

# Politique

## Quelle autonomie agro-alimentaire ?

René Longet, Genève  
expert en durabilité

### COVID-19

La crise du coronavirus a donné lieu à des réactions contradictoires. Parmi les points faisant consensus figure la recherche d'un meilleur équilibre entre commerce international et autonomie locale. À force de délocalisations, chaque pays s'est retrouvé bien trop dépendant de producteurs à l'autre bout du monde. L'agriculture est ici un cas d'école.

Président de la Fédération genevoise de coopération, René Longet a eu une longue carrière politique à Berne et Genève. Engagé dans les questions de biodiversité et d'économie durable, il est l'auteur de plusieurs livres, dont *Alimentation, les bons choix* (Genève, Jouvence 2013, 159 p.).

Sus le plan de l'autonomie alimentaire, la Suisse a toujours affirmé l'importance d'un secteur agricole productif en maintenant une protection douanière, une zone agricole<sup>1</sup> et un soutien aux producteurs (55% de leur revenu aujourd'hui).<sup>2</sup> Son taux d'auto-provisionnement moyen net ne se situe qu'à quelque 50%.

Pour l'améliorer, un premier levier d'action serait de réduire notre dépendance en matière de moyens de production importés. Il s'agit notamment de quelque 260 000 tonnes de tourteaux de soja du Brésil destinées au bétail, d'engrais minéraux,

en particulier phosphatés, et de l'énergie fossile utilisée en agriculture. La production animale étant particulièrement friande d'intrants importés, l'auto-provisionnement de ce secteur, qui se situe aujourd'hui à quelque 75%, se réduit d'autant.

Le second levier est celui de nos habitudes alimentaires. En Suisse, chaque habitant consomme en moyenne 3000 calories par jour, ce qui est largement trop. En évoluant vers les 2200 à 2400 recommandés par les nutritionnistes, notre autonomie alimentaire augmenterait d'autant.<sup>3</sup> Tout cela devrait nous inciter à consommer moins de viande et plus de végétaux, et donc à augmenter fortement la production de céréales, d'oléagineux, de fruits, de légumes et de légumineuses.

Du fait de sa topographie, la Suisse, en effet, est traditionnellement un pays de pâtures, ce qui explique la prédominance du secteur animal. Le passage, dès le XIX<sup>e</sup> siècle, d'une agriculture de subsistance à une production commerciale a, de plus, fait fortement régresser les cultures végétales en régions périphériques et de montagne, aux conditions d'exploitation plus difficiles.

### Auto-provisionnement brut moyen de la Suisse :

Produits laitiers : 110%  
(le solde est exporté)  
Viandes de bœuf et de porc : 85%  
Pommes de terre et sucre (betteraves) : 75%  
Céréales : 60%  
Œufs, volailles : 50%  
Vins : 40%  
Fruits et huiles végétales : 30%  
Poissons : 3%

# Politique

## Quelle autonomie agro-alimentaire ?

Ce profil de production est en contradiction avec les recommandations nutritionnelles visant à consommer davantage de fruits, de légumes et surtout de légumineuses (riches en protéines) et à réduire la part des produits carnés.<sup>4</sup> L'OMS a d'ailleurs classé la viande transformée (charcuterie et autres) comme cancérigène et la viande rouge comme probablement cancérigène.<sup>5</sup>

### Quelles importations ?

La mise en œuvre de ces réorientations ne suffira pas à se passer d'importations - outre le fait que le consommateur a un légitime souhait de diversité alimentaire, que les seuls produits du terroir ne sauraient satisfaire. Les perspectives démographiques sont à la hausse<sup>6</sup> et, selon l'Office fédéral de l'environnement,

**Les premières victimes du système sont les producteurs eux-mêmes, dont le nombre se réduit de plus en plus.**

« depuis les années 1980, les surfaces d'habitat et d'infrastructure ont constamment progressé en Suisse, gagnant 23,4% ou 584 km<sup>2</sup> entre 1985 et 2009 (l'équivalent du lac Léman) (...) menaçant ainsi les terres agricoles suisses particulièrement précieuses et productives ».<sup>7</sup>

La question est alors celle des critères des importations. L'article 104 de la Constitution, adopté à une

large majorité en septembre 2017, demande que les « relations commerciales transfrontalières (...) contribuent au développement durable de l'agriculture et du secteur agro-alimentaire ». Idéalement, on devrait ainsi soumettre toute importation aux critères du commerce équitable.

Mais la provenance locale n'est qu'un des critères d'un système agro-alimentaire durable, qui doit prendre également en compte la santé, la diversité biologique et gustative, le juste prix et des conditions de production écologiquement positives. Le « manger local », en effet, redécouvert par certains durant le confinement, ne veut pas dire automatiquement manger des produits sains, diversifiés et issus de modes de culture respectueux de la nature (la culture bio représente en Suisse un peu plus de 15% des surfaces et 10% des parts de marché).

### Un système à rééquilibrer

C'est de fait tout le système agro-alimentaire mondial, gravement déséquilibré, qui doit être repensé autour de modèles environnementaux et sociaux responsables, nous dit l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).<sup>8</sup> Les premières victimes du système sont les producteurs eux-mêmes, dont le nombre se réduit de plus en plus. Alors qu'ils nourrissent le monde, ils ne sont plus qu'un rouage du complexe agro-industriel qui les enserme de toutes parts.

Le processus de rationalisation nivelle les paysages, la biodiversité et les paysans, mais aussi l'agrodiversité. Selon la FAO, deux tiers de notre nourriture dépendent de neuf espèces, alors que plus de six mille peuvent être utilisées.<sup>9</sup> C'est une lourde menace pour notre sécurité alimentaire ! Malgré une augmentation spectaculaire des rendements,



© Julian Kumar /  
Godong

plus de 700 millions de personnes ne mangent pas à leur faim. Et presque trois fois plus souffrent de la « malbouffe » industrielle. Les excès de sucre, de sel et de graisses saturées, les boissons sucrées et le *fast food* en général constituent une atteinte majeure à la santé publique, favorisant notamment le diabète, en forte augmentation dans le monde.

