



Jean-Louis Rastoin, Gérard Ghersi

Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques

Versailles, Éditions Quæ, 2010, 565 p.

Si de nombreux ouvrages traitent de la question de la sécurité alimentaire dans le monde, l'originalité et l'apport de celui-ci réside dans la notion de « système ». Ce ne sont pas seulement l'offre et la demande qui sont étudiées, en effet, mais également leurs interactions, l'organisation des filières, le pouvoir de négociation des différents acteurs, les politiques publiques, etc.

Dans la lignée du fondateur de l'économie agroalimentaire Louis Malassis, pour qui un « système alimentaire est la manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture », l'ouvrage mobilise plusieurs disciplines : l'économie, la sociologie, la nutrition, l'histoire, etc. Il prend la forme d'un traité académique dont l'objectif est de présenter les théories, concepts, méthodes et analyses empiriques sur la question de l'alimentation d'une population croissante, tout en restant destiné à un public large.

La première partie s'intéresse aux principales composantes du système alimentaire, à ses variables d'entrée (les produits de l'agrofourriture par exemple) et de sortie (la valeur ajoutée, le chiffre d'affaires). La deuxième partie examine les modes de coordination de ce système aux niveaux national et international, puis étudie les formes de consommation, les phénomènes d'internationalisation et les politiques de sécurité alimentaire. La conclusion propose une esquisse de prospective du système alimentaire mondial à l'horizon 2050.

Selon les auteurs, celui-ci a connu historiquement quatre stades : le stade « agricole » (économie d'autosubsistance en circuit court), le stade « artisanal » (développement de la petite transformation et de la restauration de rue), le stade « agroindustriel » (la valeur ajoutée des IAA devient aussi importante que celle de l'agriculture, et forte croissance de la restauration hors foyer) et enfin le stade « agro-tertiaire ». Ce dernier stade est marqué par la prépondérance des services au sein du système alimentaire : les dépenses de restauration hors du domicile deviennent comparables à celles de la consommation à domicile, les intrants matériels régressent au profit des services (transport, immatériel, marketing). Pour Rastoin et Ghersi, seuls les États-Unis auraient atteint ce stade, mais la plupart des pays à hauts revenus en prennent la direction.

Ce modèle est très sûr du point de vue hygiénique et sanitaire, mais peu satisfaisant d'un point de vue nutritionnel, puisqu'il engendre des maladies en forte croissance : obésité, pathologies cardiovasculaires, diabète. S'il a permis de réduire fortement le prix des produits alimentaires, grâce à une production intensive et spécialisée, il crée des externalités négatives, aussi bien environnementales que sociales.

Le scénario de la continuité, proposé par les auteurs, prolonge ces tendances en allant vers des aliments plus médicalisés, une explosion des « kilomètres alimentaires » ainsi qu'une forte volatilité des prix internationaux. Le poids des firmes multinationales s'accroît aux dépens des États, une centaine d'entreprises géantes des secteurs de l'agrofourniture, de l'agribusiness, de la transformation, de la logistique et de la distribution assurent l'essentiel de la production et de la commercialisation des aliments à l'horizon 2050. Ce scénario se traduit par une forte consommation énergétique et par conséquent des émissions importantes, ainsi qu'un épuisement des ressources naturelles.

Le scénario de la rupture est intitulé « modèle alimentaire de proximité ». Il est basé sur des filières courtes, un système de production localisé, des PME plutôt que des multinationales. L'auteur en pointe cependant les limites : forte baisse de la productivité, baisse des capacités d'exportation, nécessaire investissement en temps du consommateur (cuisine) et hausse des prix alimentaires, etc. Les avantages en sont une plus grande auto-suffisance, un meilleur bilan énergétique et une occupation équilibrée du territoire, avec un maintien de l'emploi. L'objectif de santé publique serait atteint par un modèle de consommation plus satisfaisant du point de vue nutritionnel (diète équilibrée de type méditerranéen) et social (recomposition de l'acte alimentaire autour de repas collectifs conviviaux). Ce scénario nécessite une accentuation des politiques publiques dans de multiples domaines, ainsi qu'un renforcement des organisations de filières de type « interprofessions ».

Selon les auteurs, « l'évolution la plus probable du système alimentaire est une cohabitation entre ces deux scénarii extrêmes ». Un ajustement du modèle agroindustriel, pour prendre en compte certaines des contraintes évoquées, est d'ailleurs déjà en cours. Par ailleurs, le modèle de proximité est handicapé par le manque de moyens financiers et humains. Il est donc indispensable de réfléchir à un « modèle hybride de transition vers un modèle alimentaire durable », différent selon les espaces géographiques.

Pour cela, ils appellent de leurs vœux une véritable politique alimentaire, qui passerait par une modification des comportements du consommateur, une revalorisation des aliments et une certaine relocalisation (à l'échelle des grandes régions du monde) des systèmes alimentaires.

L'ouvrage est une véritable « somme » qui fait le point sur de nombreuses questions : partage de la valeur ajoutée, évaluation de la performance des filières, tendances de la consommation alimentaire, du commerce international, de la sécurité alimentaire, etc. Il gagnera à être réactualisé régulièrement et certains chapitres, comme le dernier sur la prospective, pourraient faire l'objet d'un autre livre, de manière à approfondir et à affiner encore le propos.

Céline Laisney
Chargée de mission Veille
Centre d'études et de prospective
MAAPRAT
celine.laisney@agriculture.gouv.fr