

« On ne mange pas uniquement pour se nourrir »

Invitée dans le cadre du séminaire interfacultaire en environnement, Sophie Révion, cheffe du groupe « Marchés & filières » de l'association pour l'agriculture et le développement de l'espace rural Agridea, donnera une conférence mercredi 3 avril sur les contours de l'alimentation locale.

David Trotta

Manger local, peut-on y arriver? Oui, mais pas exclusivement selon Sophie Révion, collaboratrice de l'association pour l'agriculture et le développement de l'espace rural Agridea. Docteure ingénieure de l'Institut national agronomique Paris-Grignon (AgroParisTech), elle interviendra à ce sujet mercredi 3 avril dans le cadre du cycle de conférences interfacultaires en environnement. Thème de cette année: « L'alimentation, mais encore? Voir au-delà de nos assiettes ». Un sujet qui préoccupe à plusieurs titres.

Sophie Révion, comment définit-on le local dans le domaine alimentaire?

Il se calcule souvent en kilomètres, parfois à l'échelle cantonale, suisse romande voire nationale. Pour la Ville de Lausanne par exemple, c'est un rayon de 70 kilomètres, 30 pour Manor. Il n'y a en réalité pas de définition. Avec Agridea, nous défendons l'idée d'approvisionnement concentrique. Un peu comme les oignons. Commencer par chercher des produits de proximité, puis suisses et enfin d'importation.

Beaucoup soulignent différentes difficultés à acheter local.

Consommer local implique de s'approvisionner local. Il faut pouvoir trouver les produits. Certains ingrédients sont encore difficiles à trouver en local, sauf à la ferme. Mais de façon générale aujourd'hui, on peut acheter local en vente directe et aussi dans les grands magasins tels que Migros, Coop et Manor. Mais il faut encore séparer les différents types de consommation. Celle à domicile et celle hors de chez soi.

Quelles différences?

Vous pouvez acheter local à la Migros. Cette dernière a compris, notamment grâce à un test réalisé à Lucerne, que le local a une vraie

valeur auprès des consommateurs. Ils ont donc lancé avec succès leur label « de la région » que l'on trouve dans toute la Suisse. Il impose une zone géographique un peu plus large que le canton. Ce qui fait un peu débat. À Fribourg par exemple, vous trouverez aussi certains produits de Neuchâtel. Il faut aussi souligner l'immense tradition des marchés en plein air. Le mercredi et le samedi à Lausanne par exemple. Dans ce champ, l'identification des producteurs a fait d'énormes progrès. Un point très important. Le consommateur demande de plus en plus à savoir qui sont les producteurs et quelles sont leurs méthodes de production. Nous constatons aussi enfin qu'avec le temps l'offre s'est nettement améliorée sur les étals des marchés. La diversité des variétés de tomates en est un bon exemple.

Et hors de la maison?

Là aussi il y a une distinction à faire entre la restauration collective, les cafétérias, les écoles, les EMS par exemple, et celle privée. En Suisse romande, cela a commencé à Genève, nous constatons une vraie prise de conscience des Autorités publiques dans le champ de la restauration collective. Elles ont mis en place des programmes extrêmement ambitieux afin de développer les produits de proximité. Les récents résultats de la politique alimentaire de la Ville de Lausanne, lancée en 2014, montrent que 55 % des produits sont de proximité, et 68 % viennent de Suisse. Ce sont de bons chiffres. Surtout quand on sait que le taux d'autoapprovisionnement en Suisse est de 55 %. Réussir ce changement d'attitude, de direction, est compliqué. Il faut donc encourager ces résultats.

Faudrait-il passer par la force, l'imposition politique par exemple, pour faire mieux encore?

Non, ce n'est pas notre avis. Si vous forcez un chef de cuisine, il trouvera toutes les bonnes

raisons et les moyens de ne pas le faire. Mais il faut évidemment une impulsion des Autorités. Qu'elles donnent des signaux et des moyens pour réussir à atteindre ce genre de résultats.

Vous évoquiez aussi la restauration privée.

