



Synthèse

Session 1 du colloque « Quelles ressources pour nourrir les villes ? »

1^{er} février 2013

« Ressources : pénuries, flux et impacts »

Rapporteurs : Agnaly Michaud, Mawunu Moises, Mahamane Ouattara (Étudiants IPAD-ISAM, IRC/Montpellier SupAgro)

Aujourd'hui, il est clair que notre planète présente une quantité finie de ressources, face à une demande sans cesse croissante du fait de l'impératif de développement économique et de la pression démographique. Ceci nous amène à nous questionner sur la durabilité de notre mode de gestion de ces ressources. Pour ce faire, il nous faut nous interroger sur les causes et conséquences d'un tel enjeu. Comprendre comment il se reflète à l'échelle d'une ville et comment il est évalué. Pourquoi le choix des régimes alimentaires a un impact décisif ? Enfin, nous interroger sur l'échelle à laquelle il est le plus pertinent d'agir. Ce sont autant de questions auxquelles cette session tente de répondre à travers les trois interventions suivantes.

Ainsi, **Sébastien Treyer**, directeur des programmes de l'Institut du développement durable et des relations internationales (IDDRI), nous invite à nous interroger sur notre mode de consommation des ressources. Il dresse un état des lieux de notre impact sur les ressources disponibles et démontre ainsi l'importance de penser leur rareté. Il définit celle-ci comme étant « *l'observation d'une pénurie de ressources, mais aussi d'une dépendance perçue face à une ressource naturelle et des anticipations de réduction de sa disponibilité future, des difficultés d'accès, d'utilisation et de répartition* ». A travers l'analyse du cycle de l'azote, un des trois macronutriments nécessaires à la production agricole, il démontre que nos systèmes de production ont engendré un changement des cycles géochimiques. En effet, la vitesse avec laquelle on consomme ces ressources est aujourd'hui supérieure à leurs cycles de régénération. D'après lui, la rareté des ressources est un enjeu à la fois global, puisqu'elle est déterminée par la finitude des ressources terrestres, et local, c'est en effet à cette échelle que s'effectuent leurs utilisations. Il convient donc d'avoir en tête ces deux échelles lorsque nous repensons le mode de gestion des ressources. Ceci nous amène à nous questionner sur notre capacité à faire face à un tel défi, d'autant plus que celui-ci sera accru par les problématiques auxquelles notre époque est confrontée, tels que le changement climatique et la réduction de la biodiversité. Face à l'ampleur et la temporalité du défi, serons-nous capable de nous adapter ? Sébastien Treyer nous donne quelques pistes de réflexion afin de pouvoir agir dans ce sens. Premièrement, il insiste sur la nécessité d'investir dans la recherche et développement afin d'innover et ainsi améliorer l'efficacité de notre système. Il nous incite également à repenser la satisfaction de nos besoins en allant vers plus de sobriété et de satiété. Ceci s'illustre par la mise en place de modèles alternatifs qui limitent le gaspillage, les pertes et la surconsommation.

L'urbaniste **Sabine Barles** (Université Paris 1) s'intéresse à l'impact environnemental de l'alimentation des villes. Pour ce faire, elle utilise le concept de « métabolisme urbain », considérant la ville comme une entité qui consomme et produit des flux de matières et d'énergies. Ce qui la conduit à identifier des aires d'approvisionnement et de diffusion pour les villes. En d'autres termes, d'où vient ce que nous consommons et où va ce que nous rejetons ? Et quel est le potentiel d'autosuffisance d'une ville ? Une ville est par nature dépendante pour son alimentation, mais selon Sabine Barles la question qui doit être posée est à quelle échelle (zone géographique) et de qui ? A travers l'étude de la Haute-Garonne elle montre que les aires d'approvisionnement et de diffusion sont multi-scalaires et morcelées, puisque seul 34 % de l'alimentation est d'origine locale et que seul 50 % de cette dernière est consommée localement. L'alimentation de la Haute-Garonne dépend et a des impacts sur d'autres régions de France et du monde. Comme facteur explicatif elle énonce la transformation des systèmes alimentaires ayant eu lieu depuis l'émergence de l'ère de l'agriculture industrielle, telle que désignée par Louis Malassis. Celle-ci a notamment bouleversé le cycle de l'azote ce qui a généré une nouvelle organisation et de nouvelles dynamiques de dépendance des systèmes alimentaires. L'analyse de ces dernières doit cependant être localisée, puisqu'elles varient en fonction de chaque ville. Etablir une telle analyse permet de mieux cerner les enjeux de la gouvernance territoriale. D'après Sabine Barles, la durabilité de la ville ne dépend pas seulement de sa taille ni de ses infrastructures mais des relations qu'elle entretient avec son territoire. Son intervention vise à démontrer que pour évaluer l'empreinte environnementale d'une ville, il est nécessaire de considérer un lot d'empreintes et de s'assurer que celles-ci ont une pertinence locale. Enfin, elle ouvre des pistes de réflexion sur le potentiel encore peu exploité de ressources et de nutriments que représentent les villes.

La nutritionniste **Nicole Darmon** (Université Aix-Marseille) s'intéresse à la durabilité de nos régimes alimentaires. La FAO définit les régimes alimentaires durables comme ceux ayant de faibles conséquences sur l'environnement, contribuant à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les travaux de Nicole Darmon interrogent la compatibilité des dimensions nutritionnelles et environnementales. Ils démontrent que si l'impact carbone de la viande est 30 fois supérieur à celui des céréales à unité de poids égale, cela est beaucoup moins vrai si l'on ramène à quantité de calories équivalente. Ils vont donc au-delà de l'alimentation théorique et considèrent la qualité nutritionnelle des régimes réels et leur variabilité individuelle. D'après ses résultats, les individus respectant le mieux les allégations nutritionnelles, grâce à des régimes alimentaires riches en fruits et légumes, sont également ceux qui ont le plus fort impact écologique. Par opposition, les aliments les moins conseillés tels que les féculents et les produits sucrés ont de plus faibles impacts écologiques. Elle démontre également qu'avoir une alimentation respectant les allégations nutritionnelles tout en ayant un moindre impact sur l'environnement que nos régimes actuels est possible. Cependant, cela nécessite de modifier nos régimes alimentaires, et nous amène à nous interroger sur leur acceptabilité sociale.

Pour conclure, cette session nous amène à mieux saisir les limites et contraintes de notre modèle et nous oblige à penser la rareté, même si cette notion fait encore débat. Ceci nous conduit à modifier nos pratiques en allant vers plus d'efficacité mais également de sobriété et de satiété. Elle démontre également qu'il est impératif d'appréhender ces enjeux de manière globale et locale si nous voulons agir durablement. Enfin, elle nous fait prendre conscience de la complexité d'établir des modèles durables qui remplissent chacune de ces dimensions.