



Les Deuxièmes Rencontres Internationales « Planète Terroirs »



ACTES

UNESCO 2011



**PLANÈTE
TERROIRS**

Deuxièmes Rencontres internationales «Planète Terroirs»

-

1er décembre 2011 - UNESCO

Enjeux alimentaires :

**quelles contributions des terroirs pour nourrir
les Hommes en cultivant les diversités ?**

Rédaction des actes :
Laure Taberné

Avec la collaboration de :
Aurélien Espitalier Noël, Eric Barraud

Crédits photos :
Terroirs & Cultures International

Aux participants, aux amis, aux militants venus de loin pour participer à ces Deuxièmes Rencontres Internationales «Planète Terroirs» - UNESCO 2011.

A Madame Irina BOKOVA et son équipe pour son accueil et l'intérêt porté à notre mouvement

Aux collaborateurs de l'UNESCO, pour leur enthousiasme et le concours qu'ils ont apportés à l'organisation de ces Rencontres : Gretchen KALONJI, Lidia BRITO, Salvatore ARICO et Natasha LAZIC, au Réseau «Man & Biosphère».

A la Commission Nationale Française pour l'UNESCO : Monsieur Jean Audouze, Président et Janine D'ARTOIS, pour leur parrainage.

A l'Agence Française de Développement et au Ministère de l'Agriculture français pour leur partenariat financier.

A Agropolis Fondation, au CIRAD, à OriGIn, au SYAL-ERG et à la Chaire UNESCO «Alimentations du Monde» pour leur formidable soutien institutionnel.

A la COVIAL et à la Fédération régionale Provence Languedoc des MFR pour leur aimable soutien financier.

Aux intervenus venus du monde entier pour leur contribution et la qualité de leurs discours

A l'équipe organisatrice, les membres de Terroirs & Cultures International.

Merci à tous !

Dominique CHARDON
Président de Terroirs & Cultures International



“QUELLE POSSIBILITÉ RESTERA-T-IL POUR LES FAMILLES D’EXISTER DEMAIN FACE À UNE COMPÉTITION ÉCONOMIQUE QUI N’ACCORDE AUCUN REGARD À LA DIGNITÉ HUMAINE”

OUVERTURE

Madame la représentante de l’UNESCO,
Monsieur le représentant de M. Bruno Le Maire,
Mesdames, Messieurs les Directeurs,
Mesdames, Messieurs,

Je suis extrêmement heureux et fier de vous accueillir aujourd’hui, à l’UNESCO, six ans après - quasiment jour pour jour - la tenue de notre première Rencontre Internationale - Planète Terroirs. Ce retour Place Fontenoy, concrétise la collaboration étroite engagée depuis ce premier rendez-vous entre l’UNESCO et Terroirs & Cultures - devenu « International ». au fil de sa jeune histoire, dans sa dénomination et dans son action

En premier lieu je souhaite donc remercier Mme Irina Bokova, sa Directrice Générale. Madame Lidia Brito, vous qui représentez l’UNESCO soyez, s’il vous plait, notre interprète auprès d’elle, pour lui dire combien nous apprécions le partenariat et la qualité du parcours réalisé ensemble. Le parrainage accordé à nos trois Forums en est la plus belle signature et nous en mesurons l’importance. J’ose aussi vous demander de transmettre à M. Getachew Engida, Directeur Général Adjoint et à Mme Gretchen Kalonji, Sous-Directrice Générale pour le Secteur des Sciences Exactes et Naturelles ainsi qu’à tous ses collaborateurs notre gratitude pour les appuis accordés afin de permettre la réalisation de cette journée.

Je souhaite également exprimer tous mes remerciements à M. Bruno Le Maire, Ministre Français de l’Agriculture, de l’Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l’Aménagement du Territoire pour le parrainage accordé à cette journée. Il n’a malheureusement pu se libérer pour nous rejoindre mais, M Stéphane Le Moing, responsable des relations internationales au Ministère de l’Agriculture le représente. Nous aurons plaisir à vous entendre dans quelques instants. Nous sommes sensibles à votre venue et au delà, sachez que nous apprécions l’intérêt accordé à

chaque fois à nos projets par votre Ministère. L'accueil des collaborateurs de la DGPAAT rue de Varenne et des conseillers agricoles dans les pays où nous travaillons, sont toujours d'un grand soutien.

Je veux, de la même façon, associer l'Agence Française de Développement (AFD). Elle nous appuie dans la réalisation de cette deuxième Rencontre comme elle l'avait fait pour le Forum de Chefchaouen. C'est aujourd'hui un « contrat de confiance » renouvelé. Nous vous en remercions en vivement et j'espère que nous pourrons continuer à œuvrer de concert sur ces parcelles de la Planète Terroirs.

A cet instant je veux enfin souligner le plaisir que j'ai à accueillir à cette tribune Mme Christine Van Nieuwenhuysse, Directrice de liaison du Programme Alimentaire Mondial à Bruxelles. Madame la Directrice, merci d'avoir accepté de venir nous faire part de votre expertise. Nous apprécions votre venue à sa juste valeur. Comme celle de M. Parviz Koohafkan. Vous arrivez de Rome pour représenter la FAO et ouvrir notre réflexion. Vos contributions à l'un et à l'autre nous honorent. Elles témoignent de la portée de cette journée et nous est essentielle pour répondre à la question qui nous réunit :

Quelles contributions peuvent apporter les terroirs pour nourrir les Hommes en cultivant les diversités?

Une interrogation qui vient prolonger la voie ouverte dans ces murs le 25 novembre 2005. Lors de ces premières Rencontres nous étions alors partis d'une intuition. Nous voulions montrer que les terroirs offraient une voie alternative de développement des territoires ruraux, en permettant aux communautés humaines, partout dans le monde, de tracer un autre chemin. Nous voulions expliquer qu'ils étaient à la source d'une économie locale, respectueuses des hommes et de leurs savoirs-faire, préservatrice des ressources et de la diversité biologique. Ainsi, avec les terroirs, le potentiel fourni par les patrimoines matériels et immatériels n'est pas à classer au rayon des simples éléments folkloriques d'une histoire sans lien avec le présent.

Pour donner corps à notre pensée, une définition et une charte des Terroirs ont été adoptés. Pour établir notre ligne directrice, sous l'égide nos deux secrétaires généraux, Jacques Lefort et Claude Béranger - que je veux saluer dans cette salle - nous avons posé les fondements de notre mouvement :

A quoi, et surtout à qui, peut servir un développement agricole et rural qui ne permet pas d'abord aux Hommes d'avoir une existence digne.

« La réalité de nombreux terroirs vivants nous montre qu'il est possible de penser et d'agir en faveur du respect et du développement de la diversité. Les terroirs présentent des forces, des atouts pour un tel développement. Ils constituent une alternative à la standardisation et à l'uniformisation » avait-on alors écrit. Les terroirs sont les supports d'un développement viable, localisé et ouverts sur le monde, qui s'inscrit pleinement dans une perspective de durabilité et il faut donc permettre leur pérennité.

Que constatons-nous ? La complexité des situations, les réalités - souvent dramatiques - vécues par de très nombreuses populations dans le monde témoignent des ruptures atteintes. Crises sociales, financières, environnementales, politiques, sociétales et éthiques le diagnostic est sans appel. Les repères volent en éclats. La libéralisation totale des marchés détruit le tissu économique au local comme au global. La biodiversité est attaquée de toute part et nos ressources naturelles disparaissent comme jamais. Que va-t-il advenir de notre terre nourricière soumise

à toutes les exploitations et toutes les spéculations ? A quoi, et surtout à qui, peut servir un développement agricole et rural qui ne permet pas d'abord aux Hommes d'avoir une existence digne et de faire vivre leur famille? Qui de surcroît, détruit la biodiversité indispensable pour nourrir les hommes. Et pourtant !

Le modèle craque de partout ! Jacques Weber qui, très récemment encore, était directeur de recherches au CIRAD reviendra largement sur ces points.

Face à la pressante demande sociale, il y a une impérieuse obligation, de penser une ère nouvelle et de recréer de l'espoir. Les questions que nous posons ce matin s'inscrivent totalement dans cette ambition politique. Comment les terroirs peuvent-ils prendre part à dessiner l'architecture d'un cadre de développement alternatif ? Comment peuvent-ils contribuer à nourrir une planète à 7 milliards d'habitants - 9 ou 10 au milieu du siècle - dont les populations quittent la terre, se « littoralisent » pour se concentrer dans des pôles urbains où les populations s'appauvrissent davantage encore. Qu'en adviendra t-il demain avec les conséquences du changement climatique



Comment les terroirs peuvent-ils prendre part à dessiner l'architecture d'un cadre de développement alternatif ?

Face aux multiples liens noués entre alimentation, survie des populations, notamment paysanne, création d'emplois et de valeurs ajoutées locales, système agro-alimentaires locaux, maintien des diversités, préservation des cultures, tout particulièrement alimentaires, nous avons la responsabilité de situer la place de « l'approche terroir » dans les maillons de cette chaîne. Cela nous semble d'autant plus nécessaire que nombre d'experts reconnaissent que la question de la faim dans le monde ne peut se réduire à la seule problématique quantitative. Produire aveuglement sans intégrer l'empreinte écologique où l'impact social et culturel ne peut-être la solution !

Sur près d'un milliard de personnes qui souffre de la faim et de la malnutrition près de 70 % sont des petits paysans. Ils vivent dans l'extrême pauvreté. Comment pourrions-nous accepter l'impasse dans laquelle nous conduit la poursuite d'un plan de route purement productiviste. Ce positionnement, pour reprendre une image chère à notre ami disparu Louis Malassis, à qui nous pouvons rendre hommage ici, laisse trop d'Homme en marge du banquet de l'Humanité, la main tendue et le poing rageur? Il l'avait pressenti, c'est intenable.

Reconstruire des itinéraires pluriels de développement

Alors, au sein de Terroirs & Cultures International nous n'avons pas la prétention de répondre à l'ensemble des enjeux posés par la question du développement et de la production de biens alimentaires dans le monde mais, nous voulons renforcer notre réflexion sur la capacité des terroirs à prendre une part encore plus active dans la recherche de solutions face aux besoins impérieux de nourrir convenablement les peuples. Face à l'exigence de renforcer la souveraineté alimentaire des pays.



L'expérience acquise nous autorise, je le crois, à proposer un cadre de développement local respectueux des communautés humaines, des diversités

et des ressources matérielles et immatérielles. Où plutôt devrais-je dire de reconstruire des itinéraires pluriels de développement.

Car, face à la complexité du monde présent, une seule réponse ne peut être viable. Cette solution unique exclu les plus faibles. Quelles capacités auront les régions difficiles et à handicaps naturels à résister au modèle dominant ? Comment ne pas voir que notre Terre a plus que jamais besoin de maintenir ses zones humides. De leur côté les régions sèches méritent autant de considération que les terres fertiles de la plaine. Sinon, comment vivre dans les zones arides du Maroc, à Madagascar, sur les hauts plateaux éthiopiens ou dans les rizières de montagne du Laos ?

Quelle possibilité restera-il pour les familles d'exister demain face à une compétition économique qui n'accorde aucun regard à la dignité humaine, aucun crédit à la notion de l'intérêt commun ? Sans régulation dans notre grand village global, que restera t-il alors du vivre ensemble, du partage et de la solidarité ?

Pour nous, c'est bien cette culture de la différence, de l'adaptation à la réalité des sols, aux microclimats et même parfois, on peut le dire, aux caractères bien trempés des Hommes ; c'est bien la prise en compte des situations spécifiques, de l'eau qui manque ou de la pente trop forte qui nous a amené à penser « l'approche terroir ». Voilà pourquoi nous pensons, qu'elle offre une chance !

En proposant cela, il ne s'agit pas de dicter les conditions du développement à qui que ce soit.

Ni d'imposer au Sud un modèle que nous aurions détruit au Nord pour se donner bonne conscience. Simplement loin de l'image ringarde parfois véhiculé le concept terroir pris dans sa globalité offre un véritable itinéraire de développement. Nous le pensons utile.

Il devient lieu d'expression des cultures où la richesse naît de la valorisation des diversités, de la transversalité des intelligences et du croisement des métiers. La démocratie participative doit en être le moteur car, dans cette dynamique collective la place des communautés humaines, de leurs savoirs-faire, de leurs expériences, tout autant que leur volonté y est majeur. Les

produits de terroirs, leur typicité et la protection de leur origine en sont le souffle. Les paysages en expriment en partie l'indispensable origine. L'organisation commerciale et les coopératives agricoles initient une économie sociale et solidaire.

La création des « paniers de biens et de services » accompagnée d'une gouvernance territoriale ouvrent la porte à la valorisation économique. Sans quoi rien n'est véritablement durable et encore moins soutenable pour les producteurs, les commerçants, les artisans !

La tenue de trois Forums Internationaux Planète Terroirs nous a très largement confortés dans ces analyses. A chaque fois l'apport croisés des chercheurs et des acteurs nous a permis de confronté les compétences et les expériences mutuelles pour nous donner repères et logiques. Nous avons mesuré l'obligation de sortir de la pensée unique, forcément réductrice, de faire vivre la multiplicité des réponses. Pour faire entendre une voix qui prend en compte la pluralité des approches et intègre les incertitudes du monde du vivant. Alors, bien sûr, comme nous l'indique souvent avec raison notre ami André Valadier : « C'est prendre le risque de quitter le prêt à porter pour aller vers le cousu main ». Agissons en conséquence ! N'y aurait-il pas urgence à mobiliser la recherche agronomique pour étudier, dans le cadre d'une recherche participative avec les agriculteurs les dynamiques de réussite de ces agro-écosystèmes et permettre leur vulgarisation? Nous savons pouvoir compter sur l'appui d'Agropolis International, du CIRAD ou de l'IAMM pour nous y aider. Nous savons aussi pouvoir mobiliser les compétences de Jean Louis Rastoin, directeur de la Chaire Alimentations du Monde de SupAgro Montpellier, pour travailler aux Modèles Agro-alimentaires de Terroir.

Bien sûr le tâtonnement a marqué nos premiers pas.

Et nous n'avons pas trouvé le remède miracle ! Pourtant je crois pouvoir le dire et m'en féliciter, en équipe de 2005 à 2010, nous avons crédibilisé le concept de terroir, démontré, ses enjeux, ses multiples intérêts et sa réalité. Nous avons montré toutes les dimensions du concept. Un concept qui permet à un lieu spécifique abandonné des grands schémas de développement, de devenir une terre de ressources. Les agricultures fragiles peuvent alors y trouver toutes leurs forces. Je l'ai encore constaté il y a quelques jours, à Deir El Ahmar au Liban, sur cette région montagneuse où avec, le soutien de la Fondation MAVA que je tiens à remercier ici, nous travaillons, depuis plusieurs mois

Conscients de la tâche nous avons commencé à Terroirs & Cultures International à créer les « outils » permettant de répondre présent auprès des acteurs de terroirs, pour les conseiller, les appuyer, les accompagner dans ce cheminement.

Pour échanger, et former. Le lancement en 2011 de notre Institut de Formation (IFAT), initié avec le soutien de la Fondation Internationale Carrefour, que je veux aussi remercier, nous a ainsi permis de recevoir de nombreuses délégations de Russie, du Maroc, du Liban, d'Éthiopie ; sans parler de la France... Pour donner, autant que recevoir. Bien sûr le travail à accomplir reste immense. Au Nord comme au Sud !

La présence à mes côtés d'un compagnon de route, mon ami Mamadou Cissokho, Président d'honneur du Conseil National de Concertation et de Coopération des Ruraux (C.N.C.R) et du Réseau des organisations paysannes et de producteurs de l'Afrique de l'Ouest (ROPPA), en est pour moi la plus belle expression. Voilà quelques années il m'avait invité à soutenir le combat des paysans Sénégalais lors d'un meeting au stade Léopold Senghor de Dakar. J'ai compris que nous nous inscrivions dans la même cause. Depuis 2005 il a toujours été avec nous pour nous rappeler son combat et, il a bien l'intention de continuer ! Je lui laisserai le soin de nous

en donner la primeur car, ensemble nous avons décidé prolonger cette deuxième Rencontre Internationale et d'en faire un « passage », vers d'autres temps de débats et de construction pour 2012. M. Ibrahim Coulibaly, 2ème vice Président du ROPPA, venu spécialement pour nous du Mali, au nom des organisations paysannes d'Afrique de l'ouest, aura aussi l'occasion d'y revenir tout à l'heure.

En y associant, tous nos partenaires et vous qui êtes venus d'Equateur, Sénégal, Cameroun, Hongrie, Japon, Argentine, Maroc, Liban! Et de France je ne l'oublie pas ! Accompagnés aussi des paysans, acteurs de terroirs, aux multiples membres des ONG, ou représentants d'institutions, de centre de recherche de collectivités et d'établissements d'enseignement public et privé qui travaillent avec nous de longue date.

Ainsi que tous ceux qui nous rejoignent pour la première fois ici. Merci à vous.

Alors, pourquoi ne pas essayer de relever ensemble ce défi pour le bien de l'Humanité ? Voilà le sens de la longue marche que je vous propose d'ouvrir aujourd'hui. Et permettez-moi, pour cela, de fixer le cadre de nos réflexions en poursuivant par quelques questionnements :

Par exemple, pour reprendre les propos même de M. Olivier De Schutter, Rapporteur Spécial des Nations Unies pour le Droit à l'Alimentation - malheureusement excusé aujourd'hui : « Comment, passer d'un modèle ruinant l'agriculture familiale pour nourrir les villes à bas prix, à un système augmentant les revenus des ménages ruraux ? Un modèle qui ralentirait l'exode rural. Un modèle apte à améliorer le pouvoir de négociation des travailleurs urbains en créant des effets multiplicateurs sur l'économie locale – bien au-delà du seul secteur agricole? »

Je partage pleinement cet objectif. J'ai la conviction que les exploitations familiales peuvent encore être un atout exceptionnel pour notre agriculture et nos sociétés. Sachons faire confiance aux paysans, à leurs pratiques culturelles et culturelles comme sur leur capacité à inventer et à réagir. Elles sont millénaires. Aidons-les à trouver des réponses dans un progrès technique maîtrisé.

Ainsi n'y aurait-il pas non plus sens - plutôt que de privatiser le vivant - à valoriser les agricultures vivrières de chaque pays afin qu'elles renforcent leur autonomie alimentaire? Pourquoi à ce titre par exemple ne pas réhabiliter ce que l'on désigne, non sans arrière pensée, les céréales secondaires? Le millet en Afrique ou l'épeautre en Méditerranée ? N'y aurait-il pas priorité absolu à conjuguer tous nos efforts de recherche sur ce domaine ? Pourquoi plutôt laisser la place aux cultures industrielles ou aux cultures d'exportation ? Sans même évoquer la question des agro-carburants, Au nom de quels principes moraux fait-on passer le moteur, avant l'assiette ou le bol?

Ne faut-il pas reconnaître combien, les capacités d'adaptations locales et la valorisation de l'infiniment petit, fournissent des atouts majeurs dans la construction d'une économie marchande? Loin de l'économie virtuelle celle qui se joue d'une poignée de main sur les marchés chaque matin dans des millions de villages.

Pourquoi ne pourrait-on plus faire confiance à nos cépages, à nos variétés, et à la variabilité des semences paysannes ? Ils ont été sélectionnés sur tous les continents par des siècles d'observation d'agriculteurs, d'arboriculteurs, de maraichers. Le travail de sélection des éleveurs pour valoriser les races locales d'animaux afin de fournir nourriture, énergie et humus mérite une considération identique. Grace à leur rusticité, à leur capacité d'adaptation au milieu, ils expriment une performance essentielle qui ne se mesure plus au seul volume. Jean Luc Chauvel et son équipe du Collectif des Races de Montagne (CORAM) peuvent en témoigner.

Doit-on selon la même logique abandonner les cultures alimentaires des peuples qui sont au cœur de nos vies et de nos identités? Plier définitivement les liens vivants entre le sol, la cuisine

et le repas quelque en soit sa forme. N'est-ce pas eux qui structurent pourtant nos journées, nos vies familiales et nos existences sociales!

N'est ce pas tout cela qui fait cela la vraie richesse d'une terre devenue « village global » et qui doit donc respecter tous ses hameaux.

Tout cela exige non seulement la mobilisation des organisations paysannes et rurales, celle des sociétés civiles dans le monde dans la variété de leurs acteurs, mais aussi celle des Etats. Nous avons bien noté sous l'impulsion de la France la volonté de mettre l'agriculture et la sécurité alimentaire au cœur des priorités du G20. Le plan d'action sur la volatilité des prix alimentaires et sur l'agriculture adopté à Cannes témoigne d'une prise de conscience. Il faut poursuivre. Pourquoi ne pas pleinement intégrer toutes ces dimensions au sein de l'UPM, à l'OMC où dans la future PAC qui se dessine. Et le rendez-vous à venir de Rio+20 n'est il pas une belle opportunité « d'enfoncer le clou » ?

Voilà, le champ d'action qui s'ouvre nous. Il est immense nous en avons conscience. Mais nous en avons la conviction que l'enjeu le mérite largement.

En conclusion j'emprunterais ces mots d'Edgar Morin :

« L'espérance est ressuscitée au cœur même de la désespérance. L'espérance n'est pas synonyme de d'illusion. L'espérance vraie sait qu'elle n'est pas certitude. Mais elle sait qu'elle peut se frayer un chemin en marchant.»

Je vous remercie.
Bonne journée à tous.





“LES TERROIRS PEUVENT ÉNORMÉMENT AIDER DANS LA RECONSTRUCTION D’UNE DURABILITÉ RURAL/URBAINE, QUI EST UNE CONDITION NÉCESSAIRE POUR AMENER DES SOCIÉTÉS AU DÉVELOPPEMENT DURABLE.”

Merci et bonjour à tous,

Merci beaucoup pour cette introduction qui nous inspire tous.

M. Chardon, Président de Terroirs et Cultures International, M. Le Moing, Directeur des relations internationales du Ministère de l’Agriculture, de l’Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l’Aménagement du Territoire, M. Koohafkan, directeur de la division terre et l’eau de la FAO, M. Cissokho, Président du réseau pour l’organisation des fermiers et des produits alimentaires en Afrique occidentale, mais aussi les participants, mesdames et messieurs, c’est un honneur et un plaisir pour moi de participer au nom de Mme. Gretchen Kalonji, Directrice générale adjoint de Sciences naturelles de l’UNESCO à cet événement.

Je veux remercier Terroirs et Cultures Internationales qui a organisé cet événement durant lequel les questions complexes concernant la sécurité alimentaire et pour laquelle la pauvreté extrême, la faim et les inégalités seront discutées. Le monde fait actuellement face à une crise financière majeure, cette crise a aussi des impacts évidents sur la sécurité alimentaire. Les terroirs peuvent-ils aider à répondre à une telle crise ?

Au cours des dernières années des dizaines de millions de personnes ont été touché par une situation catégorisée de pauvreté extrême et qui n’ont pu être ou très peu résolues par des réponses via des produits alimentaires spécifiques. L’UNESCO en collaboration avec les organisations de l’ONU a démontré clairement et franchement, que dans le contexte d’une évaluation consacrée à la contribution de la technologie et de la science agricole à l’innovation au développement, le problème de la sécurité alimentaire aujourd’hui, est lié à l’équité de sa distribution plutôt qu’aux qualités et aux quantités de matières premières alimentaires produites.

Dans ce sens, concernant l’agriculture moderne, nous devons changer radicalement notre façon d’agir. Cela est nécessaire si la communauté internationale veut faire face à la croissance des

populations et au changement climatique, en évitant la fragmentation sociale et la détérioration irréversible de l'environnement. Le premier pas à faire, est de voir l'agriculture comme un effort multifonctionnel qui contribue non seulement aux systèmes de production, mais aussi à l'organisation sociale. À cet égard, il y a un besoin évident d'améliorer la protection sociale et le gagne-pain personnel dans le secteur rural. Il est aussi important d'annoncer la contribution positive de l'agriculture dans la gestion, l'écotourisme, la santé, la biodiversité et, si correctement géré, dans le changement climatique. Pour faire ceci, nous devons commencer par autoriser la marginalisation des parties prenantes, afin de supporter la diversité agri-culturelle et les systèmes alimentaires incluant des dimensions culturelles.

Mesdames et Messieurs, aujourd'hui nous devons nous demander comment le Terroir et les approches liées comme les paysages culturels de Satoyama, peuvent répondre à de tels défis. Ma croyance est que oui, il y a un grand défi à réconcilier efficacement les nombreux secteurs dans les organisations, tant dans le public que dans le secteur privé, ce qui contribuerait à la connaissance agricole, à la science et à la mise en place des dispositions organisationnelles technologiques. Les Terroirs et les approches semblables peuvent aider à réaliser ceci. L'UNESCO aide les États membres, dans le domaine de la société scientifique internationale et dans l'identification et la promotion de mesures d'enseignements appropriées et dans le développement de politiques qui abordent différents secteurs de la société. □ L'avance rapide dans les domaines de la génétique, de la biologie moléculaire et cellulaire, la microbiologie, la bioingénierie et l'informatique de biodiversité et leurs applications au domaine de l'agriculture ont ouvert des portes aux scientifiques, aux décideurs, aux praticiens, au secteur privé, ce qui a permis de trouver des solutions et d'aborder peu à peu des préoccupations mondiale liée à la sécurité alimentaire.

En même temps nous savons maintenant que la conservation des variétés locales qui répondent le mieux aux impacts défavorables du changement climatique, avec des événements soudain et extrême, implique la promotion du maintien de systèmes de connaissance locale, et le maintien de ces ressources. Au sein de l'UNESCO, le combat est permanent pour la conservation durable de la biodiversité et son utilisation liée au besoin de promouvoir la diversité des cultures et des systèmes de connaissance traditionnels et indigènes. Dans ce domaine, l'UNESCO a contribué au cours des dernières décennies, avec d'autres agences de l'ONU, au développement de la capacité tant humaine qu'institutionnelle pour renforcer des initiatives indigènes de recherche et de développement. Le but majeur sur le développement de pays en voie de développement et en particulier la région africaine a été amplifiée par la création récente par l'UNESCO du Centre International de la Biotechnologie qui sera lancée l'année prochaine en 2012 et qui est accueilli par l'Université du Nigeria Nsukka.

