



HAL
open science

C'est le retour du “ maire nourricier ”, les collectivités territoriales réorganisent la disponibilité de l'offre alimentaire

Caroline Brand

► To cite this version:

Caroline Brand. C'est le retour du “ maire nourricier ”, les collectivités territoriales réorganisent la disponibilité de l'offre alimentaire. 2020. hal-03697715

HAL Id: hal-03697715

<https://hal-isara.archives-ouvertes.fr/hal-03697715>

Submitted on 17 Jun 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

C'est le retour du « maire nourricier », les collectivités territoriales réorganisent la disponibilité de l'offre alimentaire

ENTRETIEN AVEC CAROLINE BRAND



Spécialiste des systèmes et politiques alimentaires territoriales, enseignante-chercheuse en géographie à l'ISARA, Caroline Brand analyse les dynamiques qui émergent dans l'urgence de la crise et invite à penser leur pérennisation.

Dès les premiers jours de la crise sanitaire, on a assisté à des scènes déroutantes de consommateurs dévalisant les supermarchés. Comment expliquer que l'alimentation ait immédiatement pris une telle importance ?

La crise remet l'alimentation au centre de nos emplois du temps chamboulés. Les courses, la cuisine, les repas prennent une place et un sens nouveau dans nos rythmes.

Les restrictions en termes de mobilité des habitants et les modalités d'accès aux magasins alimentaires sont venues rompre des pratiques d'approvisionnement qui pouvaient paraître banales. Depuis la fin des années 1950, l'accès aux denrées alimentaires semblait ne plus poser question - du moins pas de façon collective. Or, cette crise fait tomber le voile de cette apparente banalité et redonne à l'alimentation de la centralité et une valeur qu'elle avait perdue. Ce qui semblait acquis redevient une problématique vitale quotidienne et ceci est encore plus exacerbé pour les populations précaires. Avec cette crise, l'alimentation revient sur la scène du débat public sous une forme à laquelle on ne l'attendait plus pour tous : celle de la sécurité alimentaire, quantitative (ruptures d'approvisionnement) et qualitative (accès à une alimentation diversifiée).

Qu'est-ce que la pandémie vient souligner par rapport au fonctionnement de nos systèmes alimentaires ?

De manière générale, les crises rappellent à l'ordre l'enjeu vital mais néanmoins parfois « oublié » que constitue l'alimentation pour les territoires et donc la nécessité d'avoir des politiques publiques sur ce bien commun. Sans régulation, c'est la paix sociale et la stabilité politique qui sont en jeu. **Autrefois, on parlait du « maire nourricier » (un concept développé par N. Bourguinat). Il était le garant du bon approvisionnement des cités. Or, l'alimentation, en tant que champ d'action publique, a progressivement disparu des agendas locaux à partir de la fin du XIXe siècle.** Tout au long du XXème siècle on a constaté une forme de « désengagement » vis-à-vis de son caractère stratégique. Et, au niveau des Etats et organisations supra-étatiques, l'alimentation a été réduite à un enjeu agricole et commercial et à un enjeu de santé publique dont la cohérence n'était pas pensée.

Cette crise vient aussi souligner l'extrême fragilité d'un système d'approvisionnement alimentaire reposant sur des ressources fossiles non-renouvelables et des relations distantes entre les acteurs, ancrées dans la mondialisation. Elle vient aussi pointer cette extrême dépendance de nos sociétés urbaines à une minorité d'acteurs nous nourrissant. La leçon à en tirer est sur le terrain de la souveraineté alimentaire.

« Cette crise vient souligner l'extrême fragilité d'un système d'approvisionnement alimentaire reposant sur des ressources fossiles non-renouvelables. »

Le système alimentaire tel qu'il était avant le début de la pandémie a-t-il un rôle à jouer dans celle-ci ?

D'une part, le système alimentaire en place a sa part de responsabilité dans les bouleversements environnementaux des écosystèmes qui ont conduit à cette pandémie. D'autre part, depuis la révolution industrielle, les évolutions successives des systèmes alimentaires et l'urbanisation du monde ont fini par être plutôt défavorables à l'homme dans le sens où on a vu exploser des maladies chroniques ou mortelles liées à l'alimentation. Les problèmes de comorbidités face au COVID-19 en cas de surpoids ou d'obésité, de maladies cardiovasculaires et de diabète ramènent ainsi avec force le problème de la qualité nutritionnelle des régimes alimentaires. Cette crise pourrait être un accélérateur pour ramener la santé des populations au cœur des politiques alimentaires, ainsi que les questions d'environnement et d'accessibilité à une nourriture diversifiée et de qualité.



Vous étudiez les nouveaux systèmes d’approvisionnement et politiques alimentaires. Où en sommes-nous ?

