

LE COURRIER

Revue trimestrielle de l'action catholique des milieux indépendants



SOCIÉTÉ:

UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

ENQUÊTE > p. 8

*L'humanité,
un bien commun
à tous*

MÉDITATION > p. 20

*Dieu,
où es-tu ?*

VIE DU MOUVEMENT > p. 58

*Se former,
une responsabilité
chrétienne*

Dans ce numéro



Démarche ACI

Foi, engagement et fraternité 5

> Révision de vie

Faire révision de vie:

L'alimentation responsable 6

Grille de révision de vie 7

> L'Enquête

La fraternité d'épanouit par nos liens 8

L'humanité, un bien commun à tous 8

Mieux gérer nos biens communs 10

La Forêt, un patrimoine vital à transmettre 12

La transition écologique

au service de l'humanité 14

La fraternité au service de la justice sociale 16

Transformation numérique

et accès aux prestations sociales 18

> La Méditation

Dieu, où es-tu? 20

Saisi par Dieu 22

Mon Dieu, mon Dieu

pourquoi m'as-tu abandonné? 24

L'expérience de la présence 26

Il te précède dans ta Galilée 28

> La Relecture

Artisans d'humanité : entre paternité engagée et solidarité face à la fragilité 30

Les nouveaux artisans d'humanité 30

Être artisan d'humanité

au près de personnes fragiles 32



Ouverture sur le monde

Responsables de l'humanité et du vivant 35

> Société

Une alimentation responsable 36

Un modèle pour une société plus solidaire 36

Magasin coopératif, lieu de consom'action 38

Paysan et boucher à la fois 39

Épiceries solidaires: une alimentation saine

et durable pour toutes et tous 40

De l'assiette à l'avenir: un équilibre à créer 41

Transformer nos modes d'alimentation 42

> Échos

À voir, à lire, à écouter, à découvrir 45

> Vie ecclésiale

L'action catholique dans la société et l'Église

d'aujourd'hui 46

Après le synode à Rome 48

2025, l'Année sainte en synodalité et en recherches d'unité de chrétiens 50

> Vie internationale

Les enjeux de la souveraineté alimentaire 52

L'humanité comme but 54

> Parole libre

La Mission de la mer, vous connaissez? 56

Vie du mouvement

Se former : une responsabilité

chrétienne 57

> Du côté du Mouvement

L'université d'été de l'ACI,

réponse aux enjeux du monde 58

Tous à Laval pour mieux "discerner" 60

> L'ACI ça m'apporte

"Venez avec vos amis!" 61

> 3 questions à

Martine Coquerelle,

membre de la commission relecture 62

> Prière

Prière d'une équipe ACI 64

> Animer en territoire

Se former en ACI 66

> Du côté des équipes

Inviter à l'université d'été: une démarche personnelle et collective 68

> Accompagnement

Un engagement au cœur

des équipes du territoire 69

Un air de "synodalité"? 70

L'ÉDITORIAL

Par Bernard Pinson, Trésorier



Pèlerins de l'Espérance



L'Église nous invite à vivre une nouvelle année jubilaire. Je dois vous dire que je ne voyais pas comment cet appel pouvait me rejoindre, tant le thème "*Pèlerins d'Espérance*" résonnait en moi comme une parole pleine de bonnes intentions, mais bien éloignée des difficultés de l'actualité du monde.

Mon regard a changé après un temps personnel nourri des échanges avec d'autres. Je mesure ici la chance d'être en équipe et en mouvement pour vivre ces temps.

Qu'ai-je découvert ?

D'abord que cette tradition du jubilé s'inscrit dans une histoire dont l'origine remonte au livre du Lévitique. Un appel y était lancé tous les 50 ans à laisser la terre se reposer, remettre les dettes, se réconcilier, réorganiser la vie sociale pour que chacun retrouve des conditions de vie dignes et équitables. Je redécouvre que nous inscrire dans une histoire nous permet d'affronter les crises, avec plus de recul !

Il n'est pas certain que ce programme jubilaire, très exigeant, ait été réellement appliqué en Israël. Mais la Parole de Dieu nous indique le chemin à suivre pour être, ensemble, signe de la Bonne Nouvelle. C'est l'expérience que nous faisons avec l'ACI qui nous invite à sortir de nos équipes, si chaleureuses soient-elles, pour agir au cœur du monde.