Le Centre aura deux domaines principaux celui de la recherche notamment tropicale et de la recherche sur la sécurité alimentaire. Il est prévu que le Centre fournira l'infrastructure nécessaire pour tenir compte de la formation, et des occasions de recherche pour la région africaine et au-delà. Il s'agira de travailler sur les questions de la gestion de l'eau, de la gestion des ressources, de la biodiversité et les services d'écosystèmes, mais aussi de travailler dans le domaine de l'enseignement pour le développement durable, pour la cause des Terroirs et des approches semblables au développement territorial durable. A cet égard, nous attendons avec impatience de continuer de travailler avec nos agences « sœurs » telles que la FAO.

Il y a une reconnaissance croissante du rôle insatiable de la biodiversité dans l'agriculture

respectant la sécurité alimentaire humaine, la base des besoins nutritionnels. Les plus beaux et les riches paysages agricoles peuvent être trouvés dans les nombreuses réserves de la biosphère grâce notamment au programme « Man and Biosphere » de l'UNESCO. Dans le monde entier, aussi bien que dans certains vieux sites d'héritage. Le rôle des paysages agricoles, leur signification culturelle et biologique et leurs contributions à la sécurité alimentaire, l'élasticité et la durabilité dans les secteurs protégés, ont été cependant négligés. Il y a un besoin continu pour les principaux utilisateurs de la diversité biologique et agriculture de se fonder sur la connaissance traditionnelle dans les valeurs culturelles biologiques et de favoriser la communauté à participer et d'encourager à long terme le « custodianship » et mettre en évidence l'élasticité des ressources novatrices que la biodiversité pourvoit pour la société.

Il y a aussi un besoin de développer des approches novatrices, concilier le rural avec des systèmes urbains. Je crois que les Terroirs peuvent énormément aider dans la reconstruction d'une durabilité rural/urbaine, qui est une condition nécessaire pour amener des sociétés au développement durable. Les pratiques d'agriculture déterminent en réalité la voie que les êtres prennent, comment ils se comportent, en ville, dans les zones urbaines ou les zones rurales touchent à leur environnement, comment ils consomment et gèrent leur héritage biologique et culturel dans le contexte de systèmes ruraux. L'agriculture s'est donc aussi de la culture.

Nous devons ici discuter non seulement des Terroirs, mais aussi des pratiques liés à la culture. En fin de compte le défi le plus grand est de définir des politiques appropriées, pour lier le train souvent marginalisé des systèmes de production alimentaires alimentés avec des marchés locaux, nationaux et globaux. Si on doit aborder effectivement, des questions liées à la sécurité alimentaire particulièrement au Sud, le Sud du Sud et du Nord du Sud, la société du Sud reste donc une priorité pour réaliser la sécurité alimentaire. L'UNESCO en collaboration avec ses associés de l'ONU et extérieur à l'ONU est enclin à fournir un forum pour que de telles activités corporative qui incluent des rencontres de niveau, ou d'œil avancé comme celle ci, des experts dans des ateliers reçoivent une formation pour des projets coopératifs de terrain.

Je crois que l'événement d'aujourd'hui nous fera avancer dans l'identification d'actions appropriées dans le support des Terroirs et des approches semblables pour l'avenir.

Je vous remercie.

Merci beaucoup de votre attention.



“IL Y A NÉCESSITÉ POUR TOUS DE S’INSCRIRE DANS LES GRANDS DÉBATS QUI SONT ENGAGÉS EN MATIÈRE DE POLITIQUE AGRICOLE AU NIVEAU INTERNATIONAL.”

Je remercie l’association et particulièrement vous Dominique qui en a fait ce qu’elle est devenue, ainsi que l’UNESCO pour la collaboration engagée depuis un grand nombre d’années pour promouvoir des idées auxquelles le Ministère de l’Agriculture en France et plus largement la France sont particulièrement attachés.

A cet égard, je voudrais souligner que le concept de terroir, concept central de cette journée est un concept précieux mais difficile. Il est précieux parce qu’il met en lumière l’essentiel : la dimension humaine et politique de l’agriculture. En France, c’est une approche qu’on a eu traditionnellement et qui à un moment s’est explicité dans le concept de multifonctionnalité, qu’on n’utilise plus beaucoup aujourd’hui mais qui rendait bien compte de l’approche de la politique agricole qui l’envisage sous l’angle de l’environnement des politiques locales des paysages, du patrimoine. Autour de l’idée que l’économie doit rester au service de l’Homme.

Je suis frappé de constater que dans le débat international, cette notion de terroir / multifonctionnalité est quelque chose d’aisément perçu par tous les pays qui historiquement sont liés à de vieilles civilisations agraires (Asie, Afrique ou Europe). Mais cela reste un concept difficile à percevoir hors de ces vieilles civilisations notamment dans les pays du nouveau monde, qui dans le débat international, occupent aussi une grande part. Comme le soulignait Dominique Chardon, c’est un concept éminemment culturel et très subtil qu’il est difficile de faire comprendre. L’exemple du débat des indications géographiques montre à quel point il est très difficile de faire comprendre ce qu’il y a derrière ce concept là au-delà des aspects purement juridique, montrer à quelle référence culture et politique il renvoie. Ce qui m’amène au constat que les débats et les thèmes que nous portons, il faut savoir qu’ils se situent dans un environnement international non consensuel. De nombreux états et organisations internationales et des représentants universitaires ne partagent pas forcément cette vision que nous portons et je crois qu’il faut avoir conscience que ce n’est pas juste un débat entre ceux qui respecterait l’environnement et ceux qui s’en moquerait, c’est beaucoup plus compliqué que cela et je suis

frappé par exemple que sur les grandes questions liées au développement durable, à la vision des terroirs, ce n'est que dans les pays du nouveau monde qu'on voit des conclusions radicalement opposées aux nôtres et qui aboutit à considérer que la nature que l'on protège dans des espaces naturels protégés et à côté des agricultures hyper productives, et les deux sont la conception du développement durable.

Evidemment conception qui est à l'extrême opposée des valeurs que nous portons tous ensemble qui partent d'une conception plus subtile de ce qu'est l'équilibre entre l'économique, le social, et l'environnement. Des thèmes comme la souveraineté alimentaire et donc derrière la place accordée au commerce c'est une question de choix de société et donc l'un des messages que nous portons et qu'il ne faut pas se laisser enfermer dans les débats techniques quand on parle de commerce ou d'OGM on est souvent de considération technique sur la meilleure façon d'arriver à tel ou tel objectif sur la sécurité alimentaire par exemple. Mais il faut sans cesse rappeler que derrière ces questions techniques se trouvent de véritables choix de sociétés, des choix de politiques majeurs et donc ne jamais oublier cette dimension. La réalité est d'une telle complexité qu'il est difficile d'y apporter des réponses simples, à cet égard, j'ai été frappé par les enseignements que l'on peut tirer de l'étude menée par l'INRA dans le cadre d'Agri Monde, étude basée sur la façon d'attendre l'équilibre entre sécurité alimentaire et environnement à moyen long terme.

Un certain nombre de facteurs sont d'une très grande complexité et vont se poser quelque soit les choix que l'on fait et notamment je voudrai évoquer la question du mode de consommation. Il a été évoqué de façon là aussi savoureuse par Mamadou Cissokho, à travers l'exemple du pain et du vin, ou du mil et du poisson séché dans cette idée qu'on peut tenir longtemps. Mais je pense que ça touche effectivement un problème politique et essentiel, et qui est le caractère déterminant que vont avoir les choix de consommation que globalement l'humanité sera amené à faire et qui conditionne aussi la possibilité de mettre en œuvre la vision que nous avons de l'agriculture et de la ruralité et de ce point de vue une conso qui continuerait au niveau mondial sur les tendances actuelles et qui poseraient à terme un arbitrage intenable auxquels nous devons échapper entre l'augmentation des rendements des terres et les surfaces en terres nécessaires si on n'augmentait pas très fortement les rendements pour satisfaire à une conso mondiale considérablement plus importante qu'aujourd'hui avec potentiellement les conséquences en terme de déforestation que cela implique. J'insiste sur cet aspect là je ne suis pas scientifique mais d'un point de vue plus extérieur et plus politique, je suis frappé de voir que sur un critère exogène comme celui des modes de consommation se pose la question de la possibilité à terme de soutenir la vision de l'agriculture que nous portons et donc il faut avoir une vision très large des choix politiques et sociétaux à faire et qui démontrait une fois de plus que nous nous situons dans des problèmes de conceptions générales de la société.

La deuxième difficulté liée au fait que le concept de terroir et donc quelque chose de culturel et très subtil, nous amène à la nécessité de ne pas esquiver les questions qui se posent notamment celles évoquées par Dominique Chardon. Il est nécessaire dans notre combat commun d'objectiver le plus possible les contributions que l'agriculture de terroir peut apporter aux grands problèmes auxquels la communauté internationale est confrontée. Et je pense qu'à cet égard il faut objectiver 2 types d'atouts qu'à l'agriculture de Terroir. Le premier c'est de montrer que cette agriculture et la petite production peut s'insérer dans une approche qui économiquement durable comme de nombreux exemples le démontrent, tel le succès du bio en France. Mais il est important de ne pas renoncer à se placer aussi sur le terrain de l'économie,

pour asseoir la crédibilité du modèle que nous promouvons.

Puis il faut bien sûr arriver à objectiver ce que peut être la contribution de l'agriculture de Terroir à une production durable et donc aux défis environnementaux. Il faut donc saluer la stratégie que vous avez adoptée à « Planète Terroirs » et que celle que Mamadou Cissokho a exprimé. Vous avez tout à fait raison de vous placer sur le terrain d'un monde en perpétuelle évolution et où il faut s'adapter en permanence et donc d'échapper à ce piège auxquels vous allez être en permanence confronté : une position conservatrice ou passéiste et je pense que compte tenu des mérites objectives de l'agriculture de terroir, je pense qu'il est important de montrer preuve à l'appui dans quelles mesures au contraire c'est peut être la seule façon d'arriver à répondre de cette façon au grand défi de la capacité d'adaptation à un monde en pleine évolution. Le concept de diversité qui est central derrière l'approche en termes d'agriculture de terroir, il est également central d'une manière générale dans d'autres secteurs dans les réflexions qui sont en cours aujourd'hui sur ce que signifient la capacité d'adaptation de l'humanité aux défis auxquels elle est confrontée.

Ce qui m'amène à un dernier point sur la nécessité pour tous de s'inscrire dans les grands débats qui sont engagés en matière de politique agricole au niveau international, et en profitant du retour de l'agriculture au sommet de l'agenda des dirigeants politiques depuis 2-3 ans. Ce débat est à mener d'abord dans le cadre des enceintes onusiennes multilatérale qui sont dédiées à l'agriculture et je pense en particulier à la FAO et au Comité de la Sécurité Alimentaire. Ce comité est actuellement dans un processus de transformation auquel la France a beaucoup poussé depuis 3 ans pour en faire un véritable forum politique sur les questions agricoles, mais la réussite de cette transformation implique qu'il devienne réellement un forum multi-acteur que notamment l'ensemble des acteurs concernés par la question agricole et pas seulement les états s'y impliquent réellement et je pense notamment à tous les acteurs de la société civile, les ONG mais aussi le secteur privé, les scientifiques et que tous contribuent à ce qui aujourd'hui s'agissant d'une réforme qui est encore toute jeune et qui n'est pas acquis et pour qui je lance à tous ceux qui peuvent être concernés un appel à participer à cette mobilisation dans le cadre de ce forum pour en faire un vrai succès.

A ce point je soulignerai que la création dans le cadre de ce comité de la sécurité alimentaire rénové dans un panel d'expert de haut niveau dont le sujet est précisément réunir dans une perspective scientifique propre à alimenter le débat politique et aussi une opportunité pour nourrir justement ce débat scientifique avec les données objectives avec les données des terroirs que je donnais tout à l'heure. Je citerai aussi la contribution que devrait pouvoir apporter aussi la création d'un observatoire des agricultures du monde à la FAO, que la France a beaucoup soutenu. Observatoire dont l'objectif était justement de contribuer à alimenter le débat politique avec des éléments objectifs en suivant au plus près du terrain la réalité des agricultures du monde. Deuxième grand forum dont il faut se saisir, c'est le G20, qui est plus spécifiquement interétatique. La présence française a voulu inscrire pour la première fois l'agriculture à l'ordre du jour du G20. Cette thématique agricole est désormais inscrite de manière durable au sein du G20 et je crois qu'il est important pour nous tous ainsi que la responsabilité première du gouvernement français de porter la question agricole et les messages que nous portons ensemble au sein du débats international dans un contexte qui n'est pas consensuel mais dont on peut avoir l'espoir qu'à travers des débats nourris et maintenant réguliers, on puisse arriver à une meilleure convergence sur des concepts communs.

Et puis enfin dernier forum, il ne faut pas rater l'opportunité de l'échéance du Rio+20, l'année prochaine parce que la biodiversité va être un volet important de cette conférence. Derrière ce volet, il y a plus largement la notion de diversité qui est l'outil intellectuel central de la conception culturelle de l'agriculture et de l'alimentation que nous portons. Le contexte du RIO+20 sera porteur et favorable, et permettra de faire avancer ce type d'approche ce qui m'amène d'ailleurs à le considérer comme un encouragement pour Terroirs & Cultures International, l'UNESCO et tous ceux qui militent pour cet engagement. Je le prends comme un encouragement à poursuivre dans notre voie et s'inscrire résolument dans les débats internationaux.

Merci de votre attention.



“NOTRE PRÉSENT QUI EST VENU D’UN PASSÉ RICHE EN DIVERSITÉ DOIT PERMETTRE L’AVENIR, SI NOUS PRENONS GARDE DES DANGERS.”

Cher Monsieur le représentant du Ministre de l’agriculture, de la ruralité,

Au-delà de l’agriculture il y a les communautés, les hommes et les femmes, il y a une vie. Vous voyez bien que je n’ai pas de discours parce que tout simplement mon frère Dominique a présenté en notre nom, nos convictions et ce qui a fait que nous nous sommes retrouvés.

Je dois également dire bonjour à toutes et tous qui ont acceptés de venir à cette invitation et je voudrai également dire bonjour à un frère qui m’a accueilli quand je suis venu pour la première fois en France dans les Cévennes dans le Gard, il est là au fond de la salle. C’est quelqu’un qui m’a fait découvrir la conception et la compréhension du Terroir français. Parce que comme vous le savez bien, anciennement colonisés on nous a montré la puissance de la France et non ses communautés et ses terroirs. Il s’agit d’Edgar Privat. Chez qui j’ai vécu 15 jours et qui m’a fait découvrir la vigne et fait savoir que chez eux avec le vin, le pain, et le fromage, ils peuvent tenir longtemps ! C’est quelque chose qu’il m’a fait découvrir. Chez moi avec le mil et le poisson fumé je peux tenir longtemps. Tout simplement la réalité de la vie depuis plus de 10 000 ans que les hommes et les femmes ont pu domestiquer les semences végétales et les animaux qui sont venus de cette diversité, qui continue à nous fournir les instruments pour vivre. C’est depuis ce moment qu’il y a autant d’aliment que de langues, que de communautés et je pense que c’est ça qui montre aujourd’hui l’importance de cette maison qui nous a accueillie : l’UNESCO. Qui a dit que la charge de pouvoir peut faire en sorte que cette multitude de diversités qui fait la richesse et la complémentarité du monde dans lequel nous nous retrouvons puisse être connue de tous. Malheureusement Dominique l’a si bien dit, encore une fois nous sommes dans cette contradiction, en Afrique on dit « l’Homme est le remède de l’Homme ».

Les occidentaux nous ont dit aussi que « l’Homme peut être un loup pour l’Homme ». Entre ces deux proverbes vous voyez bien la difficulté de pouvoir marcher tout en sachant que nous ne sommes pas éternels et que nous avons reçu de ceux que nous ont devancé et que nous devons

avoir honte de cela pour pouvoir améliorer l'héritage, l'enrichir, et le mettre à la disposition de ceux qui arrivent. Nous parlons de ce que chacun de nous vit c'est à dire la réalité de ce qu'on est toute personne en se levant dit qui l'est quelqu'un. En disant « je suis », on fait le lien entre son identité, sa culture, ses valeurs, et donc son alimentation. C'est en ce moment qu'on se lance dans la grande machine du monde, que chacun de nous vit quotidiennement cet élément de communauté des terroirs qui se constitue, des adages, des interdits, de l'Histoire qui a pu rendre la possibilité qu'on se positionne, donc des repères. Nous avons un proverbe qui dit : « quand tu ne sais plus où tu vas, tu retournes d'où tu viens » donc dans ta communauté, dans tes origines, pour pouvoir puiser les ressources qui te permettent d'aller en avant. Je pense que Dominique, vous avez raison de dire que nous avons bâti ce processus avec tous ceux qui sont là et d'autres absents parce que nous pensons tout simplement qu'on ne peut pas faire disparaître les réalités. Nous ne pouvons pas continuer de produire, la FAO et d'autres organisations nous ont fait savoir qu'il n'y a que 10% des produits qui sont échangés sur le plan mondial, les 90% sont où ? Ils sont dans les terroirs, dans les communautés, les pays ! Et c'est ça qui est le plus important, plus que ceux qui sont contrôlés par les 7 ou 8 grandes sociétés, qui sont distribués par 10 ou 20 grandes sociétés. Ce n'est pas ça qui va faire le monde. Notre présent qui est venu d'un passé riche en diversité doit permettre l'avenir, si nous prenons garde des dangers.

Je pense tout simplement vous dire que nous nous sommes retrouvés parce qu'on a tous cette réflexion. Est-ce un non sens que les peuples disent : « nous voulons produire et prendre une bonne partie de nos produits pour nous nourrir »? C'est ça l'agriculture familiale chez nous, la polyculture. 40% de nos productions nous les mettons dans les greniers pour transformer et manger ce qui fait notre fierté. Qui peut nous dire que nous sommes archaïques, on ne progresse pas ? Nous n'arrivons pas à nous enquêter des innovations et de technologies. Mais est ce qu'on se pose la question de comment nous avons traversé l'Histoire ? Après une longue période d'esclavage, une longue période de colonisation, c'est grâce à ces valeurs fondamentales que nous avons résisté. Si nous avons été battus par les armes, nous avons résisté par les valeurs de nos cultures et de nos terroirs et c'est ça qui fait qu'aujourd'hui nous sommes présents debout, capables de démontrer que s'accrocher aux valeurs de ces cultures alimentaires qui ont un lien fondamental avec les cultures générales, ce n'est pas du tout de l'archaïsme, c'est une richesse et une grandeur de l'âme et c'est ça qui fait la particularité de l'Afrique ! Nous les paysans, membre du ROPPA, nous nous sommes constitué pour défendre notre agriculture qui est riche en diversité mélangée dans le même champ, du sorgho et de l'arachide pour bénéficier de l'azote que le sorgho va utiliser. C'est scientifiquement avéré. Monsieur Weber vous trouvez que c'est important ? Et pourquoi alors dire la modernisation de l'agriculture doit faire en sorte que ceux qui font du manioc ne doit faire que du manioc, que ceux qui font du haricot ne font que du haricot, que ceux qui font du petit pois ne font que du petit pois. C'est quoi ce type de modernisation ? Voilà donc le débat. Alors les chercheurs trouvent que nous sommes archaïques et têtus, que nous ne voulons pas nous ouvrir à l'innovation. Pourtant quand les conditions climatiques sont favorables, nous faisons de la surproduction et nous n'arrivons pas à la vendre. Parce que tout simplement on a ouvert nos marchés. En disant qu'il faut nourrir les villes, on a ouvert nos marchés à des produits qui sont subventionnés, à la production au stockage, à l'exportation.

On nous a fait comprendre qu'on n'avait pas intérêt à financer notre agriculture parce qu'on peut avoir des produits moins chers venant d'ailleurs et que nous devons améliorer notre vie en étant des prestataires de services.

Mesdames et Messieurs, je pense que ce qui a été dit par Dominique Chardon, par la représentante

de l'UNESCO sont assez suffisants. Je voudrais dire tout simplement qu'en étant dans ce processus nous avons tout simplement trouvé un lieu, des hommes et des femmes convaincus comme nous et c'est pourquoi nous sommes là et nous resterons ici pas tout simplement, ce qu'on nous a toujours montré comme l'avenir de la croissance des revenus et du bien être qui a fait que nous tous présent nous sommes en train de voir tous les matins tous les jours que ce n'est pas possible, qu'on ne peut pas prendre toute l'humanité pour le mettre en « combien ça gagne ? » qui peut, je le dis toujours aux économistes, quel est l'indicateur économique du bien être de 70% d'une population qui produit et de nourrit ? C'est combien de milliards ? On ne me répond pas. Quel est le coût de la faim sur 70% d'une population d'un pays ? Ceux sont ces éléments que les économistes doivent commencer à travailler, ce n'est pas seulement de dire qu'il y a une croissance du PIB de 4% ! Car moi je sais que dans ma région il y a 40 % d'insécurité alimentaire. 4 % sur combien de milliards et 40% de personnes qui cherchent à manger.

Faisons la comparaison pour voir si on est en train de bouger ou bien si nous sommes en train de tomber. Voilà des questions que dans notre réseau nous allons essayer de comprendre et d'expliquer pour que les décideurs comprennent que diriger un pays, c'est peut être bien d'avoir des échangeurs et des immeubles mais surtout important que les hommes et les femmes qui ont voté pour ce gouvernement puissent être fiers de ce qu'ils sont, ce qu'ils font et de ce qu'ils veulent. C'est sur cela que je vous remercie et je vais donc laisser à mon frère Ibrahim Coulibaly qui est le vice-président du ROPPA, de dire l'intérêt et notre proposition pour la suite.

Je vous remercie.



"NOTRE REGARD VA AUX PETITS PRODUCTEURS ET AUX AGRICULTURES FAMILIALES, NOUS PENSONS QUE C'EST LA CLÉ DE L'AVENIR."

Je remercie Monsieur Dominique Chardon, Monsieur Mamadou Cissoko, mes collègues de l'UNESCO, qui nous ont toujours hébergés généreusement. On a toujours collaboré très étroitement aussi bien au niveau mondial que national et local. Je remercie aussi l'audience qui écoute avec beaucoup de patience et de passion.

Je veux vous faire un exposé de quelques données. C'est le rôle de la FAO, il s'agit des informations de nos états membres mais avec une vérification assez rigoureuse sur un programme que nous avons lancé depuis une dizaine d'année et à travers lequel nous collaborons ensemble.

Voici le thème de mon intervention : « diversité pour le développement, développement pour la diversité ». Le modèle de développement dans les 50 dernières années a toujours favorisé l'industrialisation par rapport au développement agricole et rural. Priorité était surtout donnée au développement urbain. La priorité étant donnée aux zones de plaines et de terres fertiles, à l'irrigation, à la monoculture, à la conservation des terres, aux cultures d'exportations plutôt qu'aux cultures locales, et à la modalisation et la modernisation de l'agriculture. Ce sont des faits, on le sait, tout cela chiffré. Toutes les statistiques de la FAO le démontrent. Quand on regarde ces 50 dernières, le territoire des terres cultivées a été augmenté de 12%. Les terres irriguées ont été développées de 117% et on a produit 200% d'aliments avec cette politique d'intensification, qu'on appelle révolution verte. Alors avec l'utilisation des ressources, les terres sont relativement modestes, globalement parlant. Par contre 70% de l'eau a été utilisé dans le domaine agricole avec un gaspillage énorme, surtout dans les systèmes d'irrigation moderne qu'on continue encore d'utiliser malgré les nouvelles technologies (goutte à goutte). La rareté de l'eau devient un phénomène global. Mais localement on a toujours un problème d'accès à l'eau.

On a des raretés physiques mais aussi économiques. Par exemple, en Afrique, on a assez d'eaux mais on n'a pas assez d'infrastructure pour l'exploiter. Ça ne sert à rien d'avoir de l'eau. Souvent les populations n'ont pas d'eau ni pour boire, ni pour l'hygiène ni pour l'agriculture. Comme vous le savez il y a des problématiques de sécheresse.

L'autre problématique est l'uniformisation de notre alimentation. Globalement 90% de l'aliment consommé dans le monde provient de quatre cultures : riz, blé, maïs et pomme de terre. Cela crée non seulement un problème de production et de diversification mais aussi un problème de santé parce que ces aliments produits de façon intensive sont souvent pleins d'eau. 80% de ces aliments ne sont que de l'eau. On a pompé de l'eau grâce aux fertilisants et aux améliorations génétiques... On a créé une addiction de populations affamées, presque 2 milliards ont des carences nutritionnelles et alimentaires. C'est un problème auquel il faut faire face. On a mis les systèmes en risque et en danger. Avec cette intensification agricole on a fragilisé les montagnes, les eaux souterraines, on les a polluées. On a salinisé les terres. On a fait disparaître la biodiversité écologique et les écosystèmes, et c'est un coup d'œil sur l'ensemble de la planète avec les divers types de systèmes en danger, y compris le danger de changement climatique, qui font que des grandes plaines, comme les plaines du Nil ou le bassin du Colorado par exemple vont connaître une pénurie de l'eau parce que la fonte de neige se fait très rapidement et on a une augmentation du niveau de la mer dans certaines grandes plaines. Ce sont des problématiques auxquelles nous faisons face actuellement et on a préparé un rapport mondial sur les ressources en terre et en eau pour l'agriculture et l'alimentation qui vient d'être présenté au conseil de la FAO. Ces problématiques sont présentes sur les terres et l'eau, surtout en Asie parce qu'il y a l'augmentation de population, mais aussi dans d'autres régions quand on regarde les différents types de pressions qui ont été identifiées.

