



SALON TOMORROW

Quel sera le visage de l'agriculture de demain ?

Se projeter dans un avenir plus lointain n'est jamais évident. Mais tenter l'expérience a l'avantage de susciter le débat, de confronter des points de vue. Tel est l'objectif du salon « Tomorrow », le salon des utopies durables organisé sur le site de « Libramont Exhibition & Congress » fin mars. La mobilité, l'urbanisme, les technologies, l'enseignement, les sciences, l'énergie étaient représentés, tant par des entreprises que des associations ou les universités. L'agriculture et l'alimentation faisaient également partie des réflexions et des thématiques abordées. La journée du samedi, qui était organisée par la Lunt Foundation, association d'origine suisse ouverte sur le monde agricole et la biodiversité, y était spécialement dédiée.

L.S.

« Avec la multiplication des crises économiques et sociales, l'aggravation du réchauffement climatique, la généralisation des pollutions, la détérioration irréversible des écosystèmes et la fin de l'ère des énergies fossiles bon marché, l'Europe risque d'être confrontée avant 2030 à des chocs systémiques déstabilisants » a expliqué Pablo Servigne agronome (Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège) et docteur en sciences (Université libre de Bruxelles). Une multitude de travaux scientifiques récents étaye cette thèse. Une politique de statu quo mènera à une impasse et à des bouleversements profonds.

La nourriture, et plus généralement les systèmes alimentaires, possèdent cette extraordinaire caractéristique de toucher à toutes les crises et de les reconnecter (climat, énergie, biodiversité, faim, sécurité, géopolitique, gouvernance, etc.). Entrer en transition par la voie des systèmes alimentaires apparaît donc comme un bon outil de mobilisation. En effet les systèmes alimentaires industriels européens pourraient subir d'importantes transformations structurelles. La sécurité alimentaire en Europe pourrait même être ainsi remise en cause.

Mais, comment anticiper une transition vers des systèmes alimentaires résilients (capable de résister) et soutenables ? Comment produire, distribuer



Les systèmes alimentaires industriels européens pourraient subir d'importantes transformations structurelles

et transformer des aliments en quantité suffisante avec de moins en moins d'énergie fossile et de plus en plus d'aléas climatiques ? Comment sécuriser l'approvisionnement des villes ? De nombreuses initiatives existent déjà et mériteraient d'être mieux connues.

Pour l'orateur, « ... une transition vers des systèmes alimentaires résilients créera un monde plus décentralisé et d'une multitude très hétérogène d'économies locales bien plus autonomes. » Nous allons bien vers une régionalisation de l'Europe. Les chaînes d'approvisionnement seront bien plus courtes, les productions agricoles plus diversifiées,

et l'agriculture, qu'elle soit urbaine ou rurale, sera intensive en main d'oeuvre et en connaissances, mais sobre en énergie.

Le second orateur, Raphaël Souchier, Consultant européen en économie locale, n'est pas plus rassurant. Après les folles décennies du tout-finance, le temps est venu de ré-enraciner nos économies, notre nourriture, notre énergie, notre santé, notre argent... .Dans bien des domaines, des logiques mondialisées dirigent notre quotidien, non sans dérives. Notre économie est suicidaire. Pourquoi exporter systématiquement notre production agricole à l'autre bout

du monde, puis importer ce que nous consommons depuis les pays où nous avons exporté la nourriture produite ici ?

Il existe pourtant des alternatives. Un mouvement de rééquilibrage, qui réhabilite le local, la coopération, les circuits courts, le développement durable et la démocratie se développe. Contrairement à une croyance largement véhiculée, les études montrent que les petites entreprises - le plus souvent locales - sont globalement plus performantes, rentables et créatrices d'emplois que les grosses entreprises.

Aux USA pendant des années, l'accent a été mis sur le global symbolisé par Wall Street. Aujourd'hui,

le «localisme» a fait son chemin à travers un réseau d'entrepreneurs. Le BALLE (Business Alliance for Living Local Economies/ Alliance d'Entreprises pour des Économies Locales Vivantes) regroupe 30.000 entrepreneurs indépendants, 80 réseaux locaux et représente 450.000 emplois. Ces entreprises mettent l'intérêt public en avant et comprennent que redonner vie au tissu économique local est un enjeu aussi pour leur pérennité.

En France également de nombreux entrepreneurs se sont engagés dans cette voie à travers la création de systèmes locaux de nourriture de relocalisation industrielle, d'invention d'outils de financement.

« Peu à peu se dessinent les contours d'une nouvelle économie locale qui redonne du sens au travail et à la coopération et permet à des territoires entiers de revivre, » constate l'orateur. A ses yeux, « le Made in local rend accessible tout un vivier d'idées, d'expériences et d'outils pour penser et vivre l'économie autrement. »



Pour Pablo Servigne, l'Europe risque d'être confrontée avant 2030 à des chocs systémiques déstabilisants.



L'agriculture est le secteur économique où la productivité de travail a le plus évolué ces dernières décennies.

Les personnes intéressées sont invitées à lire :

«Nourrir l'Europe en temps de crise, Vers des systèmes alimentaires résilients» édité par «Les Verts/Alliance Libre européenne» est un groupe parlementaire européen (disponible sur internet)

Made in local Emploi, croissance, durabilité : et si la solution était locale ?
(aux Editions Eyrolles)

Voir aussi le site internet : www.luntfoudation.org