Les enquêtes menées récemment par Beelong indiquent que l'approvisionnement local se situerait autour de 35 % pour la restauration privée. Nous constatons aussi une différence d'attitude du consommateur dans ce cadre. Les mêmes personnes, vigilantes à domicile, laissent souvent leurs réflexes de côté au restaurant. Il s'agit soit d'un moment utilitaire, on y vient parce qu'on a faim, parfois par manque de temps aussi, soit d'un moment festif au cours duquel on n'a pas très envie de s'embêter. Il faut aussi noter que le consommateur perd le lien avec la provenance dès lors que les aliments sont transformés et assemblés. En revanche, il faut souligner un retour vers des produits locaux, notamment dans la gastronomie. Elle était partie vers une cuisine très compliquée

et revient aujourd'hui vers des goûts plus naturels et plus simples. Ce qui est très intéressant, parce que c'est une vraie locomotive. Enfin, et je trouve ce message

très important, n'oublions pas que manger est un moment de plaisir. On ne mange pas uniquement pour se nourrir. Il faut rester raisonnable. Tout ne peut pas être produit en Suisse, et le consommateur ne doit pas s'empêcher de consommer des aliments qui viennent d'ailleurs. Une fois encore, l'idée que nous soutenons est l'approche concentrique de l'alimentation.

Au-delà de l'aspect nutritionnel ou gustatif seulement, l'alimentation est aussi un enjeu écologique.

Beaucoup de chiffres circulent sur l'empreinte écologique, mais ne correspondent pas toujours aux modes de production en

« Consommer local implique de s'approvisionner local. »



Pour Sophie Révillon, l'approche concentrique est la plus efficace aujourd'hui pour aborder les questions alimentaires. F. Imhof © UNIL

Suisse. C'est notamment le cas de la viande bovine. Nous disposons d'herbages, de zones de pâture, et nous sommes un pays champion pour transformer l'herbe en calories alimentaires. La production de viande bovine et de produits laitiers en Suisse est à 85 % à base d'herbages. Soit de l'herbe pâturée, soit du foin, etc. Ce qui change complètement la donne au niveau environnemental. Pour la Suisse, le maintien des alpages, des zones pâturées et d'herbages est absolument vital, aussi pour l'entretien des espaces et la fertilisation des sols. On ne peut pas séparer les produits, en l'occurrence le lait et la viande bovine, d'un système agricole et alimentaire complet. Nous sommes très loin du modèle le plus souvent retenu en général pour le calcul de l'empreinte carbone. Celui à l'américaine avec les *feed lots*, les parcs d'engraissement, à base de céréales et de soja.

Compiler toutes ces dimensions, n'est-ce pas demander beaucoup au consommateur ?

Les choix alimentaires sont en effet très compliqués. Prendre conscience de nos manières de manger procède d'une réflexion globale. Manger n'est pas un acte banal quand on cumule toutes les dimensions, plus celles

dont nous n'avons pas parlé, tels que les prix équitables. Un produit local ne signifie pas nécessairement un prix équitable pour les producteurs. Sans compter encore évidemment toutes les tentations, les tours que nous joue notre cerveau, les réflexes archaïques encore très actifs dont nous n'avons plus besoin dans une société d'abondance. Il faut avoir des garde-fous, la nutrition et l'environnement en sont. Mais nous ne devons pas non plus entrer dans le domaine de la culpabilisation. Si on pense aux personnes dont on dit qu'elles se nourrissent mal, elles sont souvent avant tout des victimes. La question du temps disponible est aussi importante. Mais rien n'interdit de développer des produits transformés ou du fast-food garanti local, environnemental et équitable.

Que pensez-vous des tentatives de création d'applications pour aider le consommateur ? Un peu sur le modèle des labels énergétiques, où on scannerait un produit pour obtenir une note, une couleur, etc.

Le problème reflète un peu notre discussion. Les entrées sont nombreuses et complexes. Il est parfois question d'environnement,

parfois de nutrition ou de questions équitables. Ce sont trois promesses distinctes.

Pour résumer, manger local, peut-on y arriver ? Oui, mais pas complètement ?

Absolument. Le problème est de taille. Mais entre ne rien faire et viser le 100 %, la marge de manœuvre est très importante. Prendre conscience qu'entre ce que l'on dit et ce que l'on fait, passer des paroles aux actes, aux pratiques routinières, est un vrai chemin. Mieux vaut se focaliser sur des objectifs atteignables que de s'imposer des choses qui ne tiendront pas sur la longueur. Comme pour la mobilité. Il est important de savoir rester pragmatique. Sinon l'individu craque. Encore plus avec l'alimentation. Les changements sont très grands en termes de logistique, de planification, de réflexion, de choix personnels et de cultures familiales souvent profondément ancrées.

Manger local, peut-on y arriver ?
Conférence
Mercredi 3 avril 2019
17h15 - 18h45
Amphimax 415