



Se nourrir à l'heure des grands dérèglements

Par Lucie Basch, présidente et fondatrice de Too Good To Go

Comment nourrir 7 milliards d'humains sans mettre à mal notre Terre déjà exsangue ?

Aujourd'hui, un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée, alors que 870 millions de personnes sont en insécurité alimentaire et qu'elle représente 8% des émissions de CO2. Notre gestion de la chaîne alimentaire n'est clairement pas viable et surtout pleine d'absurdités.

Heureusement, notre rapport à la nourriture est en pleine évolution. La crise du covid et le confinement ont forcé les Français à revoir leurs habitudes alimentaires et à questionner leur rapport à la nourriture : la valeur économique, écologique et sociale de la nourriture a évolué pendant le confinement (étude YouGov pour Too Good To Go¹). Les Français veulent plus de circuits courts, de produits bio et moins de gaspillage alimentaire.

Il est essentiel de profiter de cette période inédite pour proposer une alimentation mieux adaptée à nos besoins (ceux des consommateurs et de l'urgence climatique), plus locale et surtout plus durable. La souveraineté alimentaire n'a jamais été autant d'actualité.

¹ <https://toogoodtogo.fr/fr/blog/habitudes-alimentaires-covid>



Premier pays agricole en Europe, la France importe cependant près de la moitié des fruits et des légumes, un tiers de la volaille et un quart du porc consommés. Et alors que la France est un gros exportateur de blé, les Français ont connu des pénuries de farine pendant le confinement, habituellement importé d'Allemagne. Cela n'a aucun sens !

Alors que la PAC 2021-2024 est en cours de discussion, il paraît nécessaire de repenser des modèles établis mais obsolètes. L'agriculture intensive est en décalage total avec les attentes sociétales et la nécessité de prendre soin de notre planète pour lui assurer un futur. L'impact de la PAC est en effet catastrophique pour la biodiversité et 22 % des agriculteurs qui nous nourrissent vivent sous le seuil de pauvreté².

Pour le consommateur, le prix reste évidemment un facteur d'achat important, et le sera d'autant plus avec la crise économique qui s'annonce. Il ne faut donc pas pénaliser le consommateur, mais réfléchir en amont à nos moyens de productions. Nous devons repenser des modèles établis pour soutenir plus justement une agriculture durable et saine pour les consommateurs, la planète et les agriculteurs.

Enfin, l'éducation du consommateur à la qualité et au coût écologique des produits est primordiale. Les labels biologiques et de commerce équitables pullulent, utilisant parfois des critères d'évaluation divergents. Ils sont en fait source de confusion pour le consommateur, perdu sous des couches d'informations contradictoires.

Pour favoriser la compréhension immédiate de l'empreinte écologique d'un produit alimentaire, et permettre au consommateur de mieux arbitrer ses choix d'achat, nous proposons un label clair et lisible : "l'écoscoring", basé sur le modèle du nutriscore. Chaque produit aurait une note environnementale, basé sur son mode de production et sa provenance. Cet écoscore se répercuterait sur le prix du produit. Plus son empreinte écologique sera élevée, plus il sera cher. Le consommateur sera donc en mesure de comprendre l'impact de ses achats et devrait consommer en conséquence.

² <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3566521>



Les Rencontres Économiques – Aix-en-Seine
3, 4 et 5 Juillet 2020 – July 3,4 & 5
Agir face aux dérèglements du monde
Dealing with world disorders

Nous sommes à un moment charnière pour notre société de consommation : l'urgence climatique est là et nous avons la possibilité de rebattre les cartes après la crise. Il est temps de proposer un nouveau système : juste, cohérent, durable, pour respecter la nourriture et ses bienfaits, respecter la Terre et ceux qui la travaillent pour nous nourrir.

Lucie Basch,

Fondatrice et Présidente de Too Good To Go

=====