La pauvreté et la dégradation de terres aussi est mise en relation, nous avons l'érosion des sols, la salinisation, la dégradation de parcours, l'envahissement des champs par les dunes parce que beaucoup de rivières ont séché. Les zones humides ont séché avec le vent, on a beaucoup de dunes qui partent dans les villes et les champs. On fait très peu de choses pour combattre cela. On a des migrations qui sont à la fois un problème au Sud comme au Nord.

La projection pour 2050.

Du côté de la population, on va avoir une augmentation colossale de population dans les pays les moins développés surtout dans les villes et une stabilisation dans les pays développés. Cela crée un énorme problème car les gens ne sont plus là où il faut qu'ils produisent. Avec en 2050 une population énorme, la FAO projette qu'il faudra produire 70% de plus globalement et 100% de plus dans les pays en voie de développement, pour avoir l'accès à l'alimentation si on veut résoudre le problème de la faim. Évidemment la production n'a pas un lien direct avec la faim. Il faut le reconnaître, c'est l'accès à l'alimentation qui est le plus important. Actuellement on produit beaucoup plus que ce qu'on peut nourrir le monde. Le problème c'est que les produits ne sont pas là où il faut, et l'accès à cette alimentation n'existe pas, à cause de la pauvreté et à cause de l'accès au marché. Ensuite le défi sera de voir comment parvenir à une sécurité alimentaire tout en conservant les ressources de cette alimentation et ça c'est la question qui se pose actuellement à la FAO et avec nos organes directeurs. On a quand même eu des succès ces dernières 50 années, on a produit 3 fois plus que prévu. Quelles options pour améliorer la production agricole à faible coût, avec les nouvelles technologies agricoles disponibles localement ? Quel impact ces méthodes ont sur les biens et les services environnementaux qui sont si importants ? Et les moyens de subsistance de gens qui pourraient compter sur eux ?

Notre regard va aux petits producteurs et aux agricultures familiales, nous pensons que c'est la clé de l'avenir. Et c'est pour ça que nous avons combattu avec Mamadou Cissokho pour avoir

l'année 2014, année internationale de l'agriculture familiale et on a réussi pour le moment, il y a une résolution des Nations Unies qui va être approuvée en début de l'année 2012. Parce que ça augmente la visibilité de cette couche et cette population qui se nourrit plus ou moins. D'abord parce qu'ils produisent la grande quantité d'aliments et ils se nourrissent. La sécurité alimentaire de ces gens est très importante. S'ils ne produisaient pas ils seraient à peu près un milliard de plus d'affamés. Deuxièmement, ce sont les gens les plus conservateurs, les plus soigneux de leurs ressources naturelles, car ce sont là où ils vivent, ils connaissent leurs diversités biologiques et ils veulent les garder. En Europe on va devoir payer soit une taxe soit on interdit le paysan de semer ses propres semences. C'est un paradoxe extraordinaire ! J'en suis vraiment choqué ! Je ne sais pas ce qui se passe, pourquoi prenons-nous ce genre de décision ? Qui prend ces décisions ? On ne nous a certainement pas consultés !

Il faudrait réfléchir sur ce genre de problématiques que nous imposent certaines règles internationales. Certains économistes pour des raisons probablement économiques mais il faut vraiment faire face à ce genre de problèmes et voir comment on peut augmenter la productivité au niveau de l'agriculture familiale et paysanne parce que d'abord ils sont au niveau le plus bas au niveau production. On a atteint le plafond de la production intensive. Pour augmenter même 10% de plus il faut ajouter 50% d'engrais et 50% de pesticides. Ce n'est pas la peine de dépenser notre argent dans une économie mondiale déjà cassée. Il faut revenir voir ses agricultures paysannes comment ils peuvent augmenter avec des petits moyens qu'ils ont localement, que ce soit par le compostage, par l'engrais local... Il y a pleins de méthodes, nous en avons reconnus et maintenant on reconnaît l'agriculture biologique aux mains des paysannes. Mais tous les paysans du monde en développement font pour la plupart et feront plus tard 90% de l'agriculture biologique. C'est naturellement biologique parce qu'ils n'ont pas d'autres moyens. Ils sont le plus grand nombre et donc le gardien de l'environnement, il faut donc absolument les appuyer dans l'avenir. Dans ce contexte, il y a une dizaine d'années, nous avons lancé un programme qui s'appelle le Système Ingénieux du Patrimoine agricole mondial. Nous nous sommes associés effectivement à l'UNESCO et Terroirs & Cultures International et nous cherchons essentiellement à savoir quels sont les meilleurs et les plus durables des systèmes agricoles dans le monde.

On a retenu 5 critères pour les classer. D'abord la sécurité alimentaire locale, deuxièmement la biodiversité et les ressources génétiques, ensuite les connaissances autochtones et locales des individus et des communautés, la diversité culturelle de l'agriculture. Culture : mes amis de l'UNESCO vont dire que la plupart des cultures ont commencé par la culture de l'agriculture, de l'alimentation, de la diversité, des plantations, de récoltes ...

Evidemment aussi le paysage qui est un aspect très important qui synthétise en quelque sorte cette diversité. Il y a beaucoup d'exemples : systèmes extraordinaires en Chine d'irrigations, millénaires avec des terrasses qui ont été construites par les hommes et les femmes dans des conditions les plus difficiles pour faire du riz et du poisson ensemble, pour à la fois avoir les céréales et la viande. Il s'agit de systèmes uniques au monde et si on le perd, on le perdra pour jamais. On a d'autres exemples dans les hautes altitudes du Pérou, des systèmes extrêmement intelligents parce que pendant la journée l'eau attrape la chaleur. Pendant le soir elle la remet pour diminuer la température de la gelée pour que l'on puisse à 4000 mètres d'altitude planter des pommes de terre, sinon on ne serait pas capable. Le système riz-poisson, le système transhumant comme pour les Massaïs. Beaucoup de gouvernements ont essayé de sédentariser les systèmes transhumants malheureusement. On se rend compte maintenant que même les

animaux sauvages au Kenya ne veulent pas rester dans les parcs, parce qu'ils savent que le goût du pâturage diversifié est plus intéressant que de rester dans les réserves. Alors les oasis comme vous le savez nous avons un bon programme dans les pays du Maghreb, là aussi il s'agit d'un des systèmes ingénieux millénaires qu'il faut absolument conserver non pas parce que c'est un monument, on cherche à améliorer et à le transmettre au futur. C'est l'intérêt de ce système, on a beaucoup de choses à apprendre du passé et à améliorer pour le futur. Au Chili, on a une diversité agropastorale extrêmement intéressante. Les essences, les plantes rares, comme le safran en Iran, le cachemire en Inde. Nous avons un système en Equateur concernant l'alpaga... Nous avons même Satoyama au Japon qui est un système traditionnel d'aménagements des terrasses de riz. Alors notre objectif est essentiellement d'identifier ces systèmes et essayer de voir comment on pourrait les faire perdurer dans l'avenir de façon durable parce qu'ils sont les phares les plus jolis et les plus intéressants, complexes et riches de tout ce que nous avons de l'agriculture de Terroir.

Alors au niveau mondial c'est la reconnaissance très semblable à ce que fait l'UNESCO avec le patrimoine mondial, nous avons un patrimoine agricole mondial et nous en avons identifié une vingtaine, on a plus de 200 identifications, mais on en a 20 auxquels on a donné un certificat. Au niveau national, on a évalué la politique de développement national, vont-ils en cohérence avec ce système qui sont tellement important et riche pour les pays. Les Chinois l'ont bien compris, ils nous ont fourni un dossier extraordinaire, ils sont tout le temps derrière. Ils ont investi plus de 100 millions de dollars pour leur patrimoine agricole qu'ils veulent présenter au niveau mondial. Et au niveau local de voir comment avec les populations on pourrait faire un plan d'actions, d'aménagement durable de ce système et voir comment ajouter des valeurs à leurs produits sur leurs réalisations, soit par l'agrotourisme ou tout autre moyen qu'on découvre à travers les populations locales qui ont de nombreuses idées sur comment valoriser leurs produits.

Les conditions de succès sont intégrées à travers le secteur, centrées sur les personnes et fondées sur le droit. Favorisé la diversité, améliorer les externalités positives et diminuer les négatives. C'était là le grand message d'agriculture fonctionnelle, qu'on a organisé en 2001. Ensuite investir sur des ressources renouvelables, participatives du bas vers le haut et une utilisation mixte des instruments économique politique et réglementaire. Il s'agit d'intensifier sans simplifier, on parle beaucoup d'intensification mais cela ne veut pas dire implication. Développer des indications basées sur tous les capitaux du monde rural, que ce soit des capitaux naturels, humains, financiers, physiques, ou encore social. Ce n'est pas que les terres et l'eau qu'il faut capitaliser, mais sur les hommes, les femmes, leurs diversités et leurs cultures. Connecter le global et le local mais évidemment connecter avec du sens, de donner plus de reconnaissance au local. Un exemple de nos travaux : la pomme de terre au Pérou, nous avons plus de 300 variétés. Actuellement nous faisons des chips multicolores avec les produits et variétés locales. Les pommes de terre en Amérique latine sont de toutes les couleurs et très diverses au niveau goût. Les enfants les adorent.

En Chine, nous avons des produits labellisés comme patrimoine agricole, on fait des foires dans des oasis pour la diversité des dattes. Avec Satoyama au Japon, ils ont conservé, ils ont changé leurs machines pour les adapter à leurs territoires et non l'inverse. Ce serait malheureux de détruire les terrasses et les magnifiques paysages. C'est pareil en Californie, après avoir utilisé près de 80 produits chimiques, ils sont retournés aux productions de vins biologiques avec des petits jardins afin d'utiliser la biodiversité fonctionnelle avec les différentes types d'abeilles qui pourraient apporter la reproductivité avec le bio. C'est pareil en France, quand on a un vin bio,

il est beaucoup plus apprécié que les vins classiques. On a un exemple au Bangladesh, depuis que le niveau de la mer à augmenter on a énormément de problèmes avec les terres parce que les paysans se retrouvent sans terre. Ils ont repris la technique de construire avec des débris végétaux des terres pour cultiver des légumes à consommer pour les villes. C'est un type d'agriculture urbaine autour des grandes villes.

Comme disait Kofi Annan « il faut assurer la biodiversité, car elle est l'assurance vie pour la vie elle-même ».

Merci !





“IL EST DONC NÉCESSAIRE QUE L’ON OFFRE AUX COMMUNAUTÉS RURALES, UNE STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT QUI LEUR SOIT PROPRE, SUR LES ENJEUX DE LEURS PROPRES TERRAINS”

Madame la représentante de l’UNESCO, Monsieur le représentant du Ministre, Mesdames et Messieurs les directeurs, je tiens d’avoir à vous remercier d’avoir invité le PAM à participer à ces débats qui sont au cœur des enjeux de notre siècle. C’est un honneur pour moi d’être parmi vous, ces experts et ces chercheurs de par le monde.

Nous avons vu dans les interventions précédentes qu’une véritable ambition de développement n’est possible au niveau international que si elle est traduite par des actions concrètes au niveau des échelons intérieurs. On parle de gouvernement à l’échelle du pays mais de collectivités territoriales à l’échelle des régions, des entreprises dans les transferts d’influences et évidemment de communautés rurales et enfin des individus. Force est de réaliser que les communautés locales sont un acteur primordial de développement. Et ce constat nous a amené, nous les organisations internationales et plus particulièrement le PAM à revoir la manière dont on travaille dans l’humanité et le développement.

Concrètement je vous présenterai en premier lieu les nouvelles approches du PAM. Nous avons de nouvelles approches pour habilité les communautés rurales à répondre au défi de l’insécurité alimentaire. Revenons un peu sur ces défis, qui sont extrêmement sérieux et graves. On parle de 1 milliard de personnes qui ont faim, qui souffrent de la faim. En 2050 la planète comptera 9 milliards d’individus et il est prévu que la production agricole devrait s’accroître de 70 % pour pouvoir nourrir ces 9 milliards. On parle de 3,5 millions d’enfants qui meurent de la faim par an. La faim a un coût qui a été calculé par la banque mondiale. Elle a estimé qu’il s’élevait à 88 milliards de dollars, pour certains pays 2 à 3 % de leurs PIB. Les solutions sont connues et sont simples et n’ont pas ce coût là !

Ce défi que nous avons devant nous passe par le renforcement des capacités des états et de l’autonomisation des populations. Plus de la moitié, 70 % des pauvres vivent en milieu rural. Ce n’est pas uniquement de l’argent qu’il faut à ces populations mais c’est surtout reconnaître que

ces populations sont marginalisées et leurs droits bafoués. Il faut revoir tout cela. La réunion d'aujourd'hui s'inscrit dans un moment les plus difficiles de la planète. Je veux vous faire part ici d'une citation du Président Jacques Chirac, en 2002 : « Notre maison brûle et nous regardons ailleurs. La nature mutilée et surexploitée ne permet plus à se reconstituer. L'Humanité souffre de mal développement au Nord comme au Sud et nous y sommes indifférents. La Terre est limitée et l'Humanité est en péril et nous sommes tous responsables. ». Je pense qu'il exprimait parfaitement la situation actuelle. Nous avons une combinaison de défis devant nous. La crise des prix alimentaires et celle du pétrole font que 100 millions de personnes supplémentaires risquent de tomber dans la pauvreté si les prix continuent à augmenter. La crise économique globale qui fait qu'effectivement les gouvernements sont réticents aux dépenses alimentaires ou extérieures. Les désastres naturels en 2011 ont touché près de 304 millions de personnes. Les conflits deviennent de plus en plus importants : 25 millions de réfugiés rien qu'en 2011. Il est par ailleurs confirmé que si rien n'est fait pour assister ces changements climatiques nous verrons près de 20% de personnes supplémentaires qui souffriront de la faim en 2050. Donc le lieu ici n'est pas de trouver une solution à ce problème mondial mais de réfléchir à des solutions qui permettent aux communautés de prendre une part plus active dans la recherche des solutions. Donc j'en viens au cœur de mon sujet.

Le PAM a mis en œuvre des programmes de développement qui permettent de favoriser et de dynamiser les économies locales. La pierre angulaire de ces économies locales est l'implication des communautés locales. Comment s'y prendre ? On implique les communautés locales davantage avec nous. Mais ce que le PAM fait, c'est d'optimiser son pouvoir d'achat. Le PAM n'est plus le PAM que vous avez connu depuis plusieurs années. Il ne dépend plus des aides alimentaires. Il a un pouvoir d'achat énorme et près d'un milliard de tonnes de biens sont maintenant achetés localement dans des pays en voie de développement. 80% des achats locaux sont dans ces pays.

Nous essayons de plus en plus de mettre en place des programmes d'alimentations, des filets de sécurité comme l'alimentation scolaire ou encore pour les personnes les plus vulnérables. Nous achetons la nourriture dans les pays où se trouvent les plus pauvres et nous essayons de redistribuer. Mais depuis peu nous avons un nouveau programme « purchase for progress » et qui permet d'acheter localement et auprès du petit producteur et en soutien direct aux petits agriculteurs. Ce projet repose sur trois piliers. Le pilier de la demande, le PAM se promet d'acheter aux producteurs et est donc une garantie, une assurance d'achats aux petits producteurs. Cela permet avec les microcrédits à ce que ces petits agriculteurs puissent produire pour la redistribution à l'intérieur du pays. On garantit ainsi une demande. Le deuxième pilier est celui du partenariat, avec les gouvernements, les autres agences comme la FAO pour garantir une expertise technique et améliorer la qualité de la production, de stockage...C'est un partenariat très important. Le troisième pilier est celui de l'apprentissage et du partage. On a un système de suivi d'évaluation très strict, pour permettre d'identifier les succès et pouvoir les reproduire dans d'autres pays. Pour le moment ce programme est un projet pilote sur 21 pays et nous espérons pouvoir démontrer aux donateurs que c'est quelque chose qui marche et peut être appliqué ailleurs.

Quels sont les résultats de ce projet mis en place depuis 3 ans ? On a acheté 187 000 tonnes aux petits agriculteurs et près de 300 groupes d'organisations d'agriculteurs ont des contrats avec le PAM, qui leur permettent de garantir leur production. On a formé près de 100 000 fermiers, qui ont reçu une assistance technique pour les aider à fabriquer des techniques de stockage, leur permettant de limiter les pertes après récolte. Mais en fait, les bienfaits de ce programme vont même au-delà de la croissance agricole et économique. Ce programme revêt

également une dimension politique. Il permet de favoriser la démocratie participative à l'échelle des terroirs. Les interactions entre les producteurs, le secteur privé, les organisations agricoles qui sont une forme de partage de l'exercice du pouvoir; A cette initiative pilote, cette dimension là est extrêmement importante. Un des résultats spectaculaire dans ce sens là a été observé au Malawi où non seulement grâce à cette initiative il y a eu un surplus agricole qui a permis de vendre mais même une gouvernance locale et centrale qui a été renforcée. Le Malawi est même devenu exportateur de denrées alimentaires qui sont donnés au PAM pour être remis dans nos circuits de distribution.

En conclusion, je voudrai simplement réaffirmer que chaque territoire fait face à des problématiques et des enjeux différents, selon différents contextes, selon la situation géographique et les évolutions politiques. Il est donc nécessaire que l'on offre aux communautés rurales, une stratégie de développement qui leur soit propre, sur les enjeux de leurs propres terrains. C'est extrêmement important qu'on prenne en compte des situations spécifiques et Monsieur Chardon l'a bien dit dans son introduction et c'est extrêmement important. Le renforcement des capacités des communautés locales requiert aussi la mobilisation de tous.

A chaque échelon, il y a des principaux catalyseurs de changement, à savoir les états, les structures décentralisées sur le terrain, la communauté internationale, le secteur privé, la société civile. Les états jouent un rôle de levier. Le secteur privé est un levier important du développement grâce aux innovations mises en place. Les questions et les défis liés à la sécurité alimentaire ont été abordés dans le cadre de la présidence française du G20 et je trouve que l'adoption du plan d'actions du G20 sur la relativité des prix alimentaires et agricoles sur la relativité des prix alimentaires a vraiment réaffirmé l'engagement est l'implication sans relâche de la communauté internationale pour minimiser le risque. Des engagements concrets ont été pris à ce niveau. Je pense qu'on peut se féliciter de cela.

Le PAM est au cœur de tous ces acteurs, notre planète produit des aliments en quantité et en qualité suffisante pour nourrir toute la population. Pourtant encore une fois, un milliard de personne se couche chaque soir le ventre vide. Et comme le disait Jacques Diouf dans le cadre de la journée mondiale de l'alimentation : « un droit n'est pas un droit s'il ne peut être revendiqué ». Et c'est là que se trouve la place des terroirs. Des structures décentralisées des gouvernements comprennent les besoins de leurs populations et pour chaque partie prenante puisse s'appliquer à l'autonomisation des populations pour la suffisance alimentaire.

Merci à tous.



“L’ÉCONOMIE NE REPOSE PAS SUR LE PROFIT, ELLE REPOSE SUR LA CONFIANCE PARCE QUE LE PROFIT DÉPEND DU NIVEAU DE CONFIANCE ENTRE LES PARTENAIRES.”

Je voudrais remercier Terroirs & Cultures International de me permettre de participer à cette journée, où j’ai déjà beaucoup appris ce matin. Et j’ai appris une chose c’est que peut être mon intervention est inutile compte tenu de ce que j’ai déjà entendu. Je voudrais aussi remercier l’UNESCO et témoigner de mon admiration pour la position ferme qui a été prise par la dernière Conférence générale fussent au prix de la perte de 20% des ressources de l’Organisation, ce qui l’honore et traduit sa grandeur. La culture et la science n’ont pas à céder au dictat de qui que ce soit. Merci pour ce courage, cette fermeté dans les engagements qui constituent la charte de l’UNESCO.

Je vais commencer par quelques rappels. Le développement durable que tout le monde connaît. Revenons sur les éléments clés qui constituent sa définition et un peu sur son histoire. Lorsque j’ai fait mes études d’économies et d’anthropologies, justement ce que j’observais comme limite de l’économie, j’ai appris à raisonner : j’investis ici et maintenant et je dois essayer de calculer ce que mon investissement me donnera demain. C’est la croissance et le développement. Le développement durable nous a amené des dimensions supplémentaires qui complexifient sérieusement le problème. Aujourd’hui dans un cas de développement durable si j’investis ici et maintenant je ne dois non seulement me préoccuper d’ici et de demain mais aussi de ce que mon investissement va impliquer maintenant et ailleurs et demain et ailleurs. J’introduis de la complexité dans le raisonnement en précisant que la complexité n’est pas le compliqué. Elle est généralement régie par des mécanismes simples et non pas par la complication.

Notre idée commune en matière de développement durable est qu’il faut privilégier le local. Qu’entend-on par « local »? Les brésiliens disent qu’il n’y a guère de local, il n’y a guère de global, il n’y a que du « glocal ». Je sais ici que mes amis n’aiment pas trop ce mot car phonétiquement il n’est pas très beau. Mais la réalité est celle-là. Il y a deux ans, en allant faire des cours à Montréal, mes collègues me montrent un « circuit court » : une production de tomates sous serres dans l’immédiate banlieue de Montréal qui ne produisait que pour le marché de Montréal.

Mais les graines étaient achetées à Paris qui les faisait produire en Chine et le sulfate de culture dans la serre était fait de fibre de coco qui provenait du Sri Lanka. Vous avez là une appréciation du caractère local de cette production locale. Le développement durable est souvent présentés par 3 piliers : économique, environnemental et social. C'est trois piliers relèvent de trois étapes de la réflexion qui ont quand même pris un certain temps entre 1971 et 2002. 1971, c'est la première conférence sur le développement et l'environnement, un an avant Stockholm. A l'époque on y parle économie, strictement. A Stockholm se sera l'économie et l'environnement, surtout orientée vers le changement climatique et la déforestation. Puis Rio de Janeiro mettra en avant réellement et profondément l'économie et l'environnement. Et Johannesburg mettra en avant le social. Donc c'est une espèce de triangle qui selon les années tourne sur lui-même. Ça nous amène à repenser à l'origine de tout cela. A partir des années 1970, le concept qui émergeant est celui d'écodéveloppement qui est formalisé et conceptualisé par le professeur INES Issax qui reste le concept principalement utilisé par les indiens ou par les brésiliens. Il avait une définition simple « developing in harmony with nature » : se développer en harmonie avec la nature. Donc à l'équilibre, l'harmonie c'est des vibrations. Il s'agissait de penser le développement en fonction des réactions de la nature et de penser les décisions par rapport à la nature en fonction des implications que cela aurait sur le développement.

Le changement s'est fait en 1974 à FOOLNEXt, 1972 Stockholm, 1974 (à) la conférence post-Stockholm au Mexique. La déclaration finale de cette conférence affirme la responsabilité des pays du Nord dans la destruction des environnements du Sud et principalement les Etats Unis. C'est à cette époque que le terme écodéveloppement sera remplacé par « sustainable development » le développement durable. L'histoire du développement durable est donc antérieure à RIO. Il faudra attendre 1987 pour que la Commission des Nations Unies sur l'environnement et de le développement : le CNUED, présidée par la première Ministre de la Norvège, produise une définition internationalement reconnue du développement durable : « un niveau de développement qui permet de satisfaire les besoins de la génération présent tout en préservant pour les générations futures la possibilité de satisfaire les leurs ». Voici donc l'histoire de ce concept tel qu'il a évolué. On a 3 piliers : l'économique, l'environnemental et le social. 20ans après Rio de Janeiro où en est-on de tout cela ?

Je prends à dessein l'évolution des dates de vendange n'est-ce pas Monsieur Chardon, en 50 ans la date a augmenté d'un mois de calendrier. Ça n'était jamais arrivé dans l'Histoire.

(Le social) L'empreinte écologique croit de façon exponentielle par rapport au revenu. Ce qui est intéressant quand on revoit les courbes c'est que Monsieur Koohafkan nous a présenté toutes à l'heure de la qualité des sols en fonction de la pauvreté. Plus on est riche, plus on dégrade la planète, il faut penser, notamment les mégapoles comme des fantastiques pieuvres qui envoient leur monopole à travers toute la planète pour y puiser des ressources dont elles ont besoin. La ville est un écosystème le plus élaboré qu'il soit dans la mesure, qu'il se rend indépendant de son environnement immédiat et va puiser ses ressources dans l'ensemble de la Planète (raisin au chili, carburant au moyen orient...) c'est vraiment un fait nouveau et qui s'accroît depuis Rio 92. Maintenant l'économique, on est en plein dans la crise. Regardez l'évolution des matières premières alimentaires et on atteint des sommes sans précédent. Vous remarquerez que le déclenchement en 2008 dans le domaine des matières industrielles et agricoles. Le pétrole est à l'époque à 132 \$. Si on prend les trois indicateurs que sont le pétrole, matières premières industrielles, matières premières alimentaires, vous remarquerez qu'il n'y a qu'un seul indicateur qui ne soit pas remonter au niveau du déclenchement de la crise de 2008 c'est le pétrole. Les

deux autres sont au dessus. Tout est réuni pour que la crise s'éternise pour que la relance se remette en place. Ce qui nous fait dire, on est une centaine d'économiste à travailler sur ce point à travers le monde, que la crise n'est pas celle qu'on croit. Nous pensons avoir affaire à une crise économique et financière, non. Nous avons affaire à la première crise écologique globale à laquelle l'Humanité soit confrontée. C'est la première fois que l'on affronte des raretés physiques de ressources. Ce n'est pas seulement des raretés spéculatives, l'économique et le financier ne sont que les boutons de la maladie, pas la maladie. Hors nous nous évertuons à ne traiter que les boutons de la maladie. La maladie est là, va s'aggraver et s'approfondira. Maladie écologie, symptôme économique et financier, mais les coûts de tout ça sont et seront de plus en plus des coûts sociaux. Ce n'est pas simplement pour évoquer l'évolution du chômage à travers le monde. Voilà la réalité des choses, 20 ans après Rio92 qui avait ouvert tant d'espoir. Que faire face à tous cela ? Comment prendre les couts sociaux ? Regarder l'évolution du chômage, du BIT dans la seule France métropolitaine. On est, excusez moi la grossièreté du propos, mal barré. Derrière les pourquoi. Il faut voir comment on peut s'en sortir et revenir dans l'objet de cette journée, qui traite des terroirs et de la possibilité qu'ils offrent. Je crois qu'il faut rappeler que face à toutes ces questions, nous sommes l'objet de perception et de représentation biaisés. Tous autant que nous sommes et quoique nous fassions, nous avons une culture, nous avons parfois été confrontés à des cultures. Et donc ces cultures nous ont forgés des lunettes avec lesquelles nous regardons le réel.