Quelle est cette espérance ?

Cette espérance n'a rien d'évident dans ce temps marqué par la montée des conflits, l'accroissement des inégalités, avec des démocraties fragilisées avec les manipulations de l'information et la désignation

**Cette espérance
n'a rien d'évident
dans ce temps marqué
par la montée des conflits**

...

•••

de boucs émissaires à nos maux... Je repense à cet échange récent avec mon beau-père qui, après avoir lutté depuis plus de 60 ans contre les inégalités, éprouve le sentiment douloureux que les combats menés avec d'autres sont à recommencer par les généra-

est grand de désespérer. Je pense à l'énergie déployée par ceux qui accompagnent les personnes étrangères dans leurs démarches auprès des préfectures. Face à la violence institutionnelle, ils se confrontent souvent à leur impuissance. Je veux témoigner de la force des liens créés entre les personnes dans cet accompagnement, quels que soient les résultats obtenus.

L'espérance peut être portée pour ceux qui ne peuvent pas ou plus espérer.

tions qui suivent.

Ce que nous avons à affronter peut nous faire penser que seuls l'abandon ou la fuite sont possibles face à des situations perçues sans issues. Face ce choix, Jean-Pierre Denis (*) nous encourage à *“ni s'enfouir, ni s'enfuir, mais à garder l'Espérance”*, car notre confiance en Christ nous invite à adopter une attitude d'ouverture, qui nous permet de tenir debout et de résister à tout ce qui blesse notre humanité.

Gardons-nous de ne mesurer les résultats de ce que nous entreprenons qu'à l'aune de l'efficacité, car alors le risque

L'espérance peut être portée pour ceux qui ne peuvent pas ou plus espérer. J'ai à l'esprit cet ami très cher, qui nous partage sa souffrance de ne concevoir “la vie que comme une absurdité”. Nos liens, notre espérance partagée l'aident sur son chemin.

Soyons, avec d'autres, ceux qui regardent où naît la lumière ; lumière qui peut être une phrase, un visage, une parole, un geste, une mobilisation. L'esprit est à l'œuvre, mais il nous appartient de révéler et de faire vivre l'Espérance. ▀

(*) J.-P. Denis, journaliste et écrivain.





Responsables de >>> l'humanité et du vivant

OUVERTURE SUR LE MONDE

Alimentation responsable, souveraineté alimentaire, attention aux travailleurs de la mer, place de l'action catholique... Le dossier « société » zoom sur notre responsabilité de citoyen et de chrétien pour que l'alimentation prenne en compte toute l'humanité et tout le vivant.



Une alimentation responsable

Nourrir l'humanité tout en répondant aux exigences écologiques ! Tel est le défi qui est désormais lancé pour assurer une alimentation responsable, dans un souci de partage équitable.

La Sécurité sociale de l'alimentation

Un modèle pour une société plus solidaire

Face aux inégalités croissantes et à l'urgence écologique, la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) apparaît comme une réponse nécessaire et audacieuse.

Ce modèle propose de garantir un accès universel à une alimentation responsable, saine et durable. En favorisant des circuits courts, le respect des écosystèmes et des pratiques agricoles éthiques, la SSA incarne une vision où l'alimentation devient un véritable bien commun, accessible à tous et géré collectivement. Elle redonne également du pouvoir aux citoyens, en inscrivant la démocratie au cœur des choix alimentaires et des systèmes de production.

Éric, responsable de l'association Au Maquis (Vaucluse), partage ses réflexions pour faire de la SSA un outil démocratique.

Qu'est-ce que la Sécurité sociale de l'alimentation ?

La SSA repose sur une vision simple, mais puissante : garantir à chacun un accès digne à une alimentation saine et de qualité. En pratique, cela signifie mettre en place un système de cotisations sociales pour financer un budget alimentaire utilisable auprès de producteurs et de structures engagées. Cette idée permet de rendre l'alimentation de qualité accessible à tous, quel que soit le revenu, et de soutenir les agriculteurs locaux qui travaillent dans le respect de la terre et des êtres vivants en encourageant des modes de production durables et équitables.

Ce n'est pas seulement une réponse à la précarité alimentaire, c'est un projet pour construire un système plus démocratique, où chacun peut participer activement à la gestion de ce bien commun qu'est l'alimentation.

