

Une assiette pour notre santé, celle de la planète, et celle de tous ses habitants

Conférence de Daniel Cauchy - [Nouvelles Alternatives](#) - 24 avril 2009

Evolution des modes de production :

- Avant la seconde guerre mondiale : production naturelle
- Après la guerre : 1 calorie fossile pour produire 8 calories alimentaires
- Aujourd'hui : 10 calories fossiles pour produire 1 calorie alimentaire
- En comptant l'industrialisation et le transport : total de 40 calories fossiles en moyenne pour 1 calorie dans l'assiette
- Pic pour le boeuf : 76 calories fossiles par calorie de boeuf

Manger revient ainsi à consommer l'équivalent de 2 à 3 litres de pétrole par jour. Or, l'énergie fossile va coûter de plus en plus cher, la concurrence se faisant de plus en plus rude.

Impasse environnementale :

- Nos terres s'épuisent 18 fois plus vite que leurs capacités de récupération.
- Nous perdons 6 à 18 tonnes de sol par tonne d'aliment produit.
- 18% des terres agricoles irriguées produisent 40% des denrées.
- 60% de nos légumes sont importés.
- Le belge consomme en moyenne 106 litres d'eau par jour +1000 litres indirects (« collectif ») + 4000 litres si on compte les importations
- La production d'un kilo de boeuf nécessite 20.000 à 250.000 litres d'eau.

A cette impasse vient s'ajouter une **impasse sociale** : sur 6 milliards d'êtres humains, 1 milliard de gens n'ont pas assez de calories à manger ; 1 milliard de plus sont mal nourris, c'est-à-dire n'ont pas les nutriments nécessaires ; 1 milliard de plus vit dans la précarité, c'est-à-dire vit avec moins de 2 dollars par jour. [chiffres du Pr Mazoyer]

Or, on produit actuellement sur Terre de quoi nourrir **10 milliards d'êtres humains**.

En Belgique, 76% des surfaces agricoles servent à nourrir le bétail.

Les 24% restants produisent de la betterave sucrière, céréales, etc.

Pour que les paysans producteurs puissent exister, il nous faut sortir de notre identité de consommateurs pour entrer dans un modèle coopératif : manger **local, frais et de saison**.

- En France, les « AMAP » : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- En Belgique, les « GAS » ou « GAC » : Groupes d'Achat Solidaire/Commun

L'éthique vient automatiquement du lien avec le producteur qui nous nourrit.

Une forêt de feuillus en zone tempérée absorbe 15 cm d'eau/heure (300 mm/h en forêts tropicales) vs une culture de céréales chimique (un limon labouré) : 1 mm/h ! D'où inondations, entraînant la terre avec elles. Et il faut encore donner à boire aux plantes quand il ne pleut plus !

Les alternatives à l'agriculture intensive existent : révolution doublement verte, agrologie selon Bourguignon, agriculture biologique, agriculture biodynamique, agroécologie, etc.

Objectifs : éviter les pesticides et les engrais, mais aussi : préserver les sols, pollinisation, maintien de la biodiversité, renouvellement des nappes phréatiques, conservation de l'humus, ...

Dans les régions chaudes, le bio est plus productif que le chimique car la minéralisation est excellente (<> régions froides)

La culture étagée est 4 fois plus productive que la monoculture.

L'Italie produit 15 à 18% bio, vs 3% en Belgique.

Prévision 2030 : 9 milliards d'êtres humains

Les belges consomment en moyenne 280g de viande par jour (et 600g de produits animaux). L'idéal serait d'en consommer 400g par semaine maximum.