Prenons la notion de Terroir. Vous avez là un terroir médiéval, le terroir ecclésiastique. On veut que la construction de ce terroir se fasse à partir de l'Abbaye et qu'il se construise ainsi. Mais à la même époque voici un terroir seigneurial, on voit que sa construction est complètement différent parce que elle repose sur une autre représentation du même monde finalement. On voit là le monde du seigneur et le monde ecclésiastique qui vont avoir deux approches complètement différentes des mêmes problèmes. L'un fondait sur le pouvoir et l'autre fondé sur tout autre chose. On sait que finalement ceux sont les abbayes qui vont imposer leurs modèles au seigneur. Mais cela va plus loin, venons en à aujourd'hui. Le directeur du potager du roi de Versailles qui conserve les vieilles variétés raconte l'histoire suivante : il avait appris qu'il existait autrefois une variété d'artichauts de Paris et qu'elle avait disparue mais que Vavilov, le fameux savant russe qui collectait toutes les plantes alimentaires, l'avait récolté et qu'il était entretenu dans la collection à Saint Petersburg. Lorsque le directeur du potager du roi est allé à Saint Petersburg chercher des graines, revenu il les a planté et il a vu pousser à sa grande stupeur des chardons. Les jardiniers de saint Petersburg, lorsqu'ils ressemaient garder les plantes qui ressemblaient à quelque chose dont ils avaient l'habitude. Ils ne connaissaient pas l'artichaut, ils connaissaient le chardon et ils ont donc fait de la régression génétique sur cette plante. La conclusion qu'en a pu tirer le directeur du potager du roi a été d'une grande portée me semble -t-il pour notre journée. En matière de plantes domestiques, on ne peut pas conserver des variétés cultivées sans conserver avec la culture qui les a produites. Je crois que c'est une donnée extrêmement lourde à conserver. De là à dire que l'agriculture sans culture on peut la reproduire sans avoir besoin de la conserver, je vous assure.

Derrière ces représentations il en est une autre. L'agriculture serait un problème technique ou technologique. J'ai souvenir d'avoir lu des tas d'articles en agronomie dans les années 60-70, où on expliquait qu'un système de production s'était l'ensemble sol-plante. Le sol et sa plante et son sol et l'eau. C'était une approche strictement physico-chimique de l'agriculture réduite à une plante et à son sol. Heureusement tout cela a évolué depuis. Mais les problèmes agricoles étaient abordés de façon technique et on en faisait une question d'innovation puis nos amis

agronomes ont commencé à comprendre assez tardivement dans les années 80 qu'il ne fallait pas confondre invention et innovation. Nos ingénieurs pouvaient faire toutes les inventions qu'ils voulaient. Mais une invention ne devenait une innovation que lorsqu'elle a avait été socialement adoptée. L'innovation est un processus social et non technique. La plupart aujourd'hui l'ont complètement intégré mais pas tous. On continue à penser que des problèmes sociaux peuvent avoir des solutions techniques. Là commence le vrai problème. Or si vous regardez la situation dans laquelle on est et si vous restez dans une logique « terroir », alors vous vous dites que peut être tout cela est une affaire d'organisation sociale et pas une affaire technique. Je suis donc allé rechercher un petit peu quelques idées d'images pour illustrer cela dans le monde des fruitières jurassiennes. Ces fruitières sont testées et existent dès le 14ème siècle. Ces fruitières sont des coopératives de traitement du lait afin de les transformer en fromage et c'est un travail collectif. L'indication d'origine date de 1958 et l'appellation contrôlée de 1986. Donc cela donne une allure récente à quelque chose qui en fait est très ancien et qui a résisté à la Révolution Française qui voulait individualiser tout cela, considérant que ces formes collectives étaient archaïques. Cela résiste en fait et vous remarquerez que dans le monde actuel face à la crise, les formes d'organisation de type coopératif tiennent le coup et pas les formes d'organisation à base d'intérêt individuel. Cela doit nous attirer notre attention sur le rôle des formes d'organisation et de propriété. On nous fait croire qu'il n'y a qu'une forme de propriété sur cette planète : la forme de propriété privée. Je disais à un collègue qu'il m'avait fallu un an et demi à l'UNESCO quand on faisait le manuel d'économie de la biodiversité, pour obtenir le simple remplacement du terme « propriété privée » par trois propriétés clairement définies. L'environnement s'est constitué de ce qui n'appartient à personne et lorsqu'il n'appartient à personne, le plus dur à gérer c'est ce qu'il transverse les sphères privées. Les jambes cassées ce n'est pas un problème d'environnement mais la grippe si. Car cela va traverser des sphères privées. Donc derrière la notion d'environnement vous avez celle des externalités des faits sur autrui. Il se trouve qu'il n'y a pas que la propriété privée, il y a la propriété commune, la propriété d'état.

En général les situations qui marchent ne sont ni le tout public, ni le tout privée. Toutes les formes d'organisations communes ne marchent pas mais celles qui fonctionnent le mieux dans la durée semble être des formes qui pourraient plus se rattacher à la propriété commune qu'à des formes de propriétés toutes privées ou toutes publiques. Et ça c'est une découverte qui s'est traduite par un prix Nobel pour Elinor Ostrom, collègue et amie qui nous a fait le plaisir et l'honneur de venir faire une conférence à l'UNESCO. Elle montre que sur la base d'une très grande quantité de cas orientés sur ce qui gouverne les individus et les groupes, on montre que les individus sont en général bien intentionnés mais qu'ils ont une information imparfaite et que donc leurs rationalités est limités par ces infirmations imparfaites. Que les individus peuvent apprendre et qui sont particulièrement sensibles à l'apprentissage des règles sociales, plus qu'aux problèmes techniques. Ensuite que les individus apprennent les normes et les préférences d'autrui selon qui est impliqué et selon la structure de la situation et ça c'est fondamental. L'apprentissage même des règles sociales dépend des réseaux de relations dans lesquelles on s'insère. Quiconque a vécu longtemps dans les villages africains le sait ! Je sait sans l'avoir appris, chez nous il faut le réapprendre. Il est des formes que la coopération née assez facilement et de façon étonnante pour nous pas pour nos collègues de l'Afrique de l'ouest qui ont peur de mots que l'on n'a pas l'habitude de voir : confiance, réciprocité. Or la radio, la télévision, les gens actuellement ne bruissent que de ces mots là. Il faut rétablir la confiance, les marchés perdent confiance. Quels sont les marchés qui perdent confiance ? Économiste je n'ai jamais compris qui sont les marchés qui perdent confiance.

Et bien voilà l'économie ne repose pas sur le profit, elle repose sur la confiance parce que le profit dépend du niveau de confiance entre les partenaires et quand la confiance se perd les taux d'intérêt montent par exemple. C'est la façon dont se construit la confiance est au cœur même de la durabilité des systèmes économiques et sociaux. Et cela dans les terroirs, vous le savez. Et dans les fruitières on le sait au moins depuis le 14ème siècle. Dans les prudhommes de pêcheur on le sait également depuis l'époque romaine si ce n'est avant. Donc ces questions de confiance et de réciprocité sont fondamentales et elles ont une autre conséquence. Dans un monde complètement individualisé, vous ne pouvez vous mettre à la place d'un paysan africain. Pour une raison, c'est quelqu'un qui doit raisonner en l'absence totale d'assurance. Réfléchissez un peu, du matin au soir, du soir au matin, même quand vous dormez vous êtes assuré pour tout. Le paysan africain lui n'est assuré pour rien. Donc cette innovation que vous lui proposez, il se dit que si ça marche c'est formidable mais cela ne fonctionne pas ça devient catastrophique pour l'année suivante. Et là je n'ai aucune assurance ! Alors je vais remplacer les assurances par des crédits qui font rire les européens parce que c'est une forme d'assurance comme une autre. C'est l'assurance du pauvre.

Dans les services éco systémiques qu'on a parlé. Je vais en illustrer certains traits qui ne sont pas évidents. Ces données sont dues à Monsieur Daniel Nahon. Un arbre adulte développe par ses feuilles 30 hectares avec l'air. Ce qui signifie que vous avez un filtre à particule par exemple dans les villes de 30 hectares pour chaque arbre adulte. Et dans le sol, c'est 160 hectares de contact avec le sol par le système racinaire d'un arbre adulte, ceux sont des chiffres tellement énormes qu'on se dit que ce n'est pas possible. Je vous garantis la crédibilité de ces chiffres. Quant à l'argile, cela développe une surface spécifique de 4 à 80 hectares par kilogramme ! Ce qui fait l'équivalent de 4 à 80 terrains de football. Ces argiles piègent l'eau, piègent les nutriments et les résidus, un à un comme les médicaments à libération progressive et on s'en fiche ! On consomme les branches sur lesquelles on s'assied. En ce qui concerne les champignons, c'est le système de communication entre les plantes. Quand vous plantez une espèce mono spécifique comme le « Pain douglas » vous n'avez plus de mycélium dans le sol. Vous n'avez plus de système de communication entre les plantes. Vous n'avez plus cette « assistante sociale » qui nourrit et protège les ensembles des plantes. On revient sur l'assistance sociale dont parlait Monsieur Koohafkan.

Il nous faut donc changer les modèles de production pour des modèles de non labour, on y sera contraint. Je sais que cela choque pas mal de mes collègues agronomes, je vois bien les discussions au sein de l'Académie de l'agriculture dont j'ai l'honneur de faire partie. Mais les faits sont là, les chiffres sont là, les données sont là ! On ne peut pas continuer comme ça. Et puis, comment faire pour doubler la production dans les trois prochaines décennies ? D'abord arrêter de doubler la production uniquement pour multiplier le niveau de consommation de viande. Parce que dans les 70% qui sont réclamées en plus, il s'avère nécessaire si c'est pour produire uniquement de la viande bovine pour en manger trois fois plus et en produire encore une fois plus d'obèses et de maladies cardiovasculaires. Je ne vois pas où est l'intérêt, je ne vois pas quel sens conserve le mot durabilité. Ensuite, restaurer les sols n'est pas si compliqué que cela. Il s'agit d'y remettre de la diversité. 1001 expériences ont prouvé qu'il est possible de reconstruire des sols très rapidement. L'agriculture biologique qu'on devrait appeler agriculture tout court ; parce que c'est l'autre qui n'est pas biologique. On dit l'agriculture traditionnelle, non ! L'agriculture traditionnelle c'est la biologique, désolé !

Il est tout à fait faisable de le faire ! La consommation de l'eau : on perd de l'eau, non ! On ne perd pas de l'eau sur la planète, le volume est constant. Ce que l'on rend extrêmement rare c'est l'eau propre, potable, parce que les usages de l'eau sont des usages salissants, sans qu'il y est de retraitement et de nettoyage derrière. Une ville comme Munich, a l'eau potable la moins cher d'Europe parce qu'ils ne traitent pas. Comment font-ils pour ne pas traiter ? Il y a en amont de la ville un vaste bassin versant très boisé, sur lequel la ville de Munich veille jalousement depuis plus d'un siècle. Ce qui fait que l'utilisation des fonctionnalités de l'écosystème donne à la ville une eau parfaitement propre et à très bas coût.

Pour conclure, sur mon idée de question organisationnelle. A l'heure actuelle, l'organisation économique du monde fait que l'on ne peut produire des richesses que par dégradations des écosystèmes. Ce n'est pas de la mauvaise volonté mais dans un bateau ivre tous les marins sont sous et réciproquement disait Pierre Darc. Vous êtes pris par des systèmes de contraintes où il ne s'agit pas de produire mieux mais d'être rentable tout simplement. Sous peine de disparaître. Changer les règles d'organisation et vous pouvez basculer et c'est faisable, mais je n'ai pas le temps de développer, dans un monde où la création de richesse pourrait se faire de l'observation ou l' (d') amélioration des potentiels naturels. C'est faisable, sans augmenter la fiscalité et sans changer les coûts de production. Simplement en déplaçant les régulations, en jouant au tact avec les régulations existantes. Je vous renvoie au bouquin que j'ai publié avec Robert Barbault qui s'appelle La vie quelle entreprise ! Dans lequel je développe ce sujet là.

La confusion entre le technique, l'invention et l'innovation d'une part et le social d'autre part risque de produire des organismes gravement menaçant !

Je vous remercie



“L’AGRICULTURE EST AU CŒUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE, IL N’Y A PAS D’ALIMENTS SANS AGRICULTURE.”

Je voudrais dire en ouverture que ces deuxièmes rencontres internationales Planète Terroir sont pour moi doublement symbolique et gratifiante, tout d’abord parce qu’elles montrent que les idées de terroir et culture sont pionnières, novatrices et salutaires et qu’elles perdurent, et qu’elles sont pertinentes et la deuxième raison, cela a été évoqué, c’est parce que nous nous trouvons ici à l’UNESCO dans la maison qui a permis la création à Montpellier d’une chaire sur les alimentations du monde, dont l’objectif est de développer et de diffuser les savoirs autour du concept vital d’alimentation durable. Alors je vous propose dans un premier temps de faire un état des lieux de notre système alimentaire, et ensuite d’esquisser deux scénarios, de l’horizon 2050 qui a déjà été évoqué, et en fin en conclusion, je pense que c’est le plus important, quelles sont les questions que nous chercheurs, nous posons à la fois aux politiques et aux acteurs ?

La définition de mon collègue Louis MALASSIS qui a déjà été cité ici ce matin, cette définition est très pédagogique, elle porte sur le système alimentaire est la façon dont les hommes s’organisent pour produire, commercialiser et consommer leur nourriture. Alors voyons comment cela se présente aujourd’hui, dans l’agriculture, les activités d’amont, la transformation, la distribution, et la finalité, qu’on ne doit pas oublier : le consommateur, et la qualité alimentaire au bout.

Il faut remarquer que l’agriculture est au cœur du système alimentaire, il n’y a pas d’aliments sans agriculture. Ceci évidemment sous des formes peu variables que je vais évoquer maintenant, selon la nature du système alimentaire.

Par exemple en Europe il y a une certaine configuration du système alimentaire mais bien que nous soyons comme cela a été indiqué aussi dans un monde très industrialisé et un monde de services, le système alimentaire continue à être le premier secteur d’activités économiques avec des chiffres tout à fait impressionnants, en terme d’agriculture par exemple, il y encore près de 14 millions d’exploitations agricoles en Europe, je parle ici évidemment de l’union européenne à 27, c’est 12 millions d’emplois, un chiffre d’affaire de près de 400 milliards d’euros, l’industrie alimentaire est également très puissante avec 300 000 entreprises et la distribution avec

presque 8 millions de travailleurs.

Ce système est donc loin devant toutes les autres activités économiques et pourtant il ne constitue pas ou il ne constitue plus une priorité politique. Si je regarde maintenant au niveau de la planète qui compte aujourd'hui 7 milliards d'habitants, on voit que le modèle agro-industriel, qui est le nôtre en Europe, tend à devenir majoritaire, puisqu'il concerne 4 milliards de personnes à peu près. Ces 4 milliards vivent avec le système de grande distribution, qui pilote l'ensemble des activités et génère un certain style de vie et mode de vie, que je vais décrire un peu plus loin. Et nous avons encore 3 milliards de personnes qui vivent dans le système traditionnel. Je vais démontrer que les deux systèmes ont des externalités négatives importantes, et qu'en conséquence il faut inventer un nouveau système alimentaire. Alors quel est notre système alimentaire ? Je dis nôtre parce qu'il domine la planète, comme je l'ai indiqué du point de vue de la consommation. Nous avons des produits de masse, qui sont sûrs du point de vue hygiénique, malgré les crises, qui sont standardisés, ils utilisent de façon massive le marketing pour être vendus, et ils présentent des inconvénients parce qu'ils ont trop de sucres, trop de sel, trop de gras, et qu'ils font disparaître les diètes locales, par exemple la diète méditerranéenne a complètement disparu si l'on en croit les enquêtes alimentaires menées dans les pays méditerranéens. Et puis il y a une dernière chose qui est extrêmement choquante, c'est que 25% de la nourriture est jetée avant d'être consommée dans l'union européenne, comme dans la plupart des pays riches. Du point de vue de la production ce système alimentaire est intensif, c'est-à-dire qu'il est prédateur en termes de ressources naturelles, la terre, l'eau, l'énergie, les intrants mécaniques, chimiques et génétiques, sont utilisés de manières très importantes.

Deuxièmement c'est un système qui est spécialisé, tout à l'heure M. Koohafkan a parlé de 4 grandes cultures, moi je préfère dire 9, mais c'est 9 pour 90% de l'alimentation humaine. Le système est très concentré, avec des très grandes firmes globales, qui transforment toutes les matières premières agricoles et qui les distribuent.

Le système est mondialisé, avec des filières très longues, et enfin il est financiarisé, c'est-à-dire qu'aujourd'hui, il est gouverné par des fonds d'investissements. Le phénomène est aujourd'hui très net dans l'industrie agroalimentaire et dans la distribution, mais il risque de l'être demain dans l'agriculture ce qui peut poser des problèmes extrêmement préoccupants. Le modèle traditionnel au contraire lui est encore basé sur des exploitations familiales, de polyculture-élevage, il concerne autour de 500 millions de paysans dans le monde, c'est considérable, les productivités sont faibles, les filières sont courtes mais elles sont très mal organisées et les circuits commerciaux sont complexes avec de nombreux intermédiaires, les revenus sont faibles, la pauvreté malheureusement est la règle, et les politiques publiques sont absentes. Il a d'ailleurs peut-être une corrélation entre les deux choses.

Alors où est-ce que l'on n'en est aujourd'hui ? Je dois dire que ce n'est pas la sécurité alimentaire, c'est l'insécurité alimentaire pour la planète, on a évoqué les 2 milliards de personnes qui sont en carence alimentaire et il y a un milliard qui sont en excès alimentaire, avec des maladies extrêmement graves, l'OMS nous dit que 53% des décès sont imputables à des maladies non transmissibles d'origine alimentaire. La plus visible c'est l'obésité. Ce sont des causes directes ou indirectes, mais il réfléchir à cela, pour envisager un système alimentaire qui soit en quelque sorte une thérapie pour toutes ces maladies.

La sûreté alimentaire n'est pas assurée, il y a une grande vulnérabilité dans ces systèmes intensifs, notamment avec des épisodes comme la grippe aviaire, l'Escherichia coli, etc. Alors que

nous n'avons plus que 9 plantes qui nourrissent le monde, il en faudrait un plus grand nombre, car les variétés par plante sont en train de diminuer très fortement, et ainsi un problème sur une plante, risquerait de provoquer des famines épouvantables à la surface de la planète.

Il y a aussi la volatilité des marchés, et les équilibres socio-économiques sont très menacés par cette volatilité, notamment pour les pays qui importent en masse des produits alimentaires. Il existe aussi de la porosité entre les marchés financiers et les marchés des commodités. Alors, que peut-on envisager pour l'avenir ? Pour faire de la prospective, il faut décrire le contexte mais cela a déjà été largement fait par mes collègues prédécesseurs donc je vais passer rapidement.

Pour résumer nous sommes dans un contexte de crises multiples. Alors on peut faire de multiples scénarios, il y a des exercices qui comportent 7, 8, 10 scénarios mais je pense que ce n'est pas très pédagogique et tout se résume finalement en 2 scénarios.

Le premier, c'est le tendancier, c'est-à-dire qu'on prolonge les perspectives que nous connaissons depuis un demi-siècle dans les pays à hauts revenus. On a donc un scénario tendancier, qui à mon sens est tout simplement la combinaison du marché et de la techno science, et au contraire on a un scénario de rupture, puisque ce scénario tendancier mène à des impasses, qui pourrait s'appeler et qui s'appelle le modèle alternatif, et donc il marque vraiment des changements profonds. Alors voyons un tout petit peu le scénario agro-industriel tertiariisé, à l'horizon 2050, on le sait, c'est 9 milliards d'habitants environ, probablement que l'agriculture s'étendra sur 2 milliards d'hectares, on peut très bien imaginer que l'agriculture sera fondée sur de très grandes exploitations agricoles, telles qu'on les voit en Argentine -on vous a montré les photos- au Brésil, en Amérique du Nord, etc. 4 000 hectares, techniquement, économiquement c'est tout à fait plausible et ça marche, donc si vous divisez 2 milliards par 4 000, vous avez 500 000 agriculteurs. Donc 500 000 agriculteurs peuvent techniquement nourrir le monde. Je rappelle qu'il y en a 500 millions aujourd'hui. Donc ça c'est dans deux générations. Du point de vue de la transformation, on a une centaine de firmes multinationales, agro-alimentaires, qui sont déjà préfigurées par les Nestlé, Danone, Kraft, etc. cela suffit pour transformer toutes les matières premières agricoles. Une dizaine de groupes de la grande distribution, Wal-Mart, Carrefour, Auchan, Tesco, etc, sont d'ailleurs déjà présent dans le monde entier, et les produits qu'ils nous font manger seraient des produits dont on a corrigé les défauts, ce que j'appelle une médicalisation, c'est-à-dire une artificialisation de la nourriture.

Et enfin le pilotage du système, comme je l'ai indiqué c'est le marché globalisé et les multinationales. En face de ça le scénario de rupture nous dit, eh bien, le maître-mot c'est le terroir ou la proximité avec un très large recoupement entre les deux notions. Alors la proximité, c'est la proximité au sein de la chaîne de production, entre les matières premières agricoles et la transformation. Ce n'est pas forcément la proximité avec les consommateurs. On a le mouvement des locavores, d'abord aux Etats-Unis ou ils suggèrent de manger ce que l'on produit dans la région. Certes, c'est très bien, mais il faut augmenter cette tendance, ce n'est pas uniquement ça, c'est aussi les touristes qui viennent dans un pays, qui apprécient les diètes locales, et qui ensuite veulent pouvoir continuer à les consommer de façon épisodique et lorsqu'ils seront rentrés chez eux. C'est aussi l'exportation, etc. Donc les produits doivent avoir comme qualité essentielle : la qualité gustative, ils doivent avoir un ensemble de qualités organoleptiques, les technologies doivent être adaptées à la transformation, et les formes d'organisation doivent être des réseaux locaux d'entreprises (petites et moyennes entreprises), avec des circuits commerciaux multiples.

Et la consommation, la grande différence entre la consommation agro-industrielle et la consommation de terroir c'est la consommation alimentaire, ici c'est un acte social. C'est-à-dire que la convivialité est au premier plan, d'ailleurs elle diminuerait les maladies selon les nutritionnistes. Alors voilà quelle est la configuration actuelle, toujours 9 milliards d'habitants, 2 milliards d'hectares, 50 à 100 millions d'exploitations agricoles, et je pense que c'est tout à fait jouable, en France nous sommes passés de 5 millions d'agriculteurs au lendemain de la deuxième guerre mondiale à 700 000 aujourd'hui, c'est-à-dire qu'on a divisé mais par un ratio de 10 tout à fait raisonnable.

Alors que selon le scénario que j'ai envisagé précédemment il faudrait diviser le nombre d'agriculteurs par 1 000. Socialement c'est impossible. Quand on préserve un tissu d'entreprises denses dans les territoires, on fait du développement local durable.

Pour le pilotage du marché, évidemment ce ne sont pas des firmes hégémoniques, c'est une régulation mixte, de l'initiative publique et de l'initiative privée.

Tout à l'heure, Jacques Weber disait que ce n'était pas une crise économique ou financière mais une crise écologique, mais si on réfléchit bien, en fait c'est une crise de valeurs. D'ailleurs le monde actuel est complètement déboussolé, on doit retrouver les fondamentaux, et j'ai indiqué ici quelles sont les valeurs portées par le terroir.

Il y a d'abord la valeur économique, parce qu'il faut que le terroir permette aux agriculteurs d'avoir des revenus décents et de vivre, et selon les études que l'on a pu faire, notamment sur les produits labellisés, les appellations d'origine, etc., eh bien on voit que l'on peut avoir des marges tout à fait intéressantes pour les agriculteurs et les transformateurs avec un système local.

Deuxièmement de la valeur ajoutée en plus pour le territoire car, il ne faut pas oublier qu'un emploi agricole en moyenne génère deux à trois emplois autour de lui dans les activités en amont en aval.

Enfin il y a les valeurs sociales, je pense que c'est les plus importantes, l'existence d'un statut pour le producteur et pour le consommateur qui doit être reconnu, ce n'est plus uniquement un acte marchand.

En conclusion, il faut être réaliste, le principe de réalisme veut que, aucun des deux scénarios ne se déroule tout seul, je pense que le scénario souhaitable serait évidemment de ralentir l'expansion du modèle agro-industriel, j'ai rappelé tout à l'heure 4 milliards et 3 milliards d'individus dans l'un et l'autre système. Il faut faire émerger le scénario dit de proximité ou de terroir, mais il ne peut émerger que grâce à de nouvelles politiques, une véritable réactivation de celles-ci, qu'elles soient agricoles et alimentaires. Pourquoi, parce-que, dans le premier scénario, nous avons à l'œuvre des lobbies extrêmement puissants, et il faut bien le dire, ce qui est à l'œuvre, c'est la puissance financière.