Notre engagement Au Maquis

Au Maquis, nous avons pris cette idée à bras-le-corps. Nous accompagnons des groupes de citoyen(ne)s pour piloter une expérimentation locale sur

la SSA. Ainsi, nous nous réunissons à Cadenet, Pertuis et dans la région pour réfléchir à comment améliorer le droit de l'alimentation pour toutes et tous, et agir en ce sens ? L'objectif est clair : permettre à chacun d'accéder à une alimentation équitable et durable, tout en renforçant le tissu social et économique local. Nous avons à cœur de redonner aux habitants la main sur la politique sociale de l'alimentation.

Chacun selon ses moyens

Nous croyons fermement en la participation citoyenne : nos adhérents peuvent bénéficier d'un système de points alimentaires, utilisables pour acheter des produits locaux et biologiques. Ces points sont financés grâce à des contributions solidaires. Cette approche reflète l'esprit de justice sociale qui anime notre projet : chacun cotise selon ses moyens et accède selon ses besoins.

Des actions concrètes sur le terrain

Des épiceries solidaires : nous organisons des distributions régulières d'aliments sains et locaux, accessibles à tous.

Soutenir les producteurs locaux : nous collaborons avec des agriculteurs de la région pour valoriser leurs productions et les aider à adopter des pratiques durables.

Ateliers et sensibilisation : nous proposons des ateliers de cuisine, des conférences et des événements pour sensibiliser les citoyens à l'importance d'une alimentation durable et responsable.

Lien avec la démocratie et le bien commun

Au Maquis, nous sommes convaincus que l'alimentation est un levier pour renforcer la démocratie. En donnant à chacun la possibilité de choisir et



"Au maquis"

de s'impliquer, nous réaffirmons que l'alimentation est un bien commun, au même titre que l'éducation ou la santé. Ce modèle permet de créer des espaces d'échanges et de décision collective, où chaque voix compte.

Un impact écologique et social

Grâce à nos actions, nous réduisons les inégalités tout en préservant l'environnement. En favorisant les circuits courts et les pratiques agroécologiques, nous contribuons à construire un système alimentaire plus résilient. Mais surtout, nous créons du lien entre les habitants, entre les producteurs et les consommateurs, entre les générations.

Un modèle inspirant pour l'avenir

Nous espérons que notre initiative inspirera d'autres territoires. Nous avons d'ailleurs un projet de convention citoyenne à Pertuis. La SSA est un projet porteur d'espoir qui montre qu'une autre voie est possible. Ensemble, nous pouvons faire de l'alimentation un droit pour tous, en la reconnaissant comme un bien commun essentiel à la vie et à la dignité humaine. ▶



Magasin coopératif, lieu de consom'action

Isabelle, adhérente au supermarché épicerie coopératif de sa commune, nous partage ce projet d'alimentation responsable qui la fait progresser dans sa conscience des enjeux liés à la consommation.

Pascal et Arnaud, acteurs de la grande distribution et membres du Secours populaire, sensibles aux questions d'accès à une alimentation saine et aux difficultés des producteurs ont eu envie de créer un magasin coopératif.

Le supermarché épicerie coopératif est la seule structure de Gironde en zone rurale à être habilitée pour la sécurité sociale de l'alimentation. Cela permet aux personnes en difficulté d'accéder aux produits à un tarif préférentiel avec une monnaie locale: MONA.

Il s'agit d'une grande épicerie de 100m² qui propose principalement des produits locaux issus de l'agriculture biologique. Les produits sont achetés directement aux producteurs à un prix à la fois respectueux pour eux et accessibles pour les clients du supermarché. Supermarché suppose que nous proposions une palette large de produits: nous faisons donc des compromis et proposons aussi des produits non bio ou non locaux.

C'est une coopérative: nous sommes 300 adhérents. Chacun est invité à donner 3h de son temps par mois pour la

mise en rayon, la tenue de la caisse, les achats, le ménage, ...Nous avons créé deux statuts: actifs et solidaires. Avec un tarif un peu plus élevé pour les "solidaires" qui ne sont pas en capacité de donner 3h par

mois, les personnes qui travaillent par exemple. Nous proposons aussi des ateliers: éducation populaire, ciné-débats, visites nature, formation au compostage... Adhérents impliqués.

