoritaire.

Les innovations se répandent à partir de certaines régions.

### ***III – Le bio confronté à la réalité des ventes***

Le consommateur n'est pas prêt à mettre le prix donc le bio ne se vend pas.

On consomme de plus en plus de produits transformés. La production agricole sert pour tout : nourriture humaine, animale, produits chimiques (bio-carburant)

Il y a intérêt intellectuel pour le bio mais qui ne correspond pas au portefeuille.

Le discours politique porte sur l'agriculture bio ou durable mais sans jamais avertir sur le prix de cette agriculture.

En Europe, la part du bio est de 3%, l'agriculture durable de 3 % . Entre 90 et 94 % restent en agriculture conventionnelle.

Les prévisions gouvernementales annoncent 30 % en agriculture raisonnée en 2008.

Mais en France la principale production de viande est le porc, la seconde l'aviculture.

Si on s'engage dans l'agriculture raisonnée, ces agricultures intensives sont condamnées d'où un problème de société. Qui pourra acheter de la viande bio ?