Ajoutons au tableau que la destruction de la forêt tropicale pour les monocultures de soja (destiné aux animaux) et de palmiers à huile (ingrédient-clé du *fast food*), ainsi que l'élevage industriel sont responsables d'environ un quart des émissions de gaz à effet de serre.<sup>10</sup> Et que la priorité donnée à la production animale est une des causes de la faim dans le monde, puisqu'il est plus rentable de faire pousser des végétaux pour nourrir les animaux qui finissent dans nos assiettes que des cultures vivrières pour les populations locales.

Seules les approches agro-écologiques permettront de revoir ce système. Valorisant la vie du sol, les contributions de la biodiversité, la polyculture, la résistance naturelle

et la complémentarité des animaux et des plantes, elles sont à même d'assurer une productivité sur la durée,<sup>11</sup> avec des rendements supérieurs à l'agro-industrie. On citera ici l'agroforesterie, l'agriculture de conservation, la permaculture et les diverses modalités de la culture biologique. Ce sont également les approches les plus riches en emplois et maintenant une agriculture à taille humaine.

En Suisse aussi on note un affaiblissement de la biodiversité due à la banalisation des biotopes et aux substances écotoxiques. L'effondrement des populations d'insectes va frapper les producteurs en direct, et si la pollinisation devait s'effectuer de main d'homme, il en résulterait 350 millions par an de coûts supplémentaires pour l'agriculture suisse selon Agroscope. Sols, air et eaux continuent d'être pollués par des nutriments surdosés et des résidus de pesticides.<sup>12</sup> Certes, les plus toxiques d'entre eux sont désormais interdits, mais ce n'est pas le cas ailleurs dans le monde, où ils causent plus de 220 000 décès par an.

# Politique

## Quelle autonomie agro-alimentaire ?

### Santé et durabilité vont de pair

En juin 2020 est parue la synthèse du Programme national de recherche *Alimentation saine et production alimentaire durable*.<sup>13</sup> Sa principale recommandation est d'«élaborer une stratégie portant sur le système alimentaire suisse, c'est-à-dire une stratégie garantissant une alimentation saine et durable pour l'ensemble de la population. (...) Un objectif important de la stratégie alimentaire sera de définir quels types de régimes alimentaires sont souhaitables pour la Suisse dans les 30 ans à venir. (...) Réduire la consommation de viande est probablement le plus important déterminant lié à l'alimentation dans la transition vers un système alimentaire à la fois plus sain et plus durable.»

### Stratégie commune

Les «modèles montrent aussi qu'il n'est pas possible d'atteindre une alimentation plus saine et un système alimentaire plus durable par l'entremise d'actions individuelles: l'amélioration de l'état de santé de la population, la protection de l'environnement et la gestion de la production alimentaire doivent être intégrées dans un cadre systémique, puis dans une stratégie commune». Enfin, «les régimes alimentaires prévenant les maladies chroniques et dégénératives sont aussi bénéfiques pour l'environnement».

La résilience du système alimentaire repose ainsi sur une capacité de pro-

duction décentralisée, donc sur l'existence d'une paysannerie suffisamment nombreuse, de sols fertiles, d'une diversité génétique, de modes de production respectueux de la nature et d'une autonomie en ressources productives. La bonne nouvelle: ce qui est bon pour la santé de la Terre l'est aussi pour la nôtre! ■

- 1 En Suisse, les meilleures terres agricoles (SDA) sont protégées par des dispositions spécifiques mises en œuvre par l'Office fédéral du développement territorial. Ces SDA constituent environ 40% de la totalité des surfaces agricoles utiles du pays. Chaque canton est tenu d'assurer un contingent fixé par le Conseil fédéral en 1992.
- 2 *Message sur l'évolution future de la politique agricole à partir de 2022 (PA 22+)*, Berne 2020, p. 20.
- 3 Ali Ferjani, Albert Zimmermann, Stefan Mann, Institut des sciences en durabilité agronomique (IDU), *Agroscope, Potentiel alimentaire des surfaces agricoles cultivées*, Berne, Office fédéral pour l'approvisionnement économique du pays 2018.
- 4 Cf. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, *Résultats concernant la consommation alimentaire*, Berne 2018.
- 5 Cf. le communiqué de presse du Centre international de recherche sur le cancer (CICR), une agence de l'OMS, Lyon 2015, sur [www.who.int](http://www.who.int).
- 6 Office fédéral de la statistique, *Évolution de la population de la Suisse et des cantons: scénarios 2020-2050*, Neuchâtel 2020, 16 p.
- 7 OFEV, *Sol: en bref*, in [www.bafu.admin.ch](http://www.bafu.admin.ch).
- 8 FAO, *Transformer l'alimentation et l'agriculture afin de réaliser les ODD*, Rome 2018, 72 p.
- 9 FAO, *L'état de la biodiversité pour l'alimentation et de l'agriculture dans le monde*, Rome 2019, 16 p.
- 10 Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), *Rapport spécial sur le changement climatique et les terres émergées*, Genève, août 2019.
- 11 FAO, *Les 10 éléments de l'agroécologie*, Rome 2018.
- 12 Conseil fédéral, *Message sur l'évolution future de la politique agricole à partir de 2022 (PA 22+)*, Berne 2020, pp. 36 et 62.
- 13 Fonds national suisse de la recherche scientifique, PNR 69, *Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable*, Berne juin 2020.