Témoignage d'une adhérente

J'ai découvert le projet de création d'un supermarché coopératif près de chez moi par la presse. Déjà sensibles à cette question, nous participons à une AMAP*, nous avons décidé avec mon mari d'adhérer. Au départ, nous ne pensions qu'à une participation financière, nous nous sommes engagés et nous sommes heureux de participer à un collectif, lieu d'échange et de partage. Dans la coopérative, tout le monde a voix au chapitre, ce qui demande du temps. Cela demande aussi de négocier, entre le souhait des "extrémistes" qui voudraient par exemple supprimer le foie gras, et la nécessité de laisser la liberté aux clients de choisir: être dans la proposition d'une consommation responsable sans exclure ceux qui n'ont pas parcouru le même chemin. Cette expérience nous conduit à avancer dans la consommation responsable. Je fais presque toutes mes courses. Y faire le service 3h par semaine me rend plus attentive aux choix des produits et même à la façon de me servir. On est bien au cœur de la consom'action... ■

Propos recueillis par Nathalie Verhulst

* Association pour le maintien d'une agriculture paysanne



Paysan et boucher à la fois

On met souvent en avant la nécessité de développer les circuits courts ! Pas uniquement pour des raisons écologiques (et économiques), mais aussi pour mieux maîtriser le fonctionnement d'une filière. Raphaël Rotureau en a compris les vertus. Cet éleveur bovin du Bocage bressuirais (Deux-Sèvres) est aussi boucher.

Depuis 30 ans, Raphaël conduit à la fois sa ferme et un commerce. Succédant à son père à la tête de l'exploitation agricole, il a voulu, avec d'autres producteurs, créer une boucherie commune *“pour faire sauter les intermédiaires”* dit-il. Ensemble, ils ont donc ouvert *“La Bocagine”*, commerce qui a désormais une place reconnue dans le paysage local.

Environnement serein

Cette réussite est liée aux exigences qu'a tenues à engager Raphaël dans l'exercice de cette double fonction. D'abord avec la conduite de sa ferme, *“On a simplifié au maximum les choses, notamment en limitant le matériel”*. Avec son troupeau aussi : les bêtes vivent dans un environnement serein et se nourrissent de foin récolté sur place. *“Nous avons adopté le système du libre-service, c'est-à-dire que les animaux sont nourris une fois par semaine. Ils prennent la quantité souhaitée à chaque passage. Les vaches sont toujours au calme. Si les animaux sont heureux au niveau de la nourriture, des soins et de leur environnement, cela se sent au niveau de la qualité de la viande.”* Quant à l'abattage, il a lieu à Bressuire même, à moins de deux kilomètres de la boucherie : là aussi un circuit court.

Producteurs locaux

Mais il a fallu aussi à l'éleveur ajuster son emploi du temps pour tenir parallèlement une boucherie où travaillent

Guillaume Raineau, Le Courrier de l'Ouest



désormais quatre salariés. Chaque semaine, il consacre plusieurs matinées à la préparation de la viande, dans un laboratoire spécialisé, et à la vente. Dans le magasin, on vend aussi des produits d'autres producteurs éleveurs de viande ovine ou de volailles de la région, diversifiant la gamme, avec même des fruits et des vins.

Réaliste, Raphaël Rotureau sait que la nourriture est *“un porte-tampon de dépense (...) La consommation de viande ne va pas augmenter, mais les gens continueront à manger la viande. Moins, mais mieux”*. Et cet équilibre convient bien au jeune éleveur-boucher. ▶

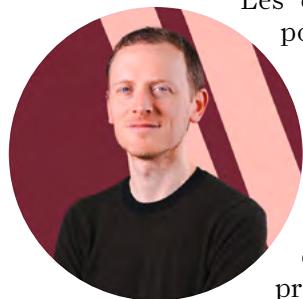
Christian Desbois



Épiceries solidaires : une alimentation saine et durable pour toutes et tous



Les épiceries solidaires sont des structures d'aide alimentaire de proximité. Elles sont regroupées dans le réseau national des épiceries solidaires, l'Andès, qui fédère plus de 620 épiceries en France et accompagne chaque année 250 000 personnes vivant dans la précarité alimentaire. Yann Auger, directeur général d'Andès, témoigne.



Comment adoptez-vous l'approche d'alimentation responsable ?