Depuis les années 1960, on a vu émerger des formes de production et de consommation en porte-à-faux avec le caractère générique et a-spatial de l’alimentation industrielle. Les producteurs et les consommateurs ont demandé à pouvoir identifier la qualité et l’origine des produits, ont recherché une proximité géographique et relationnelle à travers la variété des formes de circuits courts de proximité et le développement de l’agriculture urbaine. Il y a une recherche de sens et de qualité dans l’alimentation qui est là depuis plusieurs décennies et qui conduit à une réorganisation des systèmes alimentaires. Beaucoup de mots existent pour caractériser ces systèmes en recomposition. “Alternatif” a été retenu en opposition à “conventionnel” et “dominant” ; “territorialisé” à “industrialisé” et “mondialisé”. Aujourd’hui, un mouvement est engagé pour le développement de filières localisées avec des valeurs différentes du système dominant. Les chercheurs parlent ainsi de « Systèmes Alimentaires du Milieu » (SYAM) ou de « Système Alimentaire Territorialisé » (SAT).

Sur le plan politique, le « ré-engagement » politique pour l’alimentation se forge quant à lui d’une part dans les crises sanitaires qui se succèdent depuis les années 1990 et qui pointent les défaillances du système alimentaire et d’autre part dans l’émergence de ce système alimentaire alternatif dans les territoires et le déploiement d’actions citoyennes (Amap, jardins partagés, épiceries sociales et solidaires, supermarché coopératif, compost collectif, etc.). Poussées par ces mouvements, les autorités locales françaises se ressaisissent de l’alimentation depuis la moitié des années 2010, principalement à travers leurs politiques agricoles, leurs actions en matière de développement durable et les dispositifs étatiques qui poussent à la territorialisation de la nouvelle politique alimentaire. Aujourd’hui, l’enjeu est de relier soutien aux filières locales et prise en compte des problèmes de santé-nutrition, d’accessibilité, d’éducation et de la diversité des cultures alimentaires.

Quel est l’impact de la crise sur le développement de ces nouvelles politiques et stratégies alimentaires ?

Les circuits locaux d'approvisionnement prennent de l'ampleur et voient un essor de leurs commandes, malgré les recompositions qu'ils connaissent pour s'adapter à la situation.

Parallèlement, on voit renaître le pouvoir des États face aux acteurs privés. **A l'échelle locale, c'est le retour du « maire nourricier ».** Les collectivités territoriales et en particulier les mairies réorganisent la disponibilité de l'offre alimentaire. Elles pourvoient aux besoins de première nécessité des personnes vulnérables en appuyant les dispositifs d'aide alimentaire et de portage de courses. Elles défendent l'ouverture de leurs marchés, encadrent les réorganisations (la régulation des heures d'ouverture des magasins, les consignes de distanciation sociale...). Enfin, elles informent les habitants et aident à la réorganisation des acteurs par l'identification de nouveaux débouchés, des répertoires de producteurs locaux, par un appui à la recherche de main d'œuvre agricole, l'organisation de points de retraits, de plateformes logistiques... Il sera intéressant de voir comment se maintiennent les dispositions prises par les pouvoirs publics à l'occasion de cette crise.

« Aujourd'hui, l'enjeu est de relier soutien aux filières locales et prise en compte des problèmes de santé-nutrition, d'accessibilité, d'éducation et de la diversité des cultures alimentaires. »

Comment s'assurer que les innovations en cours persistent et se structurent ?

Le rôle des consommateurs sera sans doute primordial, par leurs choix de consommation, leurs attentes en termes de transparence vis-à-vis de l'agro-alimentaire et par la voix qu'ils peuvent porter dans les urnes en réclamant une plus grande souveraineté alimentaire. Il y a une marge de pouvoir de décision à reprendre sur nos assiettes.

Acteurs publics, société civile et acteurs privés du système alimentaire se retrouvent liés par l'urgence de la situation et forcés à trouver des solutions collectivement. Gageons que les expérimentations évoquées ci-dessus se consolident par la suite et œuvrent à l'émergence d'une véritable gouvernance alimentaire dans les territoires.



Cette crise vient peut-être matérialiser l'étape d'« opérationnalisation » de ces stratégies qui pour l'instant fait un peu défaut. Elle fait rentrer les politiques dans une action alimentaire résiliente sur le mode de l'« urgence ». Les élus pourront ainsi s'interroger sur leur fonction nourricière perdue par le passé et porter à toutes les échelles d'action l'enjeu de la souveraineté alimentaire. Les autorités locales accepteront-elles encore d'être limitées par des enjeux de développement économique à d'autres échelles qui rentrent en contradiction avec des enjeux de sécurisation des approvisionnements aux échelons locaux ? Il s'agit d'affirmer que l'alimentation est un enjeu vital non négociable pour les territoires. Dans la consolidation des filières locales, les autorités locales ont aussi un rôle à jouer pour accompagner la création ou la mise en synergie d'outils manquant au développement de ces filières (notamment pour les opérations de transformation et de transport logistique). Enfin, il y a aussi fort à parier que cette crise changera les « récits » au nom desquels les stratégies alimentaires territoriales émergent. Si auparavant, les enjeux de transition étaient invoqués mais restaient difficilement « palpables », cette crise leur donne une matérialité immédiate.

