

Depuis 2017, l'Ademe, à travers le programme GreenGo, accompagne des entreprises pilotes dans le déploiement de stratégies d'écoconception. Une trentaine bénéficie aujourd'hui du dispositif, qui a vocation à prendre de l'ampleur avec le plan de relance post-Covid.

Les projets consistent en un état des lieux des performances environnementales d'une ou plusieurs gammes de produits « phares » de l'entreprise, d'une identification des pistes de progrès et d'un plan de mise en œuvre, avec une quantification des gains potentiels associés. Dans les conditions technologiques et de marché actuelles, les gains atteignables sont généralement de l'ordre de 10 à 20% sur l'impact climat des produits, sans dégradation particulière des autres caractéristiques. Significatifs, ces progrès ne suffiront toutefois pas pour atteindre les objectifs environnementaux globaux attribués au secteur agricole et alimentaire français, avec notamment une division par deux des émissions de gaz à effet de serre ou de l'utilisation des pesticides par exemple. L'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs que nous avons évoquée reste donc indispensable.

Différents leviers peuvent aider. Au-delà du rééquilibrage entre produits animaux et végétaux et de la réduction du gaspillage, des gains environnementaux sont possibles en privilégiant les produits de saison, plus locaux, moins emballés, favorisant les bonnes pratiques agricoles ou bien en limitant la pression sur les espèces fragiles, notamment marines. Les travaux d'ACV et d'Agribalyse sont un moyen de mettre en avant ces différents paramètres, de les hiérarchiser et ainsi de servir de base pour des systèmes d'information environnementale.

AU SUPERMARCHÉ

Qu'en est-il au niveau des consommateurs? L'expérimentation actuelle sur l'affichage environnemental doit conduire à qualifier tous les produits afin de sortir de la logique de « niche » des labels. L'opération a pour vocation de définir la méthode de calcul, le format, d'évaluer l'effet de ce type de dispositif en termes de changement de comportement, et de s'assurer des aspects opérationnels, comme les coûts de mise en œuvre. À ce stade, un consensus semble se dégager sur le fait que l'ACV doit servir de socle pour le dispositif, mais qu'au regard des limites méthodologiques actuelles, des indicateurs complémentaires doivent être mobilisés pour refléter les enjeux encore mal pris en compte dont nous avons parlé (biodiversité des campagnes, pesticides...). La faisabilité de systèmes de couplage d'indicateurs et de pondération est en discussion et nécessitera un certain consensus politique.

Différents acteurs testent leurs solutions: développeurs d'applications numériques,

distributeurs, entreprises agroalimentaires, fédérations professionnelles... Plusieurs choix sont encore à faire pour construire un système de score environnemental, et les questions en suspens sont nombreuses. Faut-il comparer des produits dans tout le spectre alimentaire et éclairer ainsi la question du mode d'alimentation global ou bien se centrer sur la comparaison au sein d'une même catégorie et mettre l'accent sur l'écoconception? Une solution mixte est-elle envisageable? Faut-il calculer un score pour tous, sur la base des informations publiques du type d'Agribalyse ou bien mobiliser des données spécifiques des entreprises afin de viser une notation plus précise au prix d'un nombre de produits concernés fortement restreint? Comment pondérer les indicateurs environnementaux (climat, eau, biodiversité)? Quel niveau de détail communiquer? Comment s'ouvrir à d'autres aspects que l'environnement (bien-être animal, conditions des travailleurs...)? Comment faire cohabiter les dispositifs d'évaluation et labels existants (bio, label rouge, AOC...), surtout quand certaines dimensions peuvent s'opposer, par exemple nutrition et environnement (un produit avec un bon Nutri-Score peut être mauvais pour l'environnement)? Comment rendre intuitive et compréhensible l'information sur laquelle se fondera l'acte d'achat du consommateur?

Face aux attentes des consommateurs et au développement des initiatives privées, pas de doute, la demande en information environnementale va croître, au risque d'une multiplication des scores et des labels. La disponibilité d'Agribalyse et la volonté des nouveaux acteurs du numérique de se saisir du sujet de l'alimentation durable changent cependant un peu la donne. L'enjeu est donc aujourd'hui de savoir si la puissance publique et les acteurs concernés seront à même de s'accorder sur un dispositif encadré et harmonisé, fondé sur les connaissances scientifiques. L'enjeu est de renforcer la confiance dans le système alimentaire et de contribuer à la transition environnementale du secteur. En un mot, vous ne choisirez plus jamais une pizza comme avant! ■

AUJOURD'HUI, ENVIRON 30 % DES ALIMENTS PRODUITS SONT PERDUS ENTRE LE CHAMP ET LA BOUCHE!