Les épiceries solidaires proposent leur accompagnement et leurs produits aux personnes en situation de précarité, orientées par des travailleurs sociaux. Les personnes concernées peuvent faire leurs courses, par une offre de produits diversifiés, comprenant des produits frais avec des fruits et légumes de qualité, bios et locaux. Les personnes s'acquittent en caisse d'une faible participation financière et bénéficient d'un accompagnement social, dans un cadre chaleureux, convivial et accueillant. Les épiceries solidaires mènent programmes et actions accompagnant les changements de comportements : l'alimentation durable, les visites de producteurs et d'exploitations, etc.

Pour en savoir +
<https://andes-france.com>

Comment luttez-vous contre le gaspillage alimentaire ?

Andès, opérateur direct de la lutte contre le gaspillage alimentaire, gère six plateformes d'approvisionnement, sous forme d'Ateliers chantiers d'insertion (ACI). Véritables grossistes en fruits et légumes, ces ACI approvisionnent les structures d'aide alimentaire. Les équipes des ACI récupèrent les invendus de la filière fruits et légumes, les trient, les complètent avec des achats (dont une proportion croissante de produits bio), puis les livrent aux structures d'aide alimentaire. Cette maîtrise du gaspillage permet de maîtriser le budget et de minimiser l'impact environnemental.

Quels conseils donneriez-vous en matière d'alimentation durable ?

Il est vital de sensibiliser l'ensemble des acteurs, consommateurs comme professionnels, aux enjeux de l'alimentation durable en notoriété et visibilité. Andès travaille, par exemple, avec une association spécialisée dans la pédagogie, la sensibilisation et la formation sur ces sujets (Les Insatiables). La participation aux démarches territoriales organisées sur différents sujets peut donner un ancrage local et concret à ces réflexions. Je pense notamment aux Plans alimentaires territoriaux (PAT), auxquels les épiceries solidaires participent massivement. ▀

De l'assiette à l'avenir : un équilibre à créer

Jamais l'humanité n'a bénéficié d'une telle diversité de ressources alimentaires. Réinventer chaque repas est une nécessité pour bâtir un avenir durable et équitable.

Une abondance qui interpelle

L'accès à une grande diversité de produits alimentaires semble aujourd'hui une évidence. Pourtant, cette opulence dissimule des pressions écologiques, sociales et économiques considérables. Les monocultures intensives appauvissent les sols ; les chaînes d'approvisionnement mondialisées aggravent les émissions de gaz à effet de serre, et la répartition inégale des ressources alimentaires accentue les déséquilibres mondiaux. Nos aïeux, en phase avec la saisonnalité et la valorisation intégrale des aliments, vivaient selon un modèle où chaque ingrédient comptait. À une époque marquée par les crises climatiques et sociales, il devient essentiel de redécouvrir cette approche, tout en y intégrant les outils et connaissances pour répondre aux enjeux contemporains.

Les fondements d'une alimentation responsable

L'alimentation responsable repose sur trois piliers essentiels : l'environnement, la justice sociale et la santé. Respecter l'environnement signifie adopter des pratiques agricoles régénératrices, protéger la biodiversité et limiter les impacts climatiques. L'agro-foresterie, les circuits courts et les cultures durables illustrent

ces solutions. La justice sociale exige des conditions de travail équitables pour les producteurs et un accès universel à une nourriture saine. Les outils de traçabilité, comme la blockchain, peuvent améliorer la transparence et renforcer la confiance. Enfin, la santé et l'éducation sont essentielles pour sensibiliser les consommateurs à des choix plus éclairés et promouvoir des aliments riches en nutriments et exempts de substances nocives. Agriculteurs, restaurateurs, chercheurs et citoyens doivent collaborer pour bâtir un système alimentaire plus résilient et juste.

Agriculteurs, restaurateurs, chercheurs et citoyens doivent collaborer pour bâtir un système alimentaire plus résilient et juste.

Promouvoir une alimentation durable

Sensibiliser les consommateurs est essentiel pour impulser un changement. Même en achetant en supermarché, il est possible de privilégier des produits locaux et de saison, évitant ceux importés de loin. Les restaurateurs peuvent jouer un rôle central en collaborant avec des chercheurs ou en adoptant des technologies avancées. ▀

**Imane Aitali,
co-fondatrice de Foodre,
traiteur-restaurant**





Transformer nos modes d'alim

Monde agricole en ébullition, précarité alimentaire en hausse, circuits courts plébiscités : les modes de consommation alimentaire évoluent. Louis-Georges Soler, économiste de l'alimentation et ancien directeur de recherche à l'Inrae (1), décrypte pour nous les enjeux environnementaux, sanitaires et sociaux.