Nous avons affronté plusieurs défis et les défis d'ailleurs se trouvent, si je puis dire, au cœur de chaque citoyen. Pourquoi, parce qu'il faut changer certaines habitudes, certains comportements qui sont façonnés par la société marchande. Par exemple, il faut de nouveaux arbitrages dans le budget des ménages, car l'alimentation aujourd'hui dans le budget est un à poste résiduel,

ce n'est plus un poste prioritaire tel qu'il devrait être.

Deuxième chose, la gestion du temps. Toutes les enquêtes montrent qu'il y a un effondrement du temps consacré à l'acte alimentaire, avec des répercussions pathologiques, que j'ai évoquées. Il faut dépasser les individualismes, régler la question du prix des produits, comme je l'ai indiqué tout à l'heure le prix des produits doit être rémunérateur pour le producteur, mais en même temps il doit être compatible avec le pouvoir d'achat. Et la compatibilité avec le pouvoir d'achat des consommateurs va venir de la réaffectation des priorités au sein des ménages.

Enfin il faut aussi penser à mieux articuler les signes de qualité entre eux, car il y a tendance à avoir une inflation des signes de qualité sur nos produits. Alors quelles sont les politiques qu'il faut promouvoir ? D'abord il faut des changements dans les valeurs, il faut que l'éthique et la solidarité reprennent le dessus sur la valeur monétaire, sur la valeur argent, un économiste hétérodoxe, André Orléan, vient de montrer que dans nos sociétés la seule valeur qui reste c'est la valeur monétaire.

Deuxièmement gouvernance, c'est-à-dire qu'il faut une réduction des asymétries dans la gouvernance et de la coordination, de nouvelles forces doivent apparaître qui ne doivent pas être liées uniquement au pouvoir financier. Il faut leur donner évidemment la parole.

Le troisième point est le plus important, c'est de retrouver la mémoire alimentaire, car on a perdu le sens de l'alimentation, lorsqu'on vit dans ces sociétés qui sont hyper urbanisées.

Il faut faire connaître les produits alimentaires de terroir par de la communication générique. Je termine par quelques suggestions en matière de politique, il faut investir dans le changement, et en premier lieu investir dans l'innovation technologique, commerciale et organisationnelle, de filières courtes, pour ces produits de terroirs. Il ne faut pas penser que les terroirs sont ringards, le terroir ce n'est pas le retour à la lampe à l'huile et à la marine à voile comme disait De Gaulle, on contraire, le terroir c'est l'avenir.

Il faut évidemment faire des investissements sur les hommes grâce à la formation.

Il faut qualifier les produits en définissant des normes qui favorisent les produits de terroirs, imaginez par exemple des normes pour le développement durable, imaginez une fiscalité incitative, c'est-à-dire la pénalisation des externalités négatives.

Enfin il faut renforcer les liens entre les entreprises, les produits et les territoires par des dispositifs institutionnels, stimulants, comme par exemple les indications géographiques. Je termine par une citation d'un agronome, enfin d'un gastronome plutôt : « la destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent » et je pense que c'est quelque chose de vraiment prémonitoire en liaison avec le thème de cette journée.

Merci à tous pour votre attention.



Tout d'abord François et moi, effectivement nous avons travaillé ensemble, donc nous allons parler tous les deux, je commencerais, François continuera, probablement je terminerai.

Notre propos sera probablement moins long que prévu parce que, ce que nous avons à dire en quelque sorte a été largement évoqué dans la matinée, donc nous allons reprendre des points qui maintenant vous sont relativement familiers dans le langage et je crois fort heureusement que cela nous permettra de raccourcir quelque peu notre propos. Nous allons vous parler tout d'abord très rapidement d'une problématique qui relie terroir et alimentation en repartant un tout petit peu en amont de tout cela, pour dire que la sécurité alimentaire ce droit à l'alimentation ou cette souveraineté alimentaire, comme les expressions ont été longuement évoquées, et d'en résumer, si on veut résumer un peu tout ce qui a été dit, cela nécessitera demain, non pas une mobilisation d'une petite élite pour nourrir le monde, mais probablement une mobilisation des femmes, des hommes, et des territoires. Et ça c'est important. Et ce qu'il faut dire aussi, c'est que, en termes de territoire, les territoires ruraux sont en première ligne. Ils sont en première ligne aujourd'hui parce que c'est là que les famines, les difficultés alimentaires, les carences alimentaires, les malnutritions sont les plus nombreuses et de très loin, 60-70% des problèmes alimentaires du monde sont en milieu rural, il faut le souligner, c'est donc dans le milieu rural que le mal est le plus grave. Les territoires ruraux sont donc totalement concernés, et ils le seront plus encore parce que ce n'est pas dans des modèles industriels probablement et encore moins dans le vertical farming qu'on arrivera à résoudre le problème alimentaire de demain, c'est en mobilisant ces mêmes territoires ruraux.

Alors les terroirs là-dedans que viennent-ils faire ? La question est posée puisque les modèles alimentaires productifs, les modèles alimentaires industriels, la révolution verte pour reprendre diverses expressions qui ont été en quelque sorte ceux qui ont fait la richesse alimentaire du monde, il faut quand même reconnaître que ces modèles, dans le demi-siècle qui s'est écoulé, ont permis de satisfaire l'alimentation d'un grand nombre, ont permis de développer

une alimentation de masse, même si, et Jean-Louis l'a souligné largement, même si une part du monde n'est pas concernée, une part importante. Ce modèle là, aujourd'hui, est quand-même, qu'on le veuille ou non, et malgré les partisans de la techno-agriculture et les partisans des techno-sciences, ce modèle est en bout de souffle. Et il est clair qu'il ne faut pas probablement attendre de miracle de ce côté-là, il faudra probablement retrousser les manches du plus grand nombre et dans ces limites qu'il y a aujourd'hui, il faut que nous sachions agir en mobilisant les hommes là où ils sont, avec leur savoir, celui qui est le leur, les caractéristiques naturelles et les caractéristiques du milieu qui sont les leurs, naturel ou non, et c'est donc ça que nous appelons en quelque sorte les terroirs. Alors une définition des terroirs, que beaucoup d'entre vous connaissent déjà, puisqu'elle a circulé, et qu'elle a été conçue et rédigée par l'équipe, une équipe INRA-INAO, c'est une définition qui a été actée lors de la précédente rencontre à l'UNESCO, rencontre internationale planétaire World de 2005, je vous la lis sans grand commentaire parce que cela nécessiterait du temps de faire des commentaires, il y en aurait beaucoup à faire mais je crois que c'est important de la relire, « le terroir est un espace géographique délimité – défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs de savoirs et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains.

Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent en rien être assimilés à la seule tradition ». Voilà, je crois que cette définition est quand même une belle prouesse d'écriture de cette équipe dont je salue les représentants de cette équipe qui sont ici, qui l'ont élaboré. Comment notre exposé ensuite, quel est-il ? D'abord nous allons parler très rapidement de développement et de perspectives, on en parlera peu parce-que Jean-Louis, en fin de compte, en a parlé, et c'est parfait comme ça. Ensuite, François prendra le relais et parlera de 2 points importants : Les terroirs, quels aliments et quelles ressources ? Et les terroirs, alimentation et développement local. Et en fin de compte, je conclurai par un certain nombre de questions qui restent ouvertes. En ce qui concerne la prospective, ce que je voulais dire a relativement peu d'intérêt, est un complément peu important par rapport à ce qu'a dit Jean-Louis, il y a effectivement une multitude de scénarios d'avenir, certains très intéressants, d'ailleurs M. KOFKA l'a évoqué, il y a un scénario relativement connu fait par la FAO pour 2030, il a un scénario de l'IFPRI, il y a des scénarios, il y en a un certain nombre qui tous se situent dans une perspective relativement, je dirais réaliste, parfois optimiste, mais qui, en gros, aboutissent à satisfaire les besoins des populations humaines pour demain.

Deux scénarii récents ont été construits, qui ont été construits à partir d'un travail important qui a été celui du Millenium Ecosystem Assessment, et ces scénarios, c'est le scénario Agrimonde Global Orchestration, scénario Agrimonde GO, et scénario Agrimonde 1 qui sont des scénarii qui ont été faits par un groupe de travail INRA/CIRAD et ces deux scénarii sont importants puisque l'un d'entre eux est celui dont a parlé Jean-Louis, celui du prolongement des tendances, priorité à l'augmentation des rendements agricoles et à l'industrialisation, à la standardisation des systèmes agricoles, il l'a expliqué, avec une progression de l'élément calorique et protéinique par habitant, il n'en a pas trop parlé mais en gros on passerait à 3 600 kilocalories, ce qui évidemment est une augmentation par rapport aux quantités actuelles, c'est-à-dire qu'on joue la croissance, et notamment la croissance de la demande calorique et protéinique, c'est-à-dire l'augmentation de la quantité et surtout des protéines, c'est-à-dire qu'on augmente la part des protéines animales, ce qui est, bon, un point de vue, mais qui pose une multitude

de problèmes. Ensuite il faut dire ce qui n'est pas sur le transparent, c'est que l'on joue aussi la quasi-stabilisation des terres agricoles, en ce qui concerne l'alimentation, mais on met en culture un grand nombre de terres pour les besoins énergétiques, c'est-à-dire qu'on prend les terres à vocation agricole qui sont encore assez largement disponibles dans le monde et on les consacre à la production énergétique. C'est ça ce scénario.

Dans ce scénario c'est clair que l'environnement et la maîtrise des changements globaux passent au second plan. On peut dire même pratiquement que c'est une prolongation d'une certaine mentalité, qui est de réserver cette maîtrise des changements et la protection de l'environnement à des réserves. On gère des réserves naturelles. Point. Ces scénarios sont basés sur une sorte de dramatisation qui permet de justifier en quelque sorte une, j'allais dire mainmise, enfin une place importante de la techno science sur l'avenir de l'alimentation. L'avenir de la techno science et de certains groupes financiers pour être plus précis. Mais il faut quand même souligner que, même tout glorieux qu'il soit, ce scénario a ses limites puisqu'il prend très mal en compte ou assez peu les changements climatiques, et surtout il ne tient pas compte des dernières connaissances que nous avons sur l'état de dégradations des ressources en terres et en eaux.

Le dernier rapport FAO qui est paru, il y a trois jours, le 28 novembre si je ne me trompe pas, j'en ai lu simplement un résumé, il est beaucoup plus inquiétant que tout ce qu'on avait prévu antérieurement. C'est-à-dire que la dégradation des terres, comme la dégradation des climats curieusement, ainsi que la dégradation des eaux, s'accélère à une vitesse féroce. Et on pense là que déjà on a constaté que 25% des terres sont maintenant dégradées, des terres agricoles sont dégradées, et que le tonnage de production, qui était encore hier de 3% par an de progression, est tombé maintenant à 1,5%. C'est-à-dire que l'optimisme béat des partisans des techno sciences va peut-être rencontrer des sacrées limites. A moins bien sûr qu'on mette partout des immeubles qu'on appellera, comment on dit déjà, des vertical farming. Alors le deuxième scénario, c'est le scénario de rupture, dont a parlé aussi tout à fait Jean-Louis, qui a été appelé par le groupe INRA/CIRAD/ Agrimonde 1, mais qui pose la question du changement de paradigme, de changement de modèle en quelque sorte. On est sur une quasi stagnation de la demande calorique et protéinique par habitant, cela veut dire que pour nous, les habitants, le peuple très favorisé dans le monde, nous serons sur un effort de compression de notre consommation calorique et protéinique important.

Une hausse qui aurait des rendements, et la mise en valeur de réserves de terres, qui ne seront pas entièrement consacrées aux besoins énergétiques, ce qui veut dire que les besoins énergétiques aussi auront besoin d'être réduits, en quelque sorte, du moins que la croissance des besoins énergétiques ne sera pas aussi considérable que celle qui est prévue dans le premier scénario. Enfin que le recours privilégié à des échanges de proximité et la prise en compte du développement durable et les changements globaux seront privilégiés. Donc ça, c'est très important, et il est clair en d'autres termes, Jean-Louis a dit que c'est une place implicite pour les terroirs. Je passe donc la parole pour expliciter ce que je viens de dire, quelle place explicite pour les terroirs, je passe la parole à Jacques.

Je vais essayer d'illustrer rapidement les deux points majeurs qui représentent pour nous les atouts des terroirs, puisque c'est la question qui nous est posée, quels sont les atouts des terroirs ? Un premier atout concerne en fait la nature même des aliments qui sont offerts et proposés et les ressources qui sont mobilisées pour les produire. Et de notre point de vue les

terroirs s'axent et se renforcent dès lors qu'ils mettent en avant des questions d'identité et de diversité alimentaire, je crois que cela a été rappelé par plusieurs des orateurs. On constate aujourd'hui une forte érosion tendancielle des modèles alimentaires locaux par les modèles industrialisés qui finissent par gommer, lisser, et finissent par faire disparaître les modèles alimentaires locaux. Et puis, de façon concomitante, on voit qu'il y a une diminution actuelle de la diversité biologique et une homogénéisation génétique. On voit bien que ces deux phénomènes en fait sont complètement liés, l'un avec l'autre. Voilà. Et donc nous pensons que les terroirs peuvent offrir, à travers leurs propres dynamismes, une diversité de modèles alimentaires locaux concrétisés à travers des cultures, des cultures alimentaires, et parallèlement, mettre en évidence les réserves de diversité de production alimentaire qui sont oubliées, ou peu exploitées, on devrait dire négligées aujourd'hui. Donc on peut dire que les terroirs, c'est au fond au cœur de la démarche terroir, il y a la mise en valeur de ces identités et de cette diversité. Si on regarde maintenant donc en termes de ressources ce que cela permet d'identifier, on voit que par anticipation si on peut dire, la démarche terroir constitue en fait une gestion durable des ressources et de la biodiversité. On peut dire que l'on n'a pas forcément besoin de l'inventer ou d'essayer de la conceptualiser, il s'agit d'analyser en fait ce que, aujourd'hui, les gens font dans les terroirs.

Et on comprend et on apprend beaucoup de cette gestion actuelle. En effet, on voit que les terroirs expriment la nécessité de modèles de développement plus durables, d'itinéraires de développement puisque cela a été évoqué tout à l'heure, et je reviendrai quelques secondes sur la question du développement durable que Jacques Weber a largement précisé tout à l'heure, pour dire que les terroirs sont inscrits, je dirais de plain-pied dans, à la fois la durabilité intergénérationnelle dont ils ont su faire preuve, je pense que les évidences qu'ils nous apportent parlent pour eux, mais également au service des acteurs ruraux actuels. Et on voit bien que le développement durable n'est pas uniquement une préoccupation plus ou moins fictive de génération future, c'est aussi, et peut-être avant tout, se préoccuper aujourd'hui même des plus démunis et des plus vulnérables. Je crois qu'on est vraiment dans cette question de solidarité intergénérationnelle. D'autre part on voit bien que les terroirs nous montrent comment le développement économique est capable d'internaliser les coûts de renouvellement des ressources. Je crois que cela est une caractéristique forte du changement de paradigme.

Le changement de paradigme c'est ça. Ce n'est surtout pas de déléguer les questions de ressources et les externalités négatives, au contraire c'est d'internaliser tout cela à l'intérieur même du système. D'ailleurs on peut s'interroger sur le devenir du mot « environnement » dans ce genre d'internalisation, c'est un débat qu'on peut avoir aussi un peu plus tard. Enfin les terroirs, ce sont par anticipation là aussi, des démarches agro-écologiques vivantes et exploratoires. Et je crois que si l'on veut changer de paradigme il faut bien que l'on ait des espèces de laboratoires dans lesquels ce changement de paradigme est expérimenté, les terroirs sont un lieu, finalement, où se crée cette démarche agro-écologique par les explorations qui sont réalisées. Alors, juste une petite illustration, je n'ai pas résisté au plaisir de vous montrer un éleveur de porc corse dans la montagne qui se bat pour faire exister sa race Nustrale, je pense que les collègues du Corum comprendront bien l'insistance que je mets sur ces questions de races animales locales, et puis dans la photo de droite, vous avez le battage du fonio, au Burkina-Faso, et pourquoi diable parle t'on si peu des millets qui sont quand même une base essentielle de toute une partie de la population, quelles sont les recherches qui sont faites là-dessus ? Quelles sont les systèmes de cultures qui permettent de valoriser ce patrimoine génétique des populations ? Passons maintenant au deuxième grand atout des terroirs, c'est que les terroirs en reliant ma

question alimentaire au dynamique de développement local, nous offre un cadre pour penser le changement de paradigme dont nous parlions tout à l'heure.

En effet les terroirs sont intimement ancrés dans les questions de développement local, premier point qui semble extrêmement important, c'est que la malnutrition qui a été évoquée tout à l'heure est fortement liée à la paupérisation rurale et il paraît assez clair que tout cela c'est le même combat et lutter contre la paupérisation c'est de fait trouver des solutions à la malnutrition. Le deuxième point que je voulais développer-là c'est montrer que les terroirs sont des générateurs de dynamique économique locale de création de richesses et d'emplois, alors on a un certain nombre de travaux qui ont permis d'objectiver ces dimensions là, je pense toutefois que cela mériterait d'être un petit peu plus, on va dire intensifié, on a besoin de travaux de par le monde qui mettent en évidence ce facteur là, et qui également se saisissent de la fabrication d'indicateurs permettant d'en rendre compte de façon plus sûre et plus systématique. Un troisième point, c'est celui qui relie les terroirs à la valorisation économique des identités alimentaires locales et là, on voit bien que par anticipation aussi, la question du terroir traite d'un ancrage non délocalisable des activités, la délocalisation étant une question mondiale aujourd'hui majeure. Et de ce point de vue-là le GYSIAL qui est donc un des parrains de cette journée ici, traite plus particulièrement de cet enjeu, de la non-délocalisation ou des couples délocalisation-relocalisation à travers les identités alimentaires locales. Enfin les terroirs offrent, là aussi à travers la diversité des modèles alimentaires un focus qu'on oublie peut être un peu souvent sur la question des cuisines, sur la question des dimensions culturelles portées par ces cuisines, je crois qu'à travers les cuisines du monde on peut aussi s'interroger sur le fait qu'elles sont souvent minorées et qu'en les remettant au devant de la scène on redonne confiance aussi dans les singularités des terroirs, on retrouve là un des mots clés de mon ami Jean-Louis.

Le deuxième grand point sur l'atout des terroirs dans les dynamiques de développement local c'est celui qui concerne le changement de techniques. Alors ce point là est essentiel parce que l'on voit bien que la production alimentaire, qui repose d'abord sur une production agricole, c'est un ensemble de techniques qui sont finalement mises au point et mobilisées par les autres. Et les modèles alimentaires locaux nourrissent de ce fait des repères qui doivent être conçus comme partageables et transmissibles. Il s'agit bien-là de réactiver la mémoire dont parlait Jean-Louis tout à l'heure. Mais une mémoire aussi technique, une mémoire y compris dans les systèmes techniques. Alors, évidemment on a évoqué plusieurs fois ce matin, la question des savoirs locaux, il faut voir les savoirs locaux en perpétuelle évolution, on voit bien qu'ils sont traversés par des innovations, mais des innovations qui ne sont pas simplement pour faire comme les autres, des innovations qui ont du sens par rapport aux logiques locales. J'insiste sur le fait que toute innovation par définition n'a pas forcément du sens. Et donc ce sont bien là des innovations qui ne sont pas motivées par les seules quantités, mais qui peuvent être motivées par un meilleur fonctionnement de l'agro-écosystème qui est mobilisé par les hommes. Et donc du coup le terroir il ne faut pas le voir comme quelque chose de figé, de mis sous cloche qui ne bougerait plus, au contraire c'est un lieu d'intenses explorations, et c'est des explorations qui se réalisent dans une fidélité à l'histoire et au lieu. Je rajouterai à ça l'esprit des lieux.

Tout cela représente au fond une culture technique, de la résilience face aux changements globaux, au fond face aux changements globaux nous allons voir comment les terroirs ont su évoluer pour se maintenir, et on apprendra beaucoup. Cela permet aussi de faire reconnaître les acteurs qui portent ces savoirs locaux, pas seulement ces savoirs, on voit bien qu'il y a là un statut des personnes qui est en jeu derrière ces reconnaissances. Alors je vous ai mis deux

illustrations rapides, la première celle d'en haut à gauche, c'est une gerle, c'est-à-dire une cuve en bois permettant de cailler le lait pour fabriquer du fromage salers, fromage au lait cru dans le massif central cher à André Valadier, et grâce au bio-film, Jacques, on pourra en discuter si tu veux sur la composition du bio-film, mais grâce au bio-film qui se dépose à la surface du bois et qui permet d'ensemencer le caillé et de lui offrir des sécurités par rapport au pathogènes qui pourraient se développer. Et donc là il y a eu tout un travail de collègues de l'INRA pour montrer l'importance de ce bio-film sur un matériau qui avait été considéré comme devant être banni de toute fabrication sérieuse et offrant la sécurité sanitaire.

On voit que c'est l'inverse, le matériau confère de la sécurité sanitaire dès lors que l'on sait l'utiliser, dès lors qu'on sait comment nettoyer cette gerle après la fabrication et ne pas éliminer le bio-film, et donc comment on sait aussi fabriquer cette gerle, et à l'heure actuelle on est un peu inquiet car il ne reste que deux fabricants de gerles, à l'heure actuelle dans la zone. L'autre photo, c'est de la farine de manioc, là aussi que diable, pourquoi ne pas parler plus du manioc qui est une base essentielle de l'alimentation d'un grand nombre de peuples de par le monde, avec des techniques très particulières, là on voit que une femme qui manie une balette, il y a des outils très particuliers, des râpes, il y a également toutes les pratiques de séchage, il y a des gens qui sont beaucoup plus experts que moi dans la salle pour parler de tout cela, rappelons par exemple qu'il y a un séchage solaire précédé d'une fermentation qui permet de rendre à une partie de cette production un pouvoir de panification que les populations locales ont découvert et mis en œuvre. Tout cela pour dire que ces savoirs sont là, ils ne sont pas tous disparus, allons-y, donnons du temps pour en rendre compte et les rendre transmissibles.

Enfin, le dernier point de mon exposé concerne les organisations sociales, puisqu'on voit bien que les terroirs sont des combinaisons de ressources et de savoirs locaux qui finissent par connecter les acteurs entre eux. Et on voit bien que les paysans dans leurs communautés, Mamadou l'a évoqué tout à l'heure, les villes et les campagnes, tout cela ça offre des connections. Le terroir ça connecte, et je crois que c'est important à comprendre aussi sous cet angle là.

Se connecte également les attentes de consommateurs, à travers l'identité des aliments, alors des attentes, « expectation » en Anglais, cela n'a rien à voir avec des préférences, une attente c'est quelque chose qui est l'expression de repères exigeants, et vigilants sur ce que doit être le produit de terroirs. Et donc on a besoin aussi de consommateurs compétents de ce point de vue-là, qui sont capables de faire valoir ces attentes. Le troisième point concerne les terroirs et les indications géographiques, dont on sait bien que c'est un enjeu extrêmement important, j'en dirai quelques mots parce que Jacques reviendra dans sa conclusion reviendra là-dessus, mais je voudrai souligner que ce sont des relations complexes, toutes les identifications d'identités géographiques ne font pas mention explicite au terroir, c'est une question, et parfois elles sont même ambiguës, les terroirs sont souvent transformés, voire altérés par des constructions d'identification, d'indications géographiques. Je crois qu'il est important de réfléchir à cette relation entre les deux, elle ne va pas de soi. C'est ça que je faire passer comme idée.

Enfin le terroir est donc le lieu d'intenses gouvernances locales, revisités périodiquement, avec la capacité qu'ont les acteurs locaux à construire des accords, et bien souvent c'est des lieux de conflit avant de construire un accord, ce sont des lieux d'élaboration de projet, il faut voir aussi le terroir comme un projet, de conduite des apprentissages, de rendre des arbitrages, cela a été évoqué tout à l'heure, au fond d'accroître le capital social des populations locales et les capacités de ces acteurs locaux, l'habilitation selon le mot de notre collègue de tout à l'heure,

j'ai trouvé très bien ce mot qui est un anglicisme, mais qui nous dit beaucoup de choses, « habilitier les populations locales c'est les rendre capables de se saisir de leur destin ».

Des questions restent cependant bien sûr posées en ce qui concerne les terroirs, ces questions peuvent être nombreuses, et quand on écoutait tout à l'heure Jacques Weber, on voyait qu'il y a une multitude de questions qui pourraient être posées, on ne va pas les parcourir toutes, loin de là, mais je vais simplement en évoquer quelques-unes qui peuvent venir à l'esprit assez rapidement, par rapport à tout ce qui a été dit, notamment rappelé par François. Premièrement quand on se réfère au scénario que j'ai appelé Agrimonde 1, au scénario alternatif, on a à l'intérieur une évidence, les terroirs y ont leur place. Quelle place ? La réponse n'est pas donnée. Il reste une question, c'est à dire les terroirs peuvent-ils prendre une part significative, quantitativement et globalement, dans ce défi mondial de l'alimentation, on n'en sait rien pour l'instant, il faut être honnête. Par contre ce que l'on sait c'est qu'il y a des réponses locales et régionales qui sont évidentes. Les terroirs peuvent être d'une capacité très grande pour répondre localement et régionalement aux conditions avec un changement de modèle, et avec des pratiques qui se rapprochent plus d'une démocratie alimentaire que d'un système tel qui existe aujourd'hui d'appropriation alimentaire par des grandes firmes agro-alimentaires.