Enfin, il y a aussi fort à parier que cette crise changera les « récits » au nom desquels les stratégies alimentaires territoriales émergent. **Si auparavant, les enjeux de transition étaient invoqués, mais restaient difficilement « palpables », cette crise leur donne une matérialité immédiate.**

Quelles leçons devons-nous donc tirer de la crise ?

Cette crise est un test de la résilience alimentaire pour les territoires. C'est peut-être un changement de paradigme qui se joue dans l'urgence : celui de la reterritorialisation du système alimentaire. Quand les réseaux déterritorialisés s'arrêtent, c'est la proximité entre les acteurs qui redevient importante. Cette proximité se double alors d'une notion de solidarité dans les territoires. La souveraineté alimentaire ravive avec acuité les coopérations, la réciprocité entre espaces de consommation et espaces de production, entre les franges urbaines, périurbaines et rurales, entre producteurs et consommateurs, et entre acteurs de la chaîne alimentaire. La relocalisation et la diversification des activités agricoles et agro-alimentaire, le déploiement d'outils mutualisés de transformation et de logistique, l'accompagnement d'initiatives et le développement de mesures pour réduire les vulnérabilités et disparités alimentaires territoriales pourraient être des leviers plus sérieusement investis à l'avenir.

« Cette crise est un test de la résilience alimentaire pour les territoires. »

Et à titre individuel ?

C'est l'occasion de prendre du recul sur nos pratiques quotidiennes. Nous n'avons plus accès à tout. Dans le fond, qu'est-ce qui nous manque vraiment ? Qu'est-ce qui est indispensable ? De quoi peut-on se passer tout en contribuant, à notre échelle, à une meilleure santé pour nous et notre environnement ? Cette crise est une formidable occasion de revoir notre rapport au monde, de poser les bonnes questions, d'identifier les valeurs qui nous importent et surtout de redonner à la nourriture la valeur qu'elle mérite, de reprendre conscience de ceux qui nous nourrissent, d'avoir de la gratitude et d'agir en conséquence.

Qu'est-ce qu'on fait ?!

- On soutient [le slow food](#), une initiative internationale qui propose une rémunération plus juste aux producteurs, en respectant l'environnement et la biodiversité, et en valorisant les traditions locales propres à chaque terroir.
- On regarde le documentaire [Food Coop](#), de Tom Booth, qui raconte le quotidien dans le supermarché autogéré Park Slope Food Coop, à New York. Le principe ? Les clients sont actionnaires du magasin et profitent de prix bas, d'une meilleure qualité de produits et d'un droit de regard en échange de quelques heures de travail chaque mois. L'idée a inspiré en France : [La Louve](#) et les [400COOP](#) à Paris, [Demain](#) à Lyon, [Supercoop](#) à Bordeaux... Nombre de ces projets refusent les produits industriels et mettent en avant une certaine éthique.
- On envoie une lettre au directeur de son supermarché et on laisse des recommandations à l'accueil des magasins. On peut militer au niveau des écoles pour changer le menu des cantines. Preuve que c'est possible : le réseau breton [BRUDED](#) propose plusieurs retours sur expérience à consulter sur son site.
- On rejoint le [Mouvement Colibris](#), créé en 2007 par Pierre Rabhi, dont les bénévoles multiplient les projets d'écoles alternatives, de banques de graines, de potagers partagés...
- Pour sa consommation personnelle, on peut rejoindre une Amap (sur le site [Locavor](#), [La Ruche qui dit Oui](#)...), ou privilégier l'achat de légumes directement chez le producteur. Attention : acheter directement à la ferme ne veut pas dire acheter bio ! On fait aussi [ses propres conserves](#) et [confitures](#) pour manger des fraises en hiver et des légumes d'été toute l'année. En supermarché, on opte pour les produits locaux avec les labels Petits Producteurs, la Région a du goût, Fabriqué Ici... et [on achète de saison](#). Pour s'inspirer, on emprunte ou on achète [le Manuel de cuisine alternative](#) de Gilles Daveau.
- On télécharge l'application [Yuka](#) pour traquer les additifs en scannant les produits de supermarché, [Etiquetable](#) pour apprendre à cuisiner durable (recettes bas carbone, astuces pour mieux consommer, listes des restaurants engagés à proximité, informations sur les produits...). WWF a aussi lancé WAG ([We Act for Good](#)) pour aider à adopter de nouveaux éco-gestes.
- On s'intéresse de plus près aux travaux et recherches de Caroline Brand et son équipe, par [ici](#)

Propos recueillis par Juliette Démas

Illustrations : Alain Doucé

<https://www.qqf.fr/article/cest-le-retour-du-maire-nourricier-les-collectivites-territoriales-reorganisent-la-disponibilite-de-loffre-alimentaire>