BIBLIOGRAPHIE

H. VAN DER WERF ET AL.,
Towards better representation
of organic agriculture in life
cycle assessment, *Nature
Sustainability*, vol. 3,
pp. 419-425, 2020.

J. POORE ET T. NEMECEK,
Reducing food's environmental
impacts through producers and
consumers, *Science*, vol. 360
(6392), pp. 987-992, 2018.

LE SITE D'AGRIBALYSE:
www.agribalyse.fr

DOSSIER DE L'ADEME
SUR L'AFFICHAGE
ENVIRONNEMENTAL:
<http://bit.ly/Ademe-affich-env>

L'ÉTUDE AFTERRES 2050:
afterres2050.solagro.org



Le Défi alimentaire Écologie, agronomie et avenir

SAMUEL REBULARD

BELIN ÉDUCATION, 2018

(528 PAGES, 44,90 EUROS)

En ce début de XXI^e siècle, on demande à l'agriculture bien plus que seulement nourrir 10 milliards d'humains à l'horizon 2050. On attend que les agriculteurs vivent mieux de leur travail, que les aliments satisfassent à de nouvelles exigences, que des pratiques agricoles préservent la santé des écosystèmes... Ces défis, et bien d'autres encore, sont abordés dans cet ouvrage sous les regards croisés de l'écologie, l'agronomie, l'agriculture, la nutrition ou la botanique. Indispensable pour cerner les enjeux d'une question cruciale dont notre avenir dépend.



Histoire de l'alimentation De la Préhistoire à nos jours

FLORENT QUELLIER (DIR.)

BELIN, 2021

(800 PAGES, 41 EUROS)

Manger. Rien de plus trivial et de plus complexe à la fois. Se nourrir est un besoin physiologique vital, mais aussi un savoir et un apprentissage, autrement dit une culture. Du Moyen-Orient au monde occidental, ce voyage illustré dans les fourneaux de l'histoire nous invite à comprendre comment s'élaborent, se transmettent et se modifient les cultures alimentaires d'hier et d'aujourd'hui. Il dessine une histoire vivante faite de repas ordinaires ou festifs de puissants et d'anonymes, de goûts et de dégoûts, de produits et d'imaginaires, de recettes de cuisine et de mythologies de table.



Nourrir la planète

MICHEL GRIFFON

ODILE JACOB, 2006

(464 PAGES, 25,90 EUROS)

D'ici à 2050, la planète comptera 3 milliards d'habitants de plus. Comment allons-nous nous nourrir?

Dès les années 1960, cette question s'est posée et nous y avons répondu par la révolution verte, fondée sur la génétique, les engrais, les pesticides, des politiques publiques vigoureuses. Cette stratégie ne suffit plus. L'auteur brosse le tableau de la crise alimentaire mondiale qui se dessine et jette les bases de ce que devrait être le développement durable de l'agriculture du futur. Il plaide pour une «révolution doublement verte».



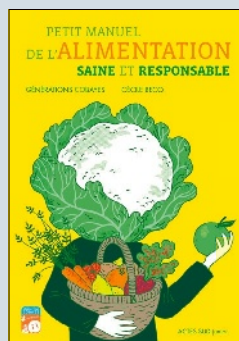
L'Agroécologie peut nous sauver

OLIVIER LE NAIRE ET MARC DUFUMIER

ACTES SUD, 2019

(176 PAGES, 18,50 EUROS)

Ingénieur agronome, Marc Dufumier explique dans ces entretiens avec le journaliste Olivier Le Naire en quoi la révolution agroécologique est une réponse concrète, réalisable et globale à beaucoup des maux de notre monde moderne dont la famine, la malbouffe, l'obésité, la pollution, le réchauffement climatique, la perte de biodiversité, les inégalités mondiales ou les migrations contraintes. Selon lui, tous ces problèmes étant liés, leurs solutions ne peuvent plus être étudiées séparément. C'est aussi un appel aux citoyens: leur sort, comme celui de la planète, est entre leurs mains.



JEUNESSE

Petit Manuel de l'alimentation saine et responsable GÉNÉRATIONS COBAYES ET CÉCILE BECQ (ILL.)

ACTES SUD JUNIOR, 2020

(80 PAGES, 15,50 EUROS)

Générations Cobayes est un mouvement national de jeunes dont le but est de démocratiser de façon ludique et humoristique les sujets de santé environnement auprès des 15-35 ans. Ce manuel est destiné à faire découvrir aux adolescents et jeunes adultes devenus indépendants les dessous de l'agriculture intensive et de l'alimentation industrielle, en leur donnant des conseils précieux pour faire leurs courses en évitant les articles suremballés, choisir les produits, bio de préférence, établir leur liste de courses... et en donnant de nombreuses adresses et tuyaux indispensables.