« On peut manger du local plein de pesticides »

« Manger local » n'est pas une fin en soi, mais un moyen vers d'autres fins. Or, vantée par tous les bords politiques, mise en avant par les supermarchés, la notion a été dévoyée, souligne la géographe Flaminia Paddeu.

LE MONDE | 24.02.2018 à 12h00 | Propos recueillis par Antoine Flandrin

Flaminia Paddeu, enseignante-chercheuse en géographie à l'université Paris-XIII, travaille sur l'engagement associatif environnemental et alimentaire en France et aux Etats-Unis. Elle est l'auteure de « Manger local. Leurres et promesses », (http://www.vacarme.org/article3066.html) publié dans la revue *Vacarme* (n° 81, octobre 2017).

Le Salon de l'agriculture se tient à Paris jusqu'au dimanche 4 mars. « Manger local » est-il toujours une piste pour résoudre les problèmes posés par le système agricole (pollution, appauvrissement des sols, etc.) ?

A l'origine de l'idée de manger local, il y a un projet radical et alternatif qui s'oppose aux systèmes de production de l'agro-industrie et de la grande distribution. Il s'agit de renforcer les liens entre producteurs et consommateurs, de soutenir l'économie locale en favorisant les échanges entre personnes d'un même territoire, d'éviter la dépendance envers des systèmes mondialisés et de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport alimentaire.

Pour autant, malgré les vertus qui lui sont associées, le local n'est pas une échelle intrinsèquement progressiste. Deux exemples le montrent. Premièrement, « manger local » est récupéré par des tendances politiques opposées : lors de la campagne présidentielle de 2017, tous les candidats, y compris d'extrême droite, ont pris position en faveur des circuits courts, certains s'engageant à soutenir les producteurs, d'autres les consommateurs. Aussi, manger local n'est plus systématiquement clivant politiquement. Deuxièmement, ce mot d'ordre est récupéré par les enseignes de la grande distribution. Celles-ci capturent les valeurs positives associées au manger local : la proximité, le lien avec les producteurs, l'écologie. Désormais, les acteurs de l'économie capitaliste en font un nouveau front de profit, tout en captant des bénéfices importants pour leur image. C'est ainsi que des supermarchés installent de l'agriculture urbaine sur leur toit : un Carrefour en Seine-et-Marne a planté un potager sur son toit en avril 2017. Cette forme de « capitalisme vert » masque le fait que Carrefour, Casino, Auchan, Leclerc, Les Mousquetaires et Système U font partie des vingt-cinq entreprises françaises qui ont le plus d'impact négatif sur la biodiversité dans le monde, comme le montre un rapport de WWF publié en 2016 (https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-07/16_synthese_25_entreprises_francaises_qui_impactent_le_plus.pdf) .

Est-ce que manger local ne garantit pas le mode d'agriculture favorisé par les mouvements alternatifs durables ?

La relocalisation des systèmes alimentaires prend différentes formes en termes de production. Souvent, de petites exploitations proposent des produits issus de la polyculture, avec peu d'intrants chimiques, par le biais de modes de culture alternatifs comme la permaculture ou l'agroécologie, sans forcément chercher à obtenir le label « bio ».

En revanche, les produits dits « locaux » vendus dans les supermarchés n'offrent pas nécessairement d'information sur le type d'agriculture choisie : on peut manger du local plein de pesticides, sans aucun goût, dépourvu de vitamines et de minéraux, récolté par une main-d'œuvre sous-payée, cultivé selon des méthodes non respectueuses de l'environnement. Une enquête de 2014 menée dans 9 000 supermarchés par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/qualite-des-fruits-et-legumes-et-information-consommateur) montre que 10 % des fruits et légumes vendus n'étaient pas conformes à la réglementation européenne. La présentation de produits comme provenant de France ou même d'une origine locale, alors que ce n'était pas le cas, figurait parmi les fraudes les plus répandues.

Pourquoi le localisme n'est-il pas en soi plus juste socialement ?

Il faut distinguer les contextes. En milieu rural, il est possible de se nourrir de manière locale sans que ce soit plus cher par rapport à des modes de distribution classique, parce qu'on est à proximité

des sites de production. En revanche, dans les métropoles, manger local est souvent plus cher. Bien que de nombreuses associations mènent des actions en direction des classes populaires, et qu'il existe des solutions moins chères dans certaines coopératives, manger local y est de fait devenu un attribut distinctif pour certaines catégories aisées. Or, il est important que cette pratique ne se limite pas seulement aux plus aisés. Enfin, il faut garder à l'esprit que le local ne doit pas être une fin en soi, mais un moyen pour d'autres fins. Ce qui compte, c'est ce que la relocalisation rend possible : de nouveaux types de relations entre les gens, un réapprentissage des pratiques alimentaires, une réflexion sur le rapport à la terre et à la production.