En 2025, dans quel paysage s'inscrit la transition alimentaire que nous devons opérer ?

Répondre à votre question exige de considérer trois éléments. D'abord, la population mondiale va passer de 8 à 10 milliards d'êtres humains en 2050, un choc important, même si elle est en passe de se stabiliser. Ensuite, cette croissance s'accompagne d'une modification des régimes alimentaires, avec davantage de produits carnés et de calories consommées. En 60 ans, nos pays sont passés d'un rapport entre protéines animales et végétales de 40/60 à une proportion inverse de 60/40. Les pays du Sud global sont engagés dans cette évolution qui verra croître la part des produits d'origine animale. Enfin, même si la plus grande partie des besoins est couverte, près d'un milliard de personnes souffrent encore de la faim.

Trois défis à relever donc, et cela sous plusieurs contraintes. En premier lieu, le changement climatique affecte les conditions de production, faisant douter de notre capacité à augmenter les rendements agricoles : baisse des ressources en eau, sécheresses accrues, terres moins cultivables, incendies, maladies parasites. La modernisation

de l'agriculture européenne, qui a permis de répondre aux besoins, est remise en cause. D'autant plus que le changement climatique résulte aussi de nos modes de production alimentaire. L'agriculture, à travers l'élevage bovin surtout, est responsable d'un quart des émissions de gaz à effet de serre. Notre façon de produire renforce le changement climatique qui limite nos capacités de production agricole. Il faut ajouter le défi de la biodiversité. L'intensification de l'agriculture, si elle a permis une forte augmentation des rendements, a aussi eu des effets négatifs sur la biodiversité, tant par l'évolution des paysages agricoles (disparition des haies, par exemple) que par l'usage accru de pesticides et d'engrais de synthèse. Le développement de l'élevage intensif nécessite l'importation de produits comme le soja pour nourrir les animaux, avec des effets négatifs sur la biodiversité, dès lors qu'il contribue à la déforestation comme en Amazonie. Troisième contrainte, la montée des inégalités et la précarité alimentaire, à l'échelle mondiale et dans nos régions, conséquences de la pandémie de Covid et de l'inflation. Environ 4 % des Français bénéficient de l'aide alimentaire et 10 à 15 % d'entre eux sont en situation de précarité alimentaire. Enfin, l'augmentation des situations de surpoids et d'obésité favorise le développement des maladies chroniques (diabète, maladies cardiaques) et

Notre façon de produire renforce le changement climatique qui limite nos capacités de production agricole.

entation

certains cancers. Les enjeux nutritionnels et sanitaires rejoignent la question des inégalités, car la prévalence de ces maladies est plus élevée dans les populations les plus démunies.

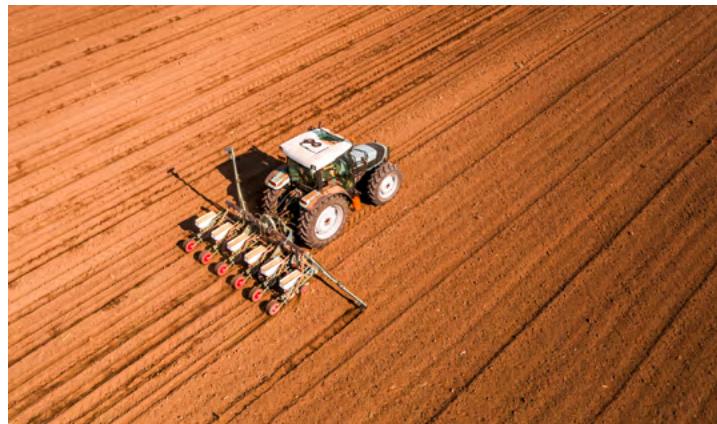
Ce paysage dessiné à grand trait renvoie à la recherche de solutions permettant de couvrir les besoins alimentaires, sans créer les hausses de prix qui alimentent la précarité alimentaire, mais en permettant aux agriculteurs de vivre. Tel est l'enjeu de la transition alimentaire à opérer.

Quelles sont les solutions possibles ?