On est dans un changement là aussi total. La deuxième question est relative aux décisions d'incitation et de changement, mais Jean-Louis l'a évoqué, sans politique publique, sans véritable politique publique, il ne pourra pas y avoir de développement des terroirs, c'est clair, je crois que là on en est tous profondément convaincus et cela touche à des tas de domaines, je ne les évoquerai pas tous là maintenant parce-que ce serait très long. L'un des domaines importants concernant l'affaire des terroirs est celui des prix, la volatilité des prix est une insécurité qui est complètement nuisible aux entreprises nécessaires pour que les terroirs se développent, et pour qu'il y ait des moyens de production permettant de les développer. On est encore sur cette logique bien sûr qui était que les prix alimentaires doivent permettre au plus grand nombre dans la consommation urbaine d'avoir accès à l'aliment. Et ça c'est quelque chose qui doit faire l'objet de toute une révision, on est content de l'initiative actuelle sur la volatilité des prix, on espère très grandement qu'on ira plus loin parce qu'il est clair qu'on est convaincu aussi que cela ne suffira pas, loin de là. Les indications géographiques, c'est une autre question concernant les terroirs, cela a été évoqué rapidement par François, c'est effectivement un enjeu de lisibilité pour les terroirs, ça tout le monde est parfaitement d'accord là-dessus. Par contre c'est aussi une question de risque qui est rarement évoqué, qui n'est pas évoqué en France parce qu'on le ressent pas clairement, mais que l'on peut percevoir très bien dans certaines économies locales dans des pays divers, notamment des pays du tiers monde. La spécialisation, qui est liée souvent à la dynamique de terroir où on a tendance à pousser tellement à une production emblématique par indication géographique qu'on arrive à une forme de spécialisation d'un terroir, derrière il y a un risque économique face au changement de la donne économique.

Que fera t-on demain, pour prendre un terroir que je connais bien, dans le Pic Saint Loup lorsqu'il n'y aura plus de marché pour des vins du type de ceux qui sont produits. Qu'est-ce qu'on fera ? S'il n'y a plus que de la vigne. Qu'est ce qu'on fera ? Ca c'est une question qui est aujourd'hui importante. Deuxièmement les écosystèmes peuvent être également concernés par des indications géographiques qui provoquent, bon je ne veux pas évoquer certains écosystèmes mais on pourrait parler du champagne et d'autres, il est clair que là on a des modifications très fortes d'écosystèmes qui peuvent poser des problèmes, très sérieusement, et notamment qui peuvent appauvrir très clairement la diversité.

Il y a également des risques liés à la confiscation, je pense là à un problème marocain, j'espère

ne pas dire de bêtises, notre ami marocain me reprendra, je pense à l'huile d'argan. Il est clair qu'on produit dans le terroir de l'argan et qui le transforme ? Une petite bourgeoisie à Essaouira, ou éventuellement à Agadir, qui le transforme et le commercialise à son profit, actuellement c'est encore assez largement le cas à ma connaissance, à moins que les choses aient changé très fortement, je le souhaite de tout cœur. Mais c'est une confiscation très clairement de la valeur ajoutée et que reste-t-il aux acteurs du terroir dans cette affaire ? Parfois pas grand-chose. Espérons que pour la regagner j'ai tort maintenant mais ça peut être valable pour des tas d'autres cas. Une autre grande question est relative à l'accès aux ressources. Bon, cela a été largement évoqué, le terroir est-il un moyen de régulation ? Il peut jouer un rôle par le refus de l'artificialisation du milieu, le terroir peut être une ressource, donc l'accès aux ressources, il est clair qu'on est face à une raréfaction, à une dégradation de la qualité, et à des concurrences pour l'accès aux ressources, il n'y a pas seulement l'eau, il y a toutes les ressources du milieu, et là le terroir peut être probablement un moyen d'une certaine régulation à condition qu'il reste fidèle à ses valeurs, bien évidemment.

Mais là problème particulièrement cité, celui du foncier. Et là malheureusement le mal est déjà fait. On a des concurrences, notamment les concurrences relatives à l'urbanisation et aux aménagements et aux équipements, notamment routiers, il y a des concurrences féroces en matière foncière et également des accaparements. Les accaparements prennent des proportions qu'il faut quand même évoquer. On a des exemples fabuleux d'accaparement, alors certains sont très anciens, on en parle plus pudiquement, ils peuvent dater de formes anciennes de colonisation ou de mainmise par une certaine bourgeoisie nationale sur les terres, ça, bon, cet accaparement là, il a existé autrefois, mais aujourd'hui on voit des accaparements encore plus graves qui sont le fait de puissances totalement étrangères au pays, et on voit ça en Europe de l'Est, pour citer des exemples récents en Ukraine, où cela prend des proportions faramineuses, on voit ça à Madagascar, dans certaines terres africaines, et ça prend des aspects effrayants, et ce n'est pas seulement les grandes plaines fertiles qui sont concernées, on a aussi aujourd'hui et je pense à Madagascar que je connais bien, on a aussi des terres qui étaient des terres paysannes, des terres pastorales, des terres qui ont vocation à être des terroirs s'ils pouvaient exprimer toutes leurs potentialités, et aujourd'hui ces terres sont en voie d'accaparement par, soit des pays étrangers, soit des puissances financières internationales, ou des fonds de pension, c'est une situation tout à fait effrayante. Enfin les innovations posent le problème de la recherche et de l'accès. C'est-à-dire que, curieusement, je pense qu'on peut dire qu'il n'y aura pas de terroirs sans innovation. Je pense que François l'a un peu évoqué, on peut dire que la notion de terroir est indissociable de la notion d'innovation.

S'il n'y a pas les évolutions un terroir, comme toutes les sociétés humaines, a des chances de mourir. Les recherches dans le domaine, les innovations sont alimentées notamment par les recherches et l'accès aux résultats des recherches. Là on trouve deux problèmes : le premier c'est que dans le monde entier, en France en particulier d'ailleurs mais enfin ce n'est pas le plus grave, loin de là, les recherches sur les agricultures du type de celles du terroir, sont très faibles par rapport aux recherches sur les biosciences ou les techno-sciences. Là il est clair qu'on est sur des échelles qui sont de 1 à plus de 10, bien évidemment. On est sur des proportions des coûts, de l'argent consacré aux recherches qui sont des proportions effrayantes. Le deuxième problème, c'est l'accès à ces résultats, il est clair que la pauvreté n'est pas seulement la pauvreté d'accès aux moyens matériels, la pauvreté c'est aussi la difficulté d'accès aux moyens intellectuels. Il est clair que c'est aussi une forme de paupérisation. La formation des hommes, la qualification des hommes, la possibilité de communiquer, la

difficulté de communication, l'isolement géographique, tous ces éléments-là sont des éléments qui isolent des territoires entiers et leur rendent quasi-impossible l'accès à la connaissance et l'accès au progrès. Après on va leur faire des procès, on envoie des experts, qui portent de grands jugements en disant qu'ils sont figés dans la tradition. Evidemment, quand on n'a pas d'accès possible au changement on se réfugie, selon des paroles de grands sages qui ont dit – cela a été cité tout à l'heure – « lorsqu'on ne sait plus où on va il vaut mieux savoir d'où on vient » et donc on se réfugie dans la tradition, ce qui est un excellent refuge, mais Grand Dieu, peut-être que la sagesse serait non pas de les condamner mais de leur donner la possibilité d'avoir accès au changement.

En conclusion je voudrai simplement dire que les terroirs c'est deux choses : d'une part c'est un besoin de démarche participative, il ne peut y avoir terroir que s'il y a cet esprit là, et ça c'est un point important, ça été évoqué, je ne reviendrai pas dessus, ça été évoqué par Jacques Weber, ça été évoqué par Jean-Louis, donc je crois que c'est important, la deuxième chose que je voulais dire, c'est que les terroirs constituent une réponse possible à la crise de valeurs, je crois que c'est un point important, c'est une des réponses bien sûr à cette crise, on pourrait dire : « faisons confiance aux terroirs, ils nous le rendront amplement ».



"LES PAYSANS SAVENT ET LES SAVOIRS NOUS LES AVONS DEPUIS DES GÉNÉRATIONS."

Je voudrai commencer par remercier Dominique Chardon et tous les membres de Planète Terroirs, les experts qui m'ont précédé, Mamadou Cissokho qui a tout donné au mouvement paysan.

C'est vrai que je suis fier d'être un de ses élèves, parce que si aujourd'hui le mouvement paysan arrive à se faire entendre dans beaucoup d'arènes, c'est grâce à son travail et à sa vision futuriste.

Mon nom est Ibrahim Coulibaly, je viens du Mali, je suis paysan et mon exploitation est située à une centaine de kilomètres de Bamako, dans la province de Kolokolo où avec certains de mes frères et de mes cousins nous exploitons une quinzaine d'hectares sur lesquelles nous produisons des céréales pour l'autoconsommation et des fruits et légumes pour la vente et un petit troupeau pour la sécurité. Donc en gros pour dire que la question des Terroirs est une question qui en Afrique va de soi parce que c'est là que vit l'écrasante majorité de la population aujourd'hui. 75% de la population vivant dans nos pays sont encore des paysans et vivent dans des villages. Nous sommes majoritaires dans la population, nous sommes aussi des créateurs d'emplois parce que nous ne demandons pas à nos gouvernements des aides ou subventions. 75% de la population crée son propre travail, nous produisons la majeure partie de notre richesse. Nous nous nourrissons et nous nourrissons la ville. Mais malgré cela nous sommes depuis les indépendances et bien avant probablement, dans une situation de marginalisation constante par les politiques. Nous sommes des sortes de clones de la colonisation qui ne voient pas l'être rétrograde qu'il est et qui est inséré dans le passé et qui ne veut pas évoluer ou qui ne le souhaite pas du tout.

Mais la réalité est certainement loin de là dans nos régions et nous sommes dans le changement climatique depuis près de 40 ans. Quand il y a une bonne saison de pluie, nous arrivons à produire des excédants céréaliers qui se chiffrent à plus d'un million de tonnes de céréales. C'est

déjà arriver plusieurs fois. Et quand ça arrive, ceux sont les paysans qui souffrent le plus. Ce n'est pas le fait de produire moins qui nous fait souffrir mais c'est le fait de produire plus. C'est quand même paradoxal de se dire que la surproduction dans ces pays qui sont montrés comme étant des pays incapables de se nourrir, nous nous sommes pas du tout incapables de nous nourrir parce qu'il y a de très mauvaises politiques. Quand vous produisez et que vous produisez plus, quand vous êtes un producteur de mil ou de sorgho ou de fonio qui se retrouvent sur le marché et qu'on voit que les gens préfèrent le pain, le blé ou le riz asiatique, vraiment ça fait mal. C'est notre situation depuis plus d'une trentaine d'années où la banque mondiale et le FMI ont imposé le programme d'ensemencement structurel et ont orientés les gouvernements vers l'importation de céréales plutôt que de soutenir notre production alimentaire.

A la place on a tout fait pour pousser les paysans à produire du coton, qui devait être vendu contre des devises et ces devises devaient servir à ré-acheter du riz en Asie et de la farine de blé. Donc c'est cette situation, ce triste sort qui est fait aux agriculteurs de terroir qui fait qu'aujourd'hui nous sommes dans une situation dramatique. On se pose des questions, on a du mal à savoir où est-ce qu'on va. Mais les gens de terroir savent où ils vont. Ceux sont les politiques qui sont en déphasage total avec les réalités, qui sont à la base de tous nos problèmes. Tous les aventuriers ont la possibilité, ont l'espace pour créer des problèmes.

Je voudrai justement vous donner un seul exemple. C'est le cas de l' Agra (Alliance for a Green Revolution in Africa) qui est venu récemment sur le fonds de la Fondation Bill Gates pour lancer la révolution verte en Afrique. Il propose aux paysans de produire du sorgho hybride, qui a un rendement d'environ de 4 000 kg/hectare. Mais aucun paysan lucide ne va acheter ces semences parce que ce n'est pas possible, quand vous achetez de la semence de sorgho hybride et que vous le semez vous devez mettre un engrais chimique pour que le sorgho vous donne le rendement qui est demandé. Mais ce que vous ne maîtriserez jamais c'est est-ce qu'il va pleuvoir ou pas. Donc c'est aussi simple que ça.

Les paysans savent et les savoirs nous les avons depuis des générations. J'ai été très intéressé par la présentation de Monsieur Koochafkan, qui a présenté des exemples disons, de savoirs des terroirs un peu partout dans le monde. Mais en Afrique, on en a plein. Par exemple, le Zaï, qui permet de cultiver sur des terres où même l'herbe ne pousse pas. On peut arriver à produire son alimentation sur des terres totalement dégradées avec la technique du Zaï, c'est un savoir de paysan africain. Il y a la technique de la fertilisation dans ma région d'origine.

C'est un système où quand arrive la saison des pluies il y a un arbre qu'on appelle acacia albida qui perd complètement ses fruits. Ses fruits fertilisent les sols. Cela fait plus de 300 ans qu'il y a des terres qui sont cultivées sans engrais et les gens arrivent à se nourrir. Donc c'est impressionnant quand vous arrivez vous ne voyez que cet arbre. Les gens ont découvert avec ça, qu'ils pouvaient se nourrir et les terres étaient fertilisées régulièrement par cet arbre. Donc ce sont des savoirs qui montrent que des solutions existent et qu'on n'a pas besoin d'être l'esclave des multinationales ou disons de ces vendeurs d'agro, de pesticides ou d'engrais chimiques mais qu'on peut également en restaurant la dignité des communautés, en respectant leurs connaissances et leurs patrimoines, permettre de faire ce qu'elles veulent faire en les soutenant par des politiques responsables, on peut donc arriver à trouver des solutions.

C'est pour cela que nous pensons que le travail fait par « Planète Terroirs » cadre parfaitement avec tout ce que nous avons fait en Afrique, tout le combat que mène le ROPPA depuis près

d'une dizaine d'années pour que l'agriculture paysanne familiale, pour que les savoirs locaux des paysans soient reconnus et valorisés et soutenus par des politiques.

C'est la raison pour laquelle nous voulons vous demander officiellement de venir tenir en Afrique et plus particulièrement au Sénégal le prochain Forum « Planète Terroirs». Nous serons très heureux de pouvoir contribuer à enrichir ce débat et à amener la contribution africaine à ce savoir à l'origine de cette alternative globale que nous sommes en train de faire.

Merci à tous pour votre écoute !



“LA QUESTION DES MODES DE DÉBAT
ET DE DÉCISION EST UN ÉLÉMENT
EXTRÊMEMENT IMPORTANT.”

Tout d’abord merci à tous. Nous avons tenté de travailler avec Dominique Chardon et Eric Barraud sur ce qu’au départ on avait appelé une méthode. C’est à dire un mot bien ambitieux que nous avons transformé en chemin.

Mais y a-t-il un guide pour le chemin ? Pouvait-on dans les territoires ou aux terroirs aux quels nous intervenions ? Et la du territoire au terroir et du terroir au territoire, il y a un pas peut être à franchir ? Pouvions- nous élaborer des points de constructions qui permettent aux humains dans ces sociétés, dans leurs organisations politiques associatives, dans leurs cultures d’avoir comme un chemin qui soit partageable et qui soit quasiment universel avec mille déclinaisons singulières. Ce chemin voila pourquoi on remet en question une méthode, ici ailleurs universalité et singulier. Bon c’est un titre bien risqué mais à partir d’une expérience particulière (comme la Valloire) qu’il ne s’agit pas de généraliser, je vais tenter de faire vivre comme vivent des groupes qui tentent de construire un terroir. Donc évidemment quand on est devant différents paysages que certains d’entre vous reconnaissent : le riff marocain, les dentelles de Montmirail, l’Aubrac, le pays de Saint Félicien, les terroirs disent-ils quelque chose ? Et les paysages disent-ils quelque chose des terroirs ?

Tenter de rentrer dans le chemin par le paysage est un peu risqué, mais quand même on va le prendre. Nous voila, tiens curieusement, je ne sais pas pourquoi on peut reconnaître l’Aubrac certes mais on ne sait pas. J’arrive dans ce pays j’y vois du végétal, du minéral, de l’animal, de la vie, une route des constructions et même je repère parce que je suis de cette culture, une église, un clocher donc il y a des humains, et je vais parler d’acteurs sachant qu’on a adopté ce mot(; est acteur toute personne qui vit dans une société et qui essaye de vivre de son métier et d’exister dans cette société. Y a des acteurs sur ce territoire que je ne connais pas bien, de types divers qui peuvent être des entreprises, des entrepreneurs , des élus, des paysans, des artisans et entre eux dans cette société ils ont des liens, des rites, et des lieux où ils se réunissent, qui existent avant que les terroirs existant., du moins avant qu’on les nomme comme tel.

Lorsqu'on a envie de construire quelque chose peut être il faut d'abord repérer ces lieux , ces liens , ces rites et cela quelques soit l'origine du projet. Il retient qu'on pourrait faire mieux que ce qu'on fait actuellement. Que ça vienne d'une association, d'un leader local ou que ça vienne d'une institution est-ce qu'on pourrait avoir un projet de développement avec un entrée Terroir. La constitution d'un comité de pilotage nous parait utile. De part mon expérience je vais tenter d'y mettre un peu de contenu. Parce que le mot comité de pilotage lui aussi a une notation. En tout les cas comment connaitre sur un territoire, quelles sont nos ressources ? quel en est l'histoire ? le patrimoine ? et nous avons proposer plutôt une enquête participative.

Le mot participatif est aussi connoté et il faut le remplir, il peut consister à tenter de repérer et la aussi un mot que nous connaissons à Terroirs & Cultures International, c'est le mot Panier de Biens & Services, qu'est-il sur ce territoire là ? Le mot participatif vise par des groupes de travail par exemple à essayer de mettre en action les gens qui vont être enquêté et les solliciter à émettre des informations aussi bien qu'ils soient associatifs, qu'individuel. L'enquête fait aussi partie de la dynamique de l'action mais le groupe de travail ne peut fonctionner réellement s'il est dans une perspective où il rassemble d'autres acteurs et que ça constitue ce comité de pilotage qui n'a rien de définitif, mais qui va être l'objet d'échanges entre ces personnes, ces associations, ces entreprises. La question du mode d'organisation : quel lien à faire avec les groupes de travail ?

La question des modes de débat et de décision est un élément extrêmement important. Lorsqu'on fait des réunions et qu'on prépare des rencontres, l'organisation de l'espace pour la prise de paroles, la question des comptes –rendus sont mis en place pour les personnes qui ne sont pas obligatoirement habituées à prendre la parole en public. Comment on arrive ensemble à bâtir un bien commun et ensuite bien sur la question de la décision. Comment se prennent les décisions dans un comité de pilotage ? Question qu'il ne faut pas éluder sauf si on considère que les décisions sont faites verticalement à partir des premiers initiateurs, quels qu'ils soient, institutionnels ou autre. La question de la structuration juridique, c'est une structure associative où suivant les pays une autre structure correspondant aux droits de ce pays.

En tous les cas pour avoir une stabilisation « institutionnelle », évidemment quelle est la place de Terroirs & Cultures International dans ce comité de pilotage ? on peut constater qu'il est parfois utile sans que ce soit de quelque chose de généralisable, de distinguer le lieu de débat et de décision, d'un lieu qu'on peut appeler « conseil ressource » et qui correspond à l'évaluation de l'action qui est toujours difficile à faire. Comment évalue-t on une action ? Est ce que c'est par le nombre de participants à une réunion ? par le chiffre d'affaire généré dans des entreprises ? Par exemple où est-ce qu'il y a d'autres éléments de classifications de l'évaluation au niveau social, mobilisation sociale, par cette conscience du pays et les éléments de régulation nécessaire aucune structure sociale ne peut se passer de conflit. Et si on fuit les conflits, on organise leur régulation dès le départ. Et donc la construction pure d'un territoire dans un projet terroir, il est très important de penser au conflit et de l'intégrer dans la construction même du terroir. Et pour l'intégrer et ne pas éclater par le conflit, qui est un conflit d'intérêt, de représentation entre un élu, un restaurateur et un paysan par exemple...

On élabore le projet qu'il faut le tester par des entretiens physiques où l'on se retrouve ensemble dans des conditions telle l'a prévu Terroirs & Cultures International avec les entretiens du terroir. Les productions écrites à l'issue de ces entretiens sont des éléments de traces pour la construction communes et elles demandent à intégrer aussi des éléments de langage qui ne sont

pas commun à tous les acteurs obligatoirement. Là aussi c'est construit dans la construction du projet lui-même. Evidemment il faut absolument penser à la progression permanente, continuer à élaborer le projet, et à faire un retour au conseil ressource, au comité de pilotage, évalue l'action, l'enquête participative conclue à des résultats et elle permet d'avancer comme nous avons en permanence des boucles successives d'organisation qui mettent des acteurs en route et qui élaborent le projet en même temps. L'élaboration continue avec de nouveaux acteurs. On est dans un circuit entre guillemets bouclé mais il n'est pas réellement bouclé parce qu'il y a une sortie permanente.

Evidemment cela contribue à la construction du terroir. Nous sommes en ce moment entrain de produire, aussi bien des actions de formation que des actions de la formation. Les acteurs se forment eux-mêmes en même temps. Évidemment chaque fois les terroirs sont des chemins d'humanité différents. On mêle aussi bien de la culture à des techniques de construction, que des marchés de paysans à des vergers que du travail qu'on fait à mesure, c'est ça aussi nos projets. Des projets qui rassemblent aussi des personnes effectivement. Leurs tempos est important. Le tempo du tgv qu'il nous faut ralentir. Le tempo du biplan qui nous permet de prendre de la hauteur.

Merci à tous



Il est toujours compliqué de faire un discours après le déjeuner donc j'essayerai de faire de mon mieux ! Mon nom est Antonio Villena Serra, je suis équatorien. Je suis avocat et je travaille pour la société IGD d'indications Géographiques, en Equateur. Là bas l'indication géographique est appelée le Cacao Arriba. Arriba est un mot classique en espagnol, vous connaissez sans doute le mot « Arriba » mais c'est à l'origine le nom d'un fleuve. Quand M. Nan Cortes est arrivé au Mexique, il a trouvé un produit intéressant que l'on a considéré sacré, bien que Christophe Colomb soit arrivé auparavant, il a juste trouvé ce qu'était le Cacao et ce produit spécial appelé 'chocolata' en Mexicain. J'évite de peindre et je vais essayer d'expliquer ce qu'est ce mélange d'art car il vient de la société et il faut considérer la langue et la communication médiatique comme il y a des siècles.

Il faut donc considérer, que c'est un mélange entre la politique, l'économie (qui était la première raison des Américains conquérants) mais aussi un produit sacré appelé le Cacao

Je me permets de vous présenter sur cet écran une peinture. Elle s'appelle « le prêtre a trouvé la délibération de Cacao », et le chocolat a été créé. Cette peinture est visible au gouvernement du Pérou, cette peinture nous rappelle que l'Église catholique a utilisé le langage de l'art et le Cacao pour étendre la religion et étendre sa connaissance de l'Espagne et de la couronne. C'est vraiment intéressant pour moi d'en parler parce que l'Equateur possède le marché traditionnel du Cacao, il représente les meilleurs arômes du chocolat d'excellence. Cette peinture est intéressante, car elle montre aussi que le prêtre a essayé de résoudre certaines des inventions classiques des productions d'Amérique. Et c'est pourquoi il est un bon outil pour ma présentation et la présentation de mon organisation, qui travaille pour la valorisation de la diversité de la société équatorienne et notamment des communautés défavorisées.

Pour poursuivre, on peut dire qu'il y a quelques contributions qui viennent d'Amérique Latine - la pomme de terre, le maïs, la tomate.

On peut parler d'une histoire étonnante autour de la tomate, car les espagnols n'osaient pas

l'utiliser du fait de sa couleur. Ceux sont donc les Italiens qui se la sont procurée et maintenant, on en retrouve dans la quasi-totalité des plats italiens ! Dans ces âges anciens, avec la pomme de terre particulièrement, la société humaine a commencé à se battre contre la faim et pour les populations affamées, notamment en Irlande, en Pologne et dans beaucoup de parties de l'Europe. Aujourd'hui on considère l'Amérique du Sud et notamment l'Argentine, comme une grange à blé mondiale - l'Argentine, mais aussi, le Paraguay, l'Uruguay, le Brésil, la Colombie et l'Equateur et ceci est le point intéressant sur lequel je veux me concentrer mon intervention - je viens d'Amérique Latine et je vais vous parler de notre combat contre la malnutrition et pour le développement durable. Quelques informations intéressantes sur l'Amérique Latine dont je dois vous rappeler. Notre économie dépend aujourd'hui de l'énergie : du CO2, de l'énergie carbonique, du pétrole et du gaz (l'essence) et cela depuis plus de 100 ans, nous devons donc nous concentrer sur cette question car elle concerne la destruction et des millions de kilomètres (manque quelques chose) pour sa production.

Quand je lisais les (XXX) locaux, de façon intéressante, j'ai trouvé les informations de base qui parlent de ce qu'est le problème équatorien, que les 3/4 de la pauvreté est concentré dans des zones rurales, essentiellement la feuille de la production de nourriture, de l'agriculture (je ne comprends ce qu'il veut dire).

Ceci est notre produit, il est différent du Cacao classique – Il est plus grand, on l'appelle la Bouche de Perroquet. Nous essayons de nous développer dans les communautés, si vous n'avez aucune eau, c'est une maladie que vous retrouvez dans les pays indiens; une icône du Tiers-Monde, une maladie du Tiers-Monde; une icône de la pauvreté. C'est notre ennemi principal pour combattre; je parle comme la société IGD, avec la nouvelle nomination que nous avons trouvée à l'Equateur pour la première fois. Nous essayons de profiter, bien faire le bénéfice pas dans l'économie, mais dans la connaissance et le développement durable et la production et la tradition de respect dans les cultures, mais combattant aussi et nous battant contre l'eau (incompréhensible). Nous essayons de passer en revue la déforestation et l'agriculture. Ceci est notre produit, est bien une autre peinture. Il est appelé exactement : le respect des gens (du peuple), la dignité et l'agriculture (incompréhensible)

Quand j'ai trouvé les documents de M. Chardon, je l'ai et trouvé très intéressants, on trouve dans ceux ci exactement les mêmes buts que notre société et exactement le nom, le titre de la peinture. Il tient aussi une place politique, car nous savons que ceci est un problème politique, non seulement économique et bien que nous voulions aider les sociétés et les communautés pauvres, c'est un problème politique et maintenant tous nos buts et nos plans sont concentrés vers une intermédiation entre les producteurs dans deux niveaux; avec les producteurs principaux (primaires) et à un deuxième niveau, ou on les considère comme des associations.