Aujourd'hui, il est clair qu'elles sont à rechercher dans des évolutions conjointes de l'offre et de la demande alimentaire: l'innovation et le changement technologiques ne suffiront pas pour résoudre les défis que je rappelais au départ.

Du côté de la demande, une évolution des modes de consommation dans nos pays est nécessaire, car il n'est pas possible que la planète entière adopte nos modes d'alimentation. S'ajuster chez nous permet que l'équation puisse tenir à l'échelle mondiale: la consommation des pays intermédiaires va inévitablement augmenter et évoluer; elle doit s'accompagner chez nous d'une baisse de la consommation de protéines animales, dont la production est plus émettrice et consomme beaucoup plus d'espace que celle de protéines végétales.

Dans cet esprit, il est possible de jouer sur trois leviers de consommation : les quantités consommées - plus je mange, plus j'émetts de carbone, sans oublier le gaspillage et les conséquences sur



Selon Louis-Georges Soler, une des clés de la transition alimentaire, c'est de donner la priorité aux produits issus de modes de production plus vertueux.

ma santé; le régime alimentaire, pour se tourner vers une certaine végétalisation de notre consommation (fruits et légumes, céréales riches en fibres alimentaires, légumineuses); enfin, la priorité aux produits issus de modes de production, de transformation et de distribution plus vertueux. À cet égard, l'origine locale des produits peut être un atout, souvent mis en avant, mais ce levier est loin d'être suffisant.

Nous ne réussirons pas sans un changement culturel qui substituera la qualité à la quantité et réduira le gaspillage.

Fondamentalement, nous ne réussirons pas sans un changement culturel qui substituera la qualité à la quantité et réduira le gaspillage. Dans ce domaine, les injonctions sont moins efficaces que des dispositifs éducatifs qui, par exemple, mettent les enfants

...



... en situation de goûter de nouveaux régimes alimentaires. Les cantines scolaires évoluent, mais les réflexions du Conseil national de l'alimentation montrent que des progrès sont encore nécessaires pour mieux inscrire ces évolutions dans les démarches éducatives. Il faut aussi traiter la problématique de l'environnement alimentaire, c'est-à-dire tout ce qui entoure le consommateur et influe sur ses choix: les prix, la publicité, l'offre alimentaire en magasins et en restauration collective d'entreprise.

Cependant, si l'évolution de la demande est un enjeu de responsabilisation des consommateurs, ne dépend-elle pas aussi du système de production ?

Tout à fait. Parallèlement à la demande, le changement doit aussi concerner l'offre alimentaire, en faisant évoluer le système de production: moins d'intrants et de pesticides, des modes de production plus extensifs, mais qui peuvent se traduire par une hausse des prix pour compenser des rendements plus faibles et rémunérer convenablement les producteurs.

L'enjeu des circuits courts est un levier d'action important pour les collectivités territoriales

C'est là qu'il y a des éléments de tension. Pourtant, manger moins de viande permet de réduire un peu les dépenses, c'est ce qui se passe dans les cantines. Il y a donc des marges de manœuvre pour favoriser la consommation de produits de bonne qualité nutritionnelle. Par ailleurs, des politiques sociales doivent accompagner la hausse des prix alimentaires pour réduire les inégalités et prévenir la précarité alimentaire: renforcement

de l'aide alimentaire, mise en place de chèques alimentaires, gratuité des cantines.

L'enjeu des circuits courts est un levier d'action important pour les collectivités territoriales, à travers des plans alimentaires locaux et la dynamisation d'une agriculture de proximité qui favorise le changement de pratiques agricoles et articule mieux production et consommation, de façon éducative. Mais potentiellement, en part de marché et en volume, les circuits courts ne représentent que quelques pour cent: il faut aussi jouer sur le reste. L'industrie doit produire moins gras, moins sucré, avec moins d'additifs. La grande distribution doit changer ses pratiques commerciales, son marketing et l'organisation de ses linéaires. Mais ces évolutions sont difficiles comme le montrent les affrontements dans la réforme du Nutri-score ou sur la question de la régulation de la publicité.