Nous travaillons vraiment dans l'intermédiation, par exemple aujourd'hui je travaille comme intermédiaire du gouvernement équatorien mais je ne travaille pas pour le gouvernement équatorien bien qu'un jour j'aimerais le faire. Je travaille pour des communautés et tous les avantages que nous avons avec les indications géographiques, nous les donnons gratuitement à ces sociétés, on donne aussi des informations aux producteurs principaux de ces sociétés. C'est un problème politique et je veux faire remarquer que nous devrions travailler ensemble avec les autorités principales, nous devrions avoir des autorités principales, des organisations internationales, mais aussi le peuple, ce sont eux qui ont le pouvoir de changer le pourcentage de production et l'aide à offrir, et aussi de se battre contre ces maladies que l'on considère du Tiers-Monde.



“LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, ELLE AUSSI EST IMPORTANTE, CAR C’EST LA PAIX, C’EST LE BIEN-ÊTRE, DANS LE DÉVELOPPEMENT LOCAL.”

Bonjour à tous,

Je vais parler d’expérience au Maroc, mais je vais insister sur la diversité, la diversité biologique et la diversité culturelle, voire un peu l’histoire de ces diversités sur la planète. Moi, j’aime bien revenir un peu sur des questions philosophiques. Comme disent les indiens c’est bien de tirer la queue en arrière pour mieux voir le devant. Et c’est bien de voir un peu l’histoire de la vie sur la planète et de voir que c’est l’eau qui est source de vie sur la Terre et qu’il y a d’abord eu le végétal qui a conditionné si l’eau est source de vie, c’est le végétal qui a conditionné cette vie sur la planète. Et que ce végétal dans l’eau a colonisé par la suite le milieu terrestre. Et la colonisation du milieu terrestre n’a pas été pas facile, c’était une difficulté. Donc il a eu une différenciation, une spécialisation, la naissance du tissu, la reproduction sexuée, il y a eu tout un ensemble de choses qui ont accompagné cette vie sur terre et une spécialisation qui a accompagné une difficulté et c’était le milieu terrestre. Pourquoi je dis difficulté parce-que le milieu terrestre n’est pas le milieu aquatique, c’est même un milieu aride. Le sol s’est formé grâce aux premiers végétaux et il est justement un support de vie. A l’intérieur de ce support les plantes ont pu vivre, se développer, il a eu de nouvelles spécialisations encore plus grandes. Ce que je veux dire, c’est qu’il a eu une colonisation en force du végétal, qui a permis par la suite l’arrivée de l’animal et puis l’être humain est arrivé et quand l’être humain est arrivé (j’aime bien encore le répéter), il y avait déjà une certaine diversité sur la planète. Alors justement sur cette planète, sur ce milieu terrestre l’arrivée de l’homme.

Très souvent quand on parle de la dégradation de la planète Terre on relate très souvent la révolution industrielle, mais en fait il y a eu la révolution néolithique au départ. Et on oublie ce croissant fertile, à partir de l’Iran, l’Irak, jusqu’au Sahel, où cette agriculture a été fortement pratiquée et où la désertification avait déjà commencé. La désertification n’est pas née dans les temps modernes, déjà dans l’ancienne agriculture, la désertification avait commencé. Ainsi quand il a eu la biodiversité, cette diversité culturelle, celle ci a répondu justement à une diversité des territoires, à une diversité des milieux sur la planète. Et en fait c’est une réponse, cette biodiversité, cette diversité culturelle c’est une réponse à la multiplicité des situations sur

la Terre. Et bien sûr la création du terroir, c'est aussi pour répondre à des difficultés. Quand on regarde tous les systèmes d'irrigation les plus anciens depuis l'Arabie, et dans tout le bassin méditerranéen, ainsi que dans d'autres régions du monde, ce sont des systèmes qui répondent aux difficultés. Des choses des plus ingénieuses ont été créées et répondent justement aux terroirs bien spécifiques, les oasis par exemple, c'est une chose extrêmement ingénieuse, le génie humain a créé ce système d'irrigation traditionnelle, les « eretarat » par exemple, c'était pour répondre aux difficultés. Il y a toujours eu des difficultés, elles ont toujours été là, et on l'oublie, je suis très heureuse que la FAO reconnaisse depuis quelques jours les terres, les sols et l'eau, là c'est vraiment – oui mais il y a eu une déclaration quand même il y a quelques jours - cela doit être absolument une priorité, les sols et l'eau parce que justement les hommes ont dû s'adapter aux territoires, aux situations multiples et aux difficultés. Déjà au départ, la création des terroirs, c'était parce qu'il y avait une multiplicité des situations et parce qu'il y avait des difficultés. Ce que je partage avec vous c'est vraiment l'observation depuis des années de la biodiversité, de la diversité culturelle et de la diversité des terroirs. J'aime bien dire la connaissance par l'expérience, je suis avant tout une femme de terrain, j'ai beaucoup travaillé, j'ai beaucoup sillonné le terrain, le pays et d'autres pays, et donc ce que je vois ce sont soit des terroirs qui se sont complètement dégradés, voire disparus, comme un certain nombre d'oasis aujourd'hui, ou des terroirs qui se sont maintenus avec une certaine évolution, ou qui ont été réhabilités, ou même encore qui ont été recréés, tout récemment, après une dégradation. Donc, quand on parle de la diversité biologique, la diversité culturelle il est clair qu'il y a aussi une évolution. Comme l'évolution qu'il y a eu sur la planète Terre, cela répond aussi à une évolution qui accompagne aussi les terroirs. Je voudrai illustrer cela par trois expériences.

La première expérience est celle de Shoul. Shoul est un terrain privé, au départ complètement aride, dans une région qui était forestière mais qui a été complètement érodée, dégradée, où ont été pratiqués la céréaliculture principalement, et l'élevage sans aucune rotation des cultures, ce sont des anciens nomades. Le grand défi a été de recréer un terroir. Un terroir peut être recréé, ici vous avez des plantes aromatiques et médicinales, avec une conservation, mais aussi des espèces endémiques qui avait disparu de la région et qui ont été réhabilitées, on a donc un ensemble de plantes aromatiques et médicinales, aujourd'hui l'olivier. Pourquoi l'olivier parce que j'ai trouvé de l'ollaïre, de l'olivier sauvage, il y aussi des plantes fourragères, aujourd'hui je produis des céréales sans labour, sur couverture végétale avec un excellent rendement. Je produis également des roses de Damas, des agrumes également. Tout le travail qui a été fait avec la réhabilitation des sols, avec des travaux sur l'accumulation des eaux pluviales, car il n'y a pas d'eau, pas de nappes phréatiques, il a donc fallu récupérer les eaux pluviales et construire des petits barrages « conlinerdesafreo ». Tout simplement, j'ai revu un petit peu tout le système traditionnel qui se faisait, et j'ai créé un corridor écologique, c'est ce vous voyez sur les photos, et cela nous sommes en région Bellouta à la limite semi aride et si on regarde quelques photos c'était complètement aride, un terrain complètement hostile aux cultures.

Le deuxième exemple est celui d'un terroir qui est maintenu. En travaillant avec des étudiants forestiers qui étaient en option « gouvernance des ressources naturelles », j'ai découvert pas loin du site de l'aire protégé de Temga, dans le haut Atlas, un douar qui s'appelle Brikcha Bellouta. C'est là que j'ai trouvé un système agrosylvopastoral parfait, comme on n'en voit plus aujourd'hui. Là où tous les systèmes de solidarité, de rotation, de multiplicité des cultures sont pratiqués. On trouve des arbres forestiers, mais aussi de l'arboriculture fruitière, du maraichage, du fourrage, l'élevage est aussi pratiqué, alors qu'en même temps on la culture des « EROUMS », des espèces de réserves, de grandes bâtisses où on garde toutes les semences, toutes les

réserves, sur un terrain où il n'y a pas plus de 150 mm d'eau par an.

Et regardez ce que l'on peut voir, à la fois de la forêt, du chêne vert en fleurs, mais aussi du travail en terrasse, en même temps on fait de l'élevage et pour l'élevage il y a « ECDEL ». C'est à dire qu'on met en repos des versants, deux ans après on les ouvre et on fait des rotations. Alors qu'aux alentours, pas très loin il y a des Douars qui sont complètement aride, il n'y a pas d'eau, pas de végétaux, et ce qui est intéressant, c'est que tout ce qu'ils produisent est écoulé dans le souk, ou dans le marché le plus proche. Tout est travaillé en terrasse, c'est un « EROUM », un endroit où on préserve les semences et les récoltes.

Là vous voyez un bout de forêt, pas loin de l'oued, donc nous sommes vraiment dans une région assez aride, c'est Aït Tamejjoute, c'est un terroir qui est maintenu, pas d'ingénieur, pas de technicien, même pas d'autorités locales, ce ne sont que des autochtones qui font le travail et qui maintiennent tout cela.

Le troisième exemple est celui dont j'ai parlé à « Chaouen », c'est justement comment réhabiliter des écosystèmes, des agros-écosystèmes, dans une région où l'érosion est extrêmement grande, dans une région où il tombe quand même 2 000 ml de précipitation ?

Ce qui n'est pas rien. On parle de la désertification juste dans les zones où il n'y a pas assez d'eau, mais là, il y a de la désertification. Et pourtant nous sommes dans une zone où il y a plus de 2 000 ml de pluie. C'est ce que vous voyez. Et donc une aventure, une très belle aventure a commencé. Celle de travailler justement, pour nous c'est un exemple, à la fois des visites, de la formation, sur la réhabilitation des forêts, jusqu'à la commercialisation. Au départ il n'y avait que trois agriculteurs, maintenant nous en avons vingt-trois, et pleins d'autres tapent à nos portes. Ce qui est intéressant c'est que c'est une démarche itérative. Nous ne sommes pas là pour aider, ce sont les agriculteurs qui viennent demander, qui cherche, qui sont responsables. Ils veulent réhabiliter leur patrimoine et leurs terroirs.

Et là justement, nous avons trouvés, des espèces et des variétés endémiques de pruniers, de figuiers, des arbres fruitiers, qui ont été des plantes domestiquées et que nous sommes en train de réhabiliter avec des semences locales, en autres les Potres.

Les enseignements que je voudrai partager avec vous c'est que autant nous avons diversifié la planète, autant nous avons été très efficaces pour la dégrader. C'est quelque chose qui est très lié à l'être humain. L'eau et le sol sont fondamentaux. Ce sont des patrimoines essentiels. Et tout le travail que nous sommes en train de mener, moi avec tout le petit groupe, et en lien avec ces fondamentaux. L'eau et le sol, patrimoine essentiel, support de vie autour desquels tout est réfléchi. La création d'oasis, par exemple, on peut créer des oasis partout, et les oasis c'est un terroir. Il faut des oasis adaptés bien sûr, cela est nécessaire car la désertification touche même les zones où il y a de la pluie. L'humain et la nature sont à placer au centre des préoccupations mondiales, et non le profit. L'importance de la diversité des terroirs, a été démontré, c'est une garantie pour la continuité et la durabilité de l'humanité parce que tout simplement c'est pouvoir s'alimenter, alimenter sa famille, mais également générateur de revenus. La diversité est importante, mais pas seulement celles des terroirs, celle que l'on trouve aussi à l'intérieur de chacun, et là je rejoins mes collègues qui parlaient de faire attention à la spécialisation, à ne pas perdre cette diversité intérieure d'un terroir en se spécialisant dans l'huile d'argan par exemple.

C'est donc pour cela qu'il faut rétablir des systèmes, agroécosystèmes, pour aboutir à l'autosuffisance et renforcer aussi la résilience. C'est pour cela que dans l'agroécologie : la place de l'arbre est importante.

La sécurité alimentaire, elle aussi est importante, car c'est la paix, c'est le bien-être, dans le

développement local on a une vision holistique globale, c'est-à-dire que l'on doit partir de son intérêt individuel, mais il ne faut pas oublier qu'on est en train de travailler sur la planète Terre et pour la planète Terre, notre mère nourricière.

J'adore un mot qu'on dit en Marocain « mon œil, ma mesure », cela veut dire qu'on a intérêt à faire du copier-coller, on doit adapter, on peut s'inspirer d'expériences ici et là, mais c'est important de s'adapter aux contextes divers et variés en s'inspirant justement d'expériences, de techniques, savoir-faire, savoir-être, de la diversité biologique et culturelle, sans oublier que tout est en évolution perpétuelle.

Guilhem (Calvo), je ne sais pas si tu te souviens, un mot dont on avait beaucoup parlé quand tu étais à Rabbat, c'était la question de l'animation et de l'encadrement. Plein de beaux projets, ici et là, mais première difficulté était de savoir faire durer ces projets, comment faire aboutir ces projets, comment faire adhérer les gens, comment laisser les gens venir à un projet.

L'animation et l'encadrement sont extrêmement importants dans un système global de gouvernance. Il n'y a pas de hiérarchie dans notre groupe, chacun sait où il doit être, ce qu'il doit faire et chacun a son rôle dans ce groupe. Il y a un autre mot qui est important, c'est la responsabilité, la responsabilisation des personnes qui travaillent sur la réhabilitation des terroirs et le maintien des terroirs. La conscience également, la conscience nous permet de travailler aujourd'hui pour mieux préparer demain, mais aussi le partage et le partage avec tout le monde. Ce n'est pas seulement entre êtres humains, j'aime bien dire aux étudiants, n'oubliez pas : « je suis l'espèce humaine, parce qu'on est tout le temps en train de « oui, l'autre être humain a dégradé, celui-là, mais je suis l'espèce humaine, nous sommes tous un, et donc nous sommes tous responsables ». Et le partage ce n'est pas seulement entre nous humains, c'est aussi avec l'animal, le végétal, avec la terre et avec tout le monde dans une vision tout à fait holistique ».

Enfin un système de garantie participatif basé sur la confiance, j'ai parlé tout à l'heure de confiance, on est en train de placer notre système de certification, de labellisation, on n'est pas entré dans un système où il faut payer, etc. On se base sur un système de garantie participative, notamment Chaouen. On a trouvé une personne pour cela fonctionne, beaucoup de paysans adhèrent à ce que l'on fait, car on est allé jusqu'à la commercialisation en effet le paysan a besoin de revenus générés à partir du travail agro-écologique.

Enfin je termine par la volonté, la commercialisation, la dynamique, un référentiel de responsabilisation, nous sommes en train de le mettre en place, grâce à des supports, sur papier, mais aussi des outils, dont on peut se servir dans d'autres zones, juste en les adaptant aux différents contextes. Maintenir, réhabiliter ou créer des petites structures paysannes, artisanales, produire localement à proximité, bien sûr que c'est important. Et s'orienter vers la production qualitative cela permet au paysan de continuer à donner une âme à l'urbain.

Enfin il autre chose qui me tient beaucoup à cœur, c'est la dignité humaine, dont les conditions sont la reconnaissance et la valorisation du paysan, car le problème aujourd'hui, c'est que le paysan n'est pas assez valorisé, il n'est pas assez reconnu pour tout ce qu'il fait. Et nous avons besoin de cela, en tout cas, au Maroc, aujourd'hui on travaille énormément sur ce sujet, comment aboutir à cette reconnaissance et à cette valorisation du travail du paysan, et de ce qu'il fait. Voilà, je pense avoir fait un petit peu le tour, je voudrai revenir à la planète Terre, au fait que nous sommes tous un, et que très souvent on parle de ma terre, mon terroir, non, non, c'est nous qui appartenons à la Terre, et c'est nous qui appartenons à ce terroir.

Je vous remercie



“NOS PRODUITS DU TERROIR ONT ÉTÉ FORMÉS PAR LE SAVOIR FAIRE DES HABITANTS. UN PROVERBE DIT : «UN PAYSAN SATISFAIT EST UN SOUVERAIN CACHÉ ».”

Mesdames, Messieurs,

Cher(es) ami(es), C'est une véritable chance de se réunir aujourd'hui à l'UNESCO pour réfléchir avec vous. Je suis présidente de l'ONG Association des Femmes de Deir El Ahmar (WADA). WADA est une association de femmes fondée en 1991 pour relever les défis imposés par les caractéristiques de notre région pauvre, marqués par ses handicaps naturels, mais très riche en culture, en patrimoine, et en fertilité des sols.

C'est au coeur de cette réalité que nous avons essayé d'agir. Nous sommes situés entre la ville de Baalbek, l'ancienne Héliopolis des Romains, et la région des cèdres (ces merveilleux cèdres du Liban sont aussi les cèdres éternels bien connus). Nous sommes sur les contreforts nord de la plaine de la Bekaa. Entourés par deux chaînes de montagnes. On a sur cette terre beaucoup de diversités et de ressources naturelles, et surtout une communauté humaine très active. Notre association a été créée pour relever le défi du développement et de lutte contre la pauvreté.

Depuis 20 ans on a voulu entreprendre et initier une dynamique autour de ces ambitions. Sachez que nous avons présenté notre initiative aux Nations Unies et avons obtenu en 2002 le prix pour la meilleure démarche mise en place pour le développement humain : une récompense accordé par les Nations-Unies et la municipalité de Dubaï pour des initiatives exemplaires au plan international.

Ce fut un atout essentiel d'avoir ainsi une valorisation de notre travail autour de «Best practices». Pour y parvenir nous organisons des séminaires de formation, des campagnes de sensibilisation pour la protection de l'environnement durable, notamment par le développement de l'agrotourisme dans cette région.

Notre vocation est d'apporter plus de moyens aux habitants de la région, et surtout aux femmes

de cette terre, pour leur permettre d'améliorer leur condition de vie. Nous nous appuyons sur leur savoir-faire croisés avec nos ressources locales pour trouver des voies d'avenir. Il s'agit vraiment de donner des « outils » aux habitants des terroirs de Deir El Ahmar afin qu'ils puissent relever ensemble ces enjeux.

Cela a permis de mettre notre région sur la carte touristique durable du Liban. De même, nous avons mené beaucoup d'actions pour promouvoir nos initiatives. Création de site internet, développement des liens entre les communautés de la région, amélioration du quotidien des femmes, et ouverture des maisons familiales au sein des villages, qui sont devenus des « gîtes d'hôtes » pour les touristes et les voyageurs.

Le but étant de créer un pont entre le monde rural et le monde urbain. Cela est très important, car il y a une véritable coupure entre ces deux lieux de vie au Liban. Nous avons aussi fondé et construit un centre de développement rural, qui va servir la communauté à long terme.

Cette maison est un lieu de rencontres et de travail. Au sein de celle-ci, il y a beaucoup d'activités. De nombreuses femmes viennent y préparer leurs artisanats, leurs produits agricoles locaux, et cela de façon naturelle et traditionnelle. De même, nous y confectionnons de la cuisine locale, des plats traditionnels pour un service à domicile. Il s'agit pour nous de convaincre la communauté locale que nos produits sont des produits de valeurs, et qu'il faut savoir préserver! « Nous aidons les gens à valoriser leurs produits! ».

Nous sommes au sein d'un carrefour des civilisations, à la croisée d'héritages phéniciens, romains et même grecs. Et la région de Deir El Ahmar est loin d'être une exception, car c'est bien tout le Liban qui est au carrefour de toutes ces civilisations. Et c'est une chance pour nous! A Deir El Ahmar notre savoir vient d'une communauté très dynamique. Elle a su conserver ses valeurs. Nous avons nos danses folkloriques, nos produits, nos poésies, notre artisanat, ... Notre région, notre communauté, sont très riche de ce patrimoine. Il est conservé, et c'est un atout exceptionnel. C'est pour cela qu'il faut vraiment aider la population à mieux le valoriser il faut l'appuyer pour lui permettre de savoir en tirer des « profits » et des « richesses ». C'est la le rôle de notre association. Plats traditionnels, de la région de Deir El Ahmar.

Nous avons formé de multiples projets basés sur l'écotourisme. Ces projets aident à la préservation de la biodiversité, et au respect de la diversité culturelle de la région de la Bekaa. Ils permettent de générer des activités culturelles qui sont organisées au sein des Maisons d'hôtes. Des liens sont aujourd'hui établis avec des fermes bio de la région, nous achetons leurs produits et nous proposons à des consommateurs d'aller chez eux pour accroître l'agrotourisme. Il y a aussi beaucoup d'activités ex-urbaines dans les fermes. Nous travaillons actuellement avec la population, pour qu'elles conservent leurs maisons traditionnelles et les transforment en maisons d'hôtes.

Il y a eu beaucoup d'expériences, nous avons reçu des personnes étrangères, et toutes ont vraiment apprécié l'expérience, celle de vivre avec les familles, de dormir chez l'habitant. C'est donc véritablement un lieu d'échanges culturels et de découvertes, des valeurs et des traditions de la région. « Je vous invite à venir vivre cette expérience chez nous! Elle vous laissera un souvenir merveilleux! ». Nous parlons aussi de la très riche cuisine régionale. Nous avons mis en valeur les plats traditionnels et les touristes peuvent venir apprécier les préparations. De même, dans la région nous avons planté de la vigne. Autour de la coopérative Héliopolis, la culture de la vigne a progressé et nous réfléchissons à la construction d'une cave de vinification sur place. Nous avons une très bonne qualité de vins .

Auparavant, les paysans possédaient beaucoup de savoir-faire et utilisaient des moyens naturels pour conserver leurs produits. Il ne possédaient pas de frigidaire, ni d'électricité. Ainsi les hommes avec des méthodes de séchage, de conservation dans l'huile, et avec différentes méthodes d'élaborations avaient trouvé des réponses. Elles ont donné des méthodes vraiment traditionnelles. Elles sont aujourd'hui reprises, afin de valoriser des produits spécifiques. Nous cherchons des marchés pour ces produits , et ils sont très nombreux ! Des confitures, des sirops.

Des « routes du vin », ont d'ailleurs été mise en place et nous sommes en train de les introduire dans nos projets touristiques. Nos produits du terroir ont été formés par le savoir faire des habitants. Un proverbe dit : «Un paysan satisfait est un souverain caché ». Nous avons l'Arrach, qui est une préparation à base de raisin et d'anis. Il y a aussi différentes sorte de variété de pains, de produits laitiers.J'en citerai notamment un qui est créée à partir de produits laitiers mélangé avec du blé cassé et qui se conserve toute l'année. C'est d'ailleurs avec cette méthode que les paysans conservaient leurs produits laitiers et les céréales. « Ce sont des véritables produits de terroir ».

De même nous avons engagé une production d'huile de carthame, celle-ci a de très grandes qualités, elle est notamment bio, comme de nombreux produits qui sont actuellement travaillés dans les fermes de l'association.

De nombreux points sont donc à valoriser.

Nous avons aussi créé des circuits pour la découverte de la biodiversité, des produits, et des circuits archéologies de Baalbeck à Deir El Ahmar. Ce sont des lieux à visiter, mais qui sont actuellement mal connus et mal traités. « Nous voulons valoriser cette riche culture historique » Il y existe aussi un circuit religieux car Deir El Ahmar, et une région très riche en églises, en couvents, ainsi des circuits pour les personnes intéressées par les pèlerinages ont été créés. De même, la région possède de nombreuses réserves naturelles dans les zones qui entourent Deir El Ahmar.

On peut trouver au sein de ces espaces, des forets de cèdres, de genévriers, de chênes, et pleins de circuits qui permettent de mieux valoriser notre région. Des partenariats dans le monde entier ont été créés afin de pouvoir porter ces projets, et nous sommes très fiers d'être en partenariat avec Terroirs & Cultures International.

Encore une fois, je tiens à remercier Terroirs & Cultures International et l'UNESCO qui nous ont reçu, ainsi que tous les intervenants pour la qualité de leurs discours. Je sais que tout cela va porter ses fruits.

Merci de votre attention





“L’HOMME ET LA NATURE SONT TRÈS RÉSISTANTS.”

Tout d’abord je voudrais exprimer ma profonde gratitude aux organisateurs de Terroirs & Cultures International et à l’UNESCO pour nous donner cette occasion précieuse. La discussion a été très, très intéressante mais en même temps plus j’entends parler du Terroir, plus je m’y perds parce que le concept de Terroirs est en réalité nous partageons tant de choses et je le trouve très semblable, mais aujourd’hui je voudrais bien que le temps soit limité essayer de parler de l’Initiative Satoyama sur la prévision spécifique sur la sécurité alimentaire. Donc l’Initiative Satoyama est un effort global, ce n’est pas en réalité une initiative japonaise. Sa vision doit voir réaliser des sociétés en harmonie avec la nature, un avantage tant pour la biodiversité que pour le bien-être humain.

Maintenant je voudrais m’expliquer un peu sur Satoyama bien que Monsieur Koohafkan a expliqué déjà très joliment. Ainsi Satoyama est un monde japonais se référant à un paysage rural où l’homme est en direct avec l’harmonie, avec la nature, et de façon durable. C’est un paysage qui a été formé et maintenu, par l’interaction à long terme entre des gens et la nature donc ceci est très semblable au Terroir. Le concept est celui du village Satoyama, ou j’ai eu l’habitude d’y vivre pendant mon enfance et vous pouvez voir les différents types de mosaïques si l’utilisation de plante, y compris des complots végétaux et des rizières et d’indexer des plantations ou l’implantation bien sûr humaine de la forêt où vous pouvez trouver des champignons, des agréables shitaki ou légume de montagne, mais aussi des plantes médicinales, ceux sont quelques images de mon village. C’est aussi d’autre nourriture, c’est en réalité un panier alimentaire, la terre parle, elle fait des produits Satoyama locaux. Mais à Satoyama, ce type de paysage peut être trouvé non seulement au Japon, mais aussi dans le reste du monde et nous l’appelons comme nos paysages de production écologiques sociaux SEPLs, et comme j’ai dit l’initiative Satoyama.