Le pacte vert européen et la PAC (Politique agricole commune qui sera revue en 2026) sont aussi des outils pour changer. De nombreuses études plaident pour mieux connecter la PAC aux enjeux sociaux, environnementaux et sanitaires de la transition alimentaire, ou encore pour mieux tenir compte de l'hétérogénéité du monde agricole dans la répartition des soutiens publics entre agriculteurs. Or, les dispositifs actuels favorisent les acteurs les mieux lotis. Il s'agit de faciliter des changements concrets, avec des conditionnalités sur l'environnement, tout en réorganisant les règles pour aider les moins bien lotis. Ce qui est aujourd'hui contesté et remis en cause. ■

Propos recueillis par Marc Deluzet

(1) Inrae: (Institut national de recherche pour l'agriculture et l'environnement).

À écouter

Podcast de l'émission "Les bonnes choses"

du 10 novembre 2024 (France Culture)

L'animatrice de la radio publique, Caroline Broué, évoque les initiatives des associations et des cuisiniers qui œuvrent à faire de la restauration collective pour les malades et personnes dépendantes, un plaisir. Trois chef(fe)s témoignent de leurs interventions dans les hôpitaux et maisons de retraite, démontrant que bien manger aide les malades.



À lire

Manger, c'est divin

Le Monde de la Bible, n° 246, septembre/octobre/novembre 2023

L'action de manger fait partie d'un rituel qu'ont intégré les différentes religions. Des chercheurs, historiens et exégètes, explorent avec des archéologues le domaine de l'alimentation au fil des siècles. Ce voyage dans le temps, abondamment illustré, souligne aussi la charge symbolique du repas.



À voir

La part des autres

De Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage

Ce film évoque l'appauvrissement tant des producteurs que des consommateurs. Il met en valeur les conditions d'un accès digne pour tous à une alimentation de qualité et durable. Ce film a été lauréat du festival Alimenterre 2022.



À découvrir

Le jeu "Élément-Terre, mon cher Watson!"

Sur le site www.alimenterre.org/jeu-element-terre-mon-cher-watson, découvrez et téléchargez le jeu "Elément Terre, mon cher watson!" Ce jeu a pour but d'informer et de sensibiliser au phénomène d'accaparement des terres, menace pour l'agriculture paysanne. À la fois dynamique et innovant, il permet à chacun de se mettre dans la peau d'un protagoniste des luttes agraires. Sur la ligne de départ: un paysan indien, une agricultrice brésilienne, un businessman chinois, un industriel indonésien et un entrepreneur français. Les joueurs sont impliqués dans une véritable course à la terre ponctuée de nombreux événements. Il permet de faire vivre et ressentir les injustices et les pressions qui s'exercent aujourd'hui sur le marché du foncier dans le monde.

À la découverte du Nutri-score

Retrouvez sur le site www.santépublique-france.fr, rubrique nutri-score, tout ce qu'il faut savoir sur le logo et sur la procédure à suivre pour obtenir le droit d'usage de la marque Nutri-Score.

Nutri-score, c'est quoi ?

Comment est-il attribué ?

Délivrance de la marque

Gouvernance transnationale du Nutri-Score

Focus sur les travaux de révision de l'algorithme du Nutri-Score



LA SEXUALITÉ, PARLONS-EN



Évangile et société:
une expérience à vivre

N° 214 — février 2025

Revue trimestrielle de l'action catholique des milieux indépendants

3 bis, rue François-Ponsard — 75116 Paris

Tél. 01 45 24 43 65

acifrance@acifrance.com — www.acifrance.com

Numéro CPPAP: 0729 G 85103

ISSN: 0395-9112 — Dépôt légal à parution

Directrice de la publication:

Nathalie Verhulst, présidente

Rédacteur en chef: Christian Desbois

Comité de rédaction: Luc Allemand, Christine Bellier, Marie Fantone, Bénédicte Fauvarque, Héna Gallois, Jean-François Petit, Florence Rennesson, Dominique Peigne, Nathalie Verhulst.

Abonnements: 01 45 24 43 65 - **Prix au numéro:** 15 euros

Conception/réalisation, édition déléguée:

Bayard Service,

23 rue de la Performance, Europarc

BV4 - 59 650 Villeneuve-d'Ascq

www.bayard-service.com

Création maquette: Bayard Service

Secrétaire de rédaction: Bernard Le Felic

Mise en page: Renaud Leroux

Responsable de fabrication: Mélanie Letourneau

Impression:

Chevillon, 26 bd Président Kennedy, 89100 Sens

Photo de couverture: Adobe Stock