Chaque paysage a un nom différent comme les Terroirs en France, mais vous pouvez trouver beaucoup de noms locaux pour des paysages semblables à des endroits différents. Les paysages

de production sociologiques sont avantageux. Ils peuvent fournir de la nourriture, des emplois, et du carburant, le bois, donc il contribue au bien-être humain et au gagne-pain donc il contribue aussi à la sécurité alimentaire et (...). Ils peuvent stocker le carbone donc il peut contribuer à la réduction de changement climatique et il héberge aussi la biodiversité et donc il contribue aussi à l'adaptation au changement climatique aussi bien qu'au maintien de la biodiversité. Malheureusement, ce paysage est, beaucoup d'entre eux sont en danger, certains d'entre eux sont abandonnés, beaucoup sont dégradés et certains sont perdus et oui malheureusement cela arrive. Ainsi pour répondre à ce déficit, l'initiative Satoyama a été développée pour promouvoir des voies qui entretiennent, revitalisent et reconstruisent des paysages de production écologiques sociaux. Pour augmenter et comprendre, l'importance des SEPLS et promouvoir le maintien et la reconstruction de ces types de paysages. Ceux-ci sont nos activités principales et nous soutenons aussi des activités souterraines.

Nous ne marchons pas seul, nous essayons aussi d'améliorer les synergies avec d'autres initiatives, par exemple, nous avons équipé le programme de biosphère de l'UNESCO. Nous travaillons aussi étroitement à une convention sur la diversité biologique.

Pour mettre en œuvre tout cela, un partenariat a été créé entre l'Initiative de Satoyama et les organisations mondiales et non gouvernementales. Pour ce qui est de cette initiative, nous avons divers types d'organisations incluant des administrations locales, nationales, des ONG, des organisations indigènes, des universités, des secteurs privés et des organisations de l'ONU. A l'heure actuelle nous avons plus de 100 associés dans le monde entier et nous partageons les problèmes et aussi nous essayons de trouver des solutions car nous partageons parfois des problèmes semblables, donc nous essayons d'échanger des informations, des connaissances et nous essayons d'atteindre des sortes de solutions.

Bien que nous soyons toujours une structure récente, nous avons étudié plusieurs activités. Je voudrais donc présenter deux ou trois activités qui ont un lien spécifique avec la sécurité alimentaire. L'une d'entre elle est de mesurer l'élasticité des communautés utilisant les indicateurs, qui sont utilisés par les membres communautaires eux-mêmes.

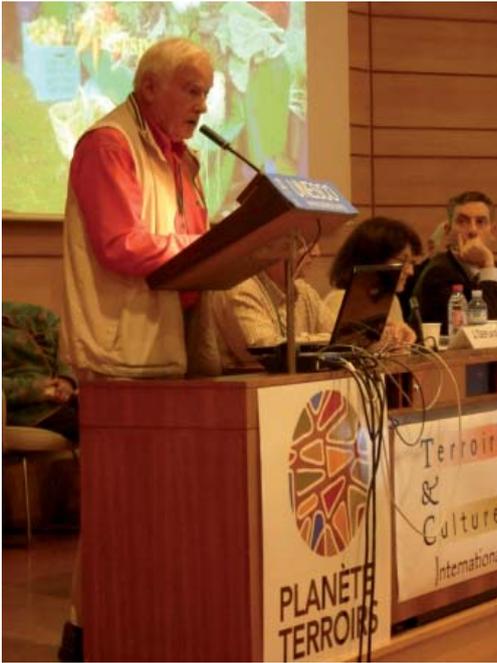
Les autres exemples, ceux sont des associés qui travaillent aussi sur la sécurité alimentaire. Par exemple au Pérou, notre association d'associés des Andes, qui est une organisation indigène. Ils travaillent pour la conservation des Andes et des paysages traditionnels de plus de 3000 ans, et aussi sur la conservation de la diversité biologique et agricole de ce paysage, ils conservent des ressources génétiques et ils ont entre 1300 variétés de 4000 types de pommes de terre que vous pouvez trouver dans le monde. Ils essayent aussi d'intégrer la connaissance écologique traditionnelle avec des technologies modernes pour développer la base de données culturelle bio.

Enfin, je voudrais parler de nos efforts suites aux tremblements de terre du Japon et au tsunami qui est arrivé en mars 2011. Le tsunami a été vraiment destructeur et comme vous pouvez voir il a complètement détruit la partie Nord-Est du Japon et presque 20000 personnes sont mortes, ou sont portées disparues plus de 8 mois après les faits. En réalité la zone qui a été frappée par le tsunami, va de Satoyama à Satoumi et c'était là le panier alimentaire pour le Japon; l'endroit était très actif pour l'agriculture, la sylviculture et la pêche, les dégâts ont été vraiment importants pour les japonais pour leur sécurité.

L'initiative Satoyama a aussi essayé de soutenir les efforts locaux pour que ces paysages se reconstruisent et juste un exemple : le projet de renaissance vert Toroku, C'est un projet avec différents groupes de fermiers locaux, des chercheurs universitaires, des ONG... Nous nous sommes tous rejoints ensemble pour rétablir les zones endommagées par le tsunami, et donc aujourd'hui vous pouvez trouver des rizières. Maintenant vous pouvez voir ces rizières remplies d'eau, mais quelques heures avant que cette image n'ait été prise il n'y avait plus aucune trace d'eau, car le tsunami a détruit la digue qui empêchait l'eau de mer de passer quand la marée est haute. Pour y arriver ainsi nous avons essayé de faire un petit laissez-passer pour empêcher l'eau de mer de couler. Cela a mis longtemps, c'est beaucoup d'efforts mais nous avons essayé de soutenir ces initiatives locales, et nous avons ainsi réussi à produire du riz.

La chose la plus importante que nous avons apprise de cette expérience et de ce désastre c'est que l'homme et la nature sont très résistants. Vous pouvez voir que les gens, le peuple a essayé, qu'il y a des fleurs venues des débris. Il y avait d'habitude plus de 70 000 pins dans cette zone, et il n'en restait plus un seul après la catastrophe, mais nous avons vu que les gens, et la nature sont forts et ils ont rebondis bien que avec ce désastre il a fallu faire face à de nombreux défis. Aujourd'hui, où nous croyons que nous pouvons tout faire, j'ai vu que nous avons le même Terroir et tout le reste des initiatives; nous nous soucions des mêmes choses, nous avons les mêmes valeurs et nous essayons de réaliser la même chose, si nous gardons espoir et que nous travaillons tous ensemble nous réaliserons quelque chose de plus grand.

Merci beaucoup.



Mesdames, Messieurs,

Voici une présentation des activités de mon association « Vétérinaires Sans Frontière » et de ses actions en Amérique Latine :

1 Les marchés paysans : de quoi s'agit-il ?

Il s'agit de marchés directs (du producteur au consommateur) avec éventuellement un (et un seul) intermédiaire. Le consommateur comme l'acquéreur peuvent être des particuliers (c'est le cas des marchés, des foires, et des « paniers ») comme des organismes privés ou publics (organisations paysannes d'un côté, coopératives, associations de consommateurs ou organismes publics : services de l'Etat, collectivités territoriales de l'autre). Dans tous les cas, c'est un échange monétaire (et non un troc). L'étude s'appuie sur trois exemples.

- Brésil (Nordeste) : Red Xique Xique

Dans l'Etat de Río Grande do Norte, le réseau commercial solidaire Xique Xique a été créé en 2003 par un groupe de paysannes des exploitations issues de la Réforme Agraire (« assentamentos »). Il regroupe actuellement 50 groupes totalisant 600 familles qui gèrent sept foires paysannes dans sept communes. Soulignons deux caractéristiques importantes : les produits sont issus de pratiques « agro écologiques » et les marchés sont « solidaires ».

Sur la foire la plus importante, la vente hebdomadaire des produits paysans – sur 38 points de vente - s'élève à 1.500 US\$. Plusieurs groupes de paysannes vendent également leurs produits aux services municipaux. Il existe aussi, dans la ville de Mossoró une vente "au panier" aux consommateurs urbains (18 paniers par semaine), ainsi qu'une petite boutique de vente de miel et de produits artisanaux.

- Equateur (Sud) : Red agroecologica

Le réseau "Agroécologique austral" a également été créé dans la zone sud de la cordillère

en 2003 ; il regroupe actuellement 22 organisations de petits producteurs "agro-écologiques" représentant quelques 500 familles, qui vendent directement dans sept marchés municipaux. Pour un montant hebdomadaire de 6.000 \$us de produits frais.

Dans la zone nord de la cordillère, en 2009, des organisations paysannes ont initié la vente de haricots dans le cadre du programme nationale d'achats publics du Ministère de l'inclusion économique et sociale.

Parallèlement, à l'aube des années 2000, plusieurs grandes villes de l'Equateur ont créé 19 groupes de consommateurs pour l'achat en gros de paniers d'aliments frais à des producteurs, associés ou non. Depuis 2008 ces associations de consommateurs ont formé avec quelques groupes de producteurs le réseau "Tierra y Canasta" (« terre et panier »).

Par ailleurs, depuis les années soixante dix, les paysans de la cordillère ont organisé une coopérative de fabrication de fromages vendus actuellement dans tout le pays sous sa propre marque « el Salinerito ». Actuellement, les 3000 producteurs vendent dans quatre magasins avec un chiffre d'affaires annuel supérieur au million de \$US.

On estime qu'en 2009 3% environ des petits producteurs équatoriens commercialisent une grande partie de leur production soit (i) sous forme de vente directe dans des espaces exclusifs des foires et marchés, (ii) à des associations de consommateurs, (iii) en magasins spécialisés, ou (iv) à l'Etat.

- Pérou (Cusco) : Mercado de Huancaro

Au Pérou, l'ARPAC (Association Régionale de Productores Agrícolas du Cusco) gère depuis 2004 le marché paysan de Huancaro, Dans cette même ville, où se rencontrent chaque semaine 1500 à 2000 producteurs qui vendent à 10.000 à 20.000 consommateurs pour un montant total de 100.000 \$US. Elle regroupe une vingtaine d'associations paysannes locales, soit environ 4000 familias.

En Amérique latine, AVSF a accompagné d'autres initiatives de marché paysan, comme celle du Rio Grande du Sul au Brésil, au début des années 2000, et celle de maraîchers de Barquisimeto au Venezuela, dans les années 1990. Dans les trois cas évoqués ci-dessus, on notera que les groupes paysans de base sont composés d'un petit nombre de familles (de l'ordre d'une vingtaine) et que les marchés locaux sont gérés par quelques dizaines de groupes, soit à « taille humaine ».

2 Quels paysans?

Au Brésil, comme en Equateur et au Pérou, il s'agit de paysans minifundistes (disposant de peu de ressources en terre – généralement moins de 10 hectares, souvent moins dans les Andes - et d'un accès insuffisant à l'irrigation et aux services d'appui), qui sont largement majoritaires dans l'effectif des exploitants, comme en témoignent les recensements agricoles. (Ils représentent entre 80 et 90 % de cet effectif mais ne disposent que de moins de 20 % des terres).

De surcroît ils exploitent des espaces peu propices à l'agriculture motorisée, à forte productivité du travail : au Brésil, c'est l'aridité climatique, dans les Andes, le relief montagneux qui constituent les contraintes majeures. Conséquence importante : les pratiques agricoles issues de la « révolution verte » (espèces et variétés, intrants chimiques, modalités liées à la motorisation des travaux..) n'y sont pas applicables : le recours aux alternatives agro-écologiques est une des conditions de leur survie.

Leurs organisations professionnelles et sociales, disposant de peu de ressources, sont encore fragiles. Elles sont peu connues et entendues par les opinions publiques urbaines, même si elles peuvent compter, au Brésil en particulier, sur l'appui de syndicats ouvriers. Récemment, au Brésil et en Equateur, les gouvernements « progressistes » leur ont apporté un appui significatif par des politiques publiques volontaristes (Plan « fome cero » au Brésil, accès à des marchés de l'Etat dans ces deux pays, entre autres).

Caractéristique essentielle : ce sont des marchés de paysannes, car (i) elles sont généralement à l'origine des initiatives , (ii) ce sont elles qui sont présentes sur les marchés et (iii) ce sont elles qui perçoivent les recettes. On notera donc, à travers ces initiatives, l'émergence des paysannes dans l'économie des petites exploitations agricoles, fait porteur de changements très importants dans les campagnes.

3 Quels produits ?

Sans surprise, on trouve sur ces marchés paysans des fruits et légumes locaux, ainsi que des animaux issus des petits élevages : volailles, lapins, voire des cochons d'Inde . Sont également à la vente des produits transformés –par exemple dérivés du lait – ainsi que des produits de cueillette. On peut y trouver, au Brésil comme en Equateur, des variétés « créoles » de ces fruits et légumes, issus de la biodiversité locale : ils trouvent preneurs chez certains acheteurs sensibilisés à cette problématique. Le fait le plus important, au moins en ce qui concerne les marchés locaux, est la « marque » agro-écologique, garante d'un usage minimum, voire nul, d'intrants chimiques (engrais et pesticides).

Cette dernière caractéristique montre qu'il s'agit de marchés « de niche », dont la clientèle recherche des produits spécifiques. Dans quelle mesure – au-delà du caractère explicite de solidarité qui est le cas du réseau Xique Xique au Brésil – cette clientèle est-elle susceptible de devenir importante, voire majoritaire ?

4 Quels avantages pour les paysans et pour le pays?

On peut en juger grâce aux résultats d'un inventaire national des expériences de circuits courts, ainsi que d'une étude rapide d'impact réalisée par AVSF sur la base de quatre cas équatoriens entre 2009 et 2010.

Il s'agit d'abord des recettes issues de la vente sur des marchés non conventionnels. Dans le cas de l'Equateur, les cinq modalités de vente donnent lieu aux chiffres d'affaire ci-dessous :

	Nb de cas	%	Nb de producteurs	%	Chiffre s'affaires (\$US)		%
CA / producteur (US\$)							
Marchés paysans	87	62%	6.365	24%	5.301.405	9,9%	830
"Paniers paysans"	13	9%	222	1%	128.838	0,2%	580
Boutiques paysannes	18	13%	6.869	26%	3.195.134	6,0%	465
Marchés de l'Etat	4	3%	4.150	16%	7.923.991	14,8%	1.909
Exportation	19	13%	9.014	34%	36.902.131	69,0%	4.093
	141	100%	26.620	100%	53.451.499	100,0%	

Ces quelques 26.000 producteurs membres de plus de 1000 organisations (une vingtaine de producteurs chacune) représentent 4% des producteurs de moins de 10 ha. Ces ventes "alternatives" représentaient en 2009 1% de la consommation alimentaire équatorienne, de l'ordre de 5 800 M US\$, mais elles croissent rapidement.

On notera (i) le montant déjà significatif des recettes des producteurs, issues des ventes directes (marchés, paniers, boutiques). Ces recettes ne sont toutefois pas des revenus, puisque les dépenses monétaires liées à la production et à la commercialisation ne sont pas défalquées. (ii) les recettes issues des marchés « indirects » (Etat, exportation) sont beaucoup plus élevées (de l'ordre de 4 à 10 fois supérieures), (iii) il existerait selon les auteurs un potentiel de croissance important.

Un autre élément favorable aux marchés paysans est celui de la régularité des recettes : ceux -ci ayant lieu plusieurs fois par mois, les familles bénéficient d'entrées monétaires régulières qui leur permettent de faire face plus aisément à leurs dépenses récurrentes, domestiques ou agricoles. Les marchés publics ont également lieu plusieurs fois par an, mais l'acquittement des factures présentées par les OP peut être plus tardif que prévu.

Le prix de vente est très généralement vu par les producteurs comme un élément favorable : dans le cas des marchés directs, l'élimination des intermédiaires se traduit en général par un prix de vente plus élevé, sans accroissement du prix payé par le consommateur . Les pourcentages les plus élevés s'observent avec la vente directe, mais les producteurs ont à leur charge les frais de transport. C'est l'inverse (pourcentages plus faibles) dans les circuits organisés (marchés publics), où les coûts de transaction sont plus élevés. On note par ailleurs que la « qualité paysanne » se valorise bien dans le cas des volailles, par opposition aux produits issus d'élevages « industriels ».

Du côté des consommateurs, la situation est également perçue favorablement .

Les marchés paysans favorisent la transformation artisanale des productions paysannes : il s'agit ainsi de produits lactés (fromages, yaourts), dérivés de céréales (farines, pains), de fruits (confitures, noix de cajou) mais aussi de liqueurs, conserves de légumes... Cette transformation permet aux paysans de capter une part plus importante de la valeur ajoutée. En Equateur par exemple la fabrication de fromage permet une meilleure valorisation du lait, de l'ordre de 17% par litre. A noter l'intérêt de certains opérateurs du tourisme pour les marchés paysans : une nouvelle opportunité pour l'avenir.

Dernier avantage des marchés paysans : la valorisation de l'image sociale des familles paysannes, des femmes en particulier, tant vis-à-vis des consommateurs urbains que de leur propre environnement rural. Dans les cas des premiers, elles deviennent des partenaires économiques (fournisseurs) ; dans celui de leurs proches, elles acquièrent une autonomie financière qui leur permet de modifier la participation des membres de la famille aux tâches domestiques et agricoles.

Au niveau du pays, les circuits alimentaires courts contribuent à améliorer la sécurité alimentaire des familles paysannes et urbaines grâce à la diversification de la diète (consommation de fruits et légumes, de produits laitiers et carnés). On estime par ailleurs que les pratiques agro-écologiques des producteurs contribuent à une meilleure gestion des ressources naturelles

(sols, eaux, ressources génétiques locales...)

5 Contraintes

Elles sont diverses, mais on constate qu'elles ont pu fréquemment être levées, au moins partiellement.

La première résulte du travail supplémentaire dû à la production agro-écologique et à l'approvisionnement des marchés paysans. Dans la mesure où il existe au sein des familles paysannes une certaine disponibilité de temps de travail supplémentaire, il semble que le surcroît lié aux marchés paysans peut être fourni sans grandes difficultés. C'est le cas en particulier des femmes, mais aussi des hommes sans emploi ou sous employés : la vente directe permet alors une meilleure utilisation de la main-d'œuvre familiale. Mais ce n'est pas toujours le cas. On observe alors des formes de coopération entre les familles, par exemple pour le transport au marché et la vente, la fourniture de produits pour les paniers ou la fabrication artisanale de produits transformés .

La capacité des familles paysannes à s'organiser pour répondre aux exigences des marchés constitue une deuxième contrainte, d'autant plus forte qu'il s'agit de marchés plus lointains, portant sur des volumes plus élevés, avec des fréquences et des cahiers des charges stricts. L'expérience montre toutefois que le fait de faire face à ces défis permet une fructueuse formation « sur le tas » : connaissance des marchés, négociation avec les organisations de consommateurs, les pouvoirs publics, la gestion des flux et des stocks ...

Les OP sont également amenées à développer des services au bénéfice de leurs membres : approvisionnement en intrants agricoles, certification de semences, location d'équipements, crédit, transport et commercialisation, ainsi que l'appui technique.

Le rôle de l'Etat et des collectivités territoriales : dans les trois pays, il a fallu définir des espaces pour les marchés paysans et négocier les conditions d'accès aux marchés publics. Au Brésil, par décret officiel, les achats effectués par les Préfectures pour le compte de l'Etat sont contrôlés par les organisations locales pour assurer aux paysans un accès juste et non clientéliste. En Equateur et au Brésil, les communes ou les services de l'Etat contribuent à la mise en place de systèmes de garantie ou de certification locale participative de normes promues pour les OP paysannes.

Conclusions, Perspectives

Les conditions de mise en œuvre des différentes options de vente directe peuvent être résumées de la façon suivante.

Selon les conditions qui leur sont propres, les paysans disposent donc a priori d'alternatives diverses. Toutefois, nous n'avons pas de références concernant la vente sur place et à domicile. Les trois expériences que nous venons d'évoquer, relevant des autres modalités de vente en circuits courts, montrent que la production agro-écologique constitue un facteur très favorable à la motivation des consommateurs, et qu'une organisation efficace des producteurs est une

condition de succès.

Qu'en est-il, en définitive, du défi du changement d'échelle ? : Dans quelles conditions les marchés paysans seraient-ils en mesure de franchir le seuil (actuel, en Equateur) de 1 % de la consommation nationale de produits agroalimentaires et de 4 % des petits producteurs ? Sur les trois marchés de références, ce sont des productions agro-écologiques qui sont vendues : dans quelle mesure les consommateurs urbains seront-ils massivement convaincus de leur supériorité par rapport aux produits « conventionnels » ? Dans les différentes filières concernées, quelles quantités de produits les petits producteurs sont-ils susceptibles d'apporter sur les marchés ? L'équipe AVSF et ses partenaires proposent une stratégie détaillée pour y parvenir.



“UNE DÉMARCHE QUI PREND APPUI SUR UN TERROIR N’EST PAS UNE DÉMARCHE DE REPLI, LE TERROIR N’EST PAS UN ENCLOS.”

Merci à tous, je voudrai devant vous faire un aveu, aveu public et rappeler qu'en 2006, quand Eric Barraud et Dominique Chardon nous ont proposé de lancer sur l’Aubrac , le premier forum " Planète Terroirs" , j’ai été sensible, à cette attention mais par contre j’avais quelques appréhensions et je considérais que nous étions peut-être tous ensemble un peu présomptueux, dans cette démarche qui ramenait un tout petit territoire, un terroir , à hauteur planétaire. Je dois vous dire aujourd’hui ceci étant rappelé, qu’après les Dentelles de Montmirail, après Chefchaouen. Après ces deux incursions prestigieuses dans cette maison de l’UNESCO. Le Terroir de l’Aubrac se sent vraiment une parcelle de la planète et une parcelle à part entière.

Je voudrai aussi pour répondre à la sollicitation d’Eric Barraud dire que ce territoire qui a accepté de remettre en cause un certain nombre de représentations initiales qui était celle du jeune agriculteur que j’étais. A retrouver quelque capacité de répondre, répondre aux attentes et de répondre aux défis. Quels sont ces défis ? Défis alimentaires, défis par rapport l’économie, l’environnement, la biodiversité, au cadre de vie. L’Aubrac dans cette perspective peut démontrer qu’après avoir su stopper une démarche à contre courant qui correspondait aux les tendances, il se retrouve dans une démarche qui n’est pas à contre sens. De constater combien aujourd'hui ce qu’a réussi ce petit territoire, retrouver en symbiose totale et parfaitement convaincue de la véracité, de l’évidence de tout ce qui a été dit ce matin. Je tiens à vous le dire pour moi et pour mes amis de l’Aubrac qui sont là aujourd'hui c’est vraiment une satisfaction profonde et une ouverture réelle vers les perspectives qui nous attendent.

J’ai assez souvent l’occasion de démontrer que les produits, les démarches qui nous permettent aujourd'hui de redonner quelques perspectives territoriales prennent appui souvent sur des éléments de durabilité. A une époque, on n’osait pas trop prononcer le mot durable, on disait plutôt ça a assez duré, art et traditions. Aujourd’hui je peux vous dire que les démarches auxquelles Terroirs & Cultures International fait allusion prennent toutes appuis sur le patrimoine et on peut démontrer comment le patrimoine et la tradition sont redevenus les

monteurs de l'économie locales. Ça permet aussi de rappeler que des produits peuvent changer de destinations. Nous avons désormais à proposer autant sur des produits carnés, que laitiers, que des objets identitaires, nous pouvons démontrer qu'il y a eu une évolution. Le couteau de Laguiole était un outil pour le travailleur, aujourd'hui il a changé de destinations. L'aligot de l'Aubrac c'était l'utilisation de produits à la limite, de sous produits, aujourd'hui il est dans une extension fabuleuse et qui le place parmi les plats identitaires.

Une démarche qui prend appui sur un Terroir n'est pas une démarche de repli, le terroir n'est pas un enclos. Plus nous sommes revenu sur notre patrimoine identitaire, plus nous avons perçu une ouverture large et durable. J'ai pu vérifier cette vérité sur nombre de démarches entreprises. Cette recommandation est la suivante. Elle dit que la tradition sans modernité est stérile mais que la modernité sans tradition est aveugle. Bien je peux vous garantir que ça marche et la capacité que nous avons aujourd'hui de remettre en avant des valeurs immatérielles qui doivent entrer dans notre approche et notre perceptive. Parce que le terroir doit aller, même si j'admets que dans certains cas il est le bon niveau pour rassurer une certaine autonomie alimentaire. Le garde-manger du monde est dramatiquement vide.

Nous l'avons entendu ce matin mais dans d'autres cas c'est bien à partir de ces valeurs mises en avant qui ne sont pas uniquement liées à la teneur, qui ne sont pas mesurable mécaniquement, ni scientifiquement, mais qui permettent de répondre aux attentes des consommateurs et aux aspirations de la société. Là je vous assure, j'ai été ce matin une fois de plus, j'ai participé pourtant à la définition du mot Terroir, et bien chaque terme utilisé a son importance. Mais vous avez pu remarquer que cette définition s'appuie sur des multicritères. Alors une recommandation forte de ma part, après avoir pu vérifier l'efficacité du système, c'est que nous avons la chance en France de disposer d'un cadre institutionnel. Les signes d'appellation d'origines, de qualité. Mais quand on rentre dans la démarche, il ne faut pas faire semblant, il faut aller jusqu'au bout. S'il manque un élément, un élément des critères de l'ensemble, les autres ne servent à rien. C'est comme le portable ou la carte bancaire.

Je vous remercie.

Nos partenaires financiers



Nos partenaires institutionnels



et l'aimable soutien financier de



Consulter nos sites

www.terroirsetcultures.org

www.planete-terroirs.org

www.rencontresinternationales2011.org

Terroirs & Cultures International
2bis rue Jules Ferry
34000 Montpellier - France
contact@terroirsetcultures.org
tel : + 33 4 67 63 37 95