



## Colloque

Systemes alimentaires internationalisés :  
nouveaux risques, nouvelles régulations ?

25 juin 2012



# Les systèmes alimentaires alternatifs face aux enjeux sanitaires

*Jean-Marc TOUZARD*

*INRA, UMR Innovation, Montpellier*



## **Une demande :**

Explorer les questions que posent les risques et régulations sanitaires pour les systèmes alimentaires alternatifs (circuits courts...)

## **Une idée :**

La coexistence et combinaison de différents systèmes alimentaires (au-delà du dualisme « conventionnel » vs « alternatifs »):

- est un trait de la globalisation
- joue sur les enjeux, les pratiques et les régulations sanitaires.

## **Un plan :**

1. Les Systèmes Alimentaires : fondements, diversité, coévolution
2. Des enjeux et régulations sanitaires spécifiques aux SA alternatifs ?
3. Conclusion et perspectives pour la recherche



# 1. Revisiter les Systèmes Alimentaires: fondements, diversité, coévolution



# Analyser les Systèmes Alimentaires (1)

Un concept pour saisir les relations entre les activités qui interviennent dans la satisfaction des besoins alimentaires d'une population (Malassis, 1979) : entre les façons de consommer, d'échanger et de produire des aliments.

## Différentes approches et usages du concept:

- Représentation fonctionnelle/comptable d'une branche:  
le système alimentaire national, régional, mondial (*Rastoin, 2010*)
- Spécification sur un produit, liens technologiques et économiques :  
analyses de filière, supply/value/global food chains (*Dualine, 2011*)
- Etude historique des formes de production, d'échange et consommation:  
marchandisation, industrialisation, tertiarisation (Fligstein...)
- Analyse et accompagnement d'innovations sociales alimentaires:  
local ou **alternative food systems** (*Goodman, 1997 ; AF&HV...*)

# Analyser les Systèmes Alimentaires (2)

## Une démarche analytique puis intégrative (Dualine) :

- **Variables structurelles, technologiques et économiques:**  
*opérations, acteurs, nature du produit, flux de matière et valeur...*
- **Variables Institutionnelles et politiques :**  
*organisation du travail, rôle de l'Etat, mode de coordination des échanges...*
- **Variables cognitives (conventions et représentations) :**  
*jugement sur la qualité, rapport à l'espace, aux technologies, aux personnes...*

**Etude de formes concrètes, modèles normatifs ou utopiques**

**La convention de qualité comme élément clé d'un SA**

**Principes structurants et modèles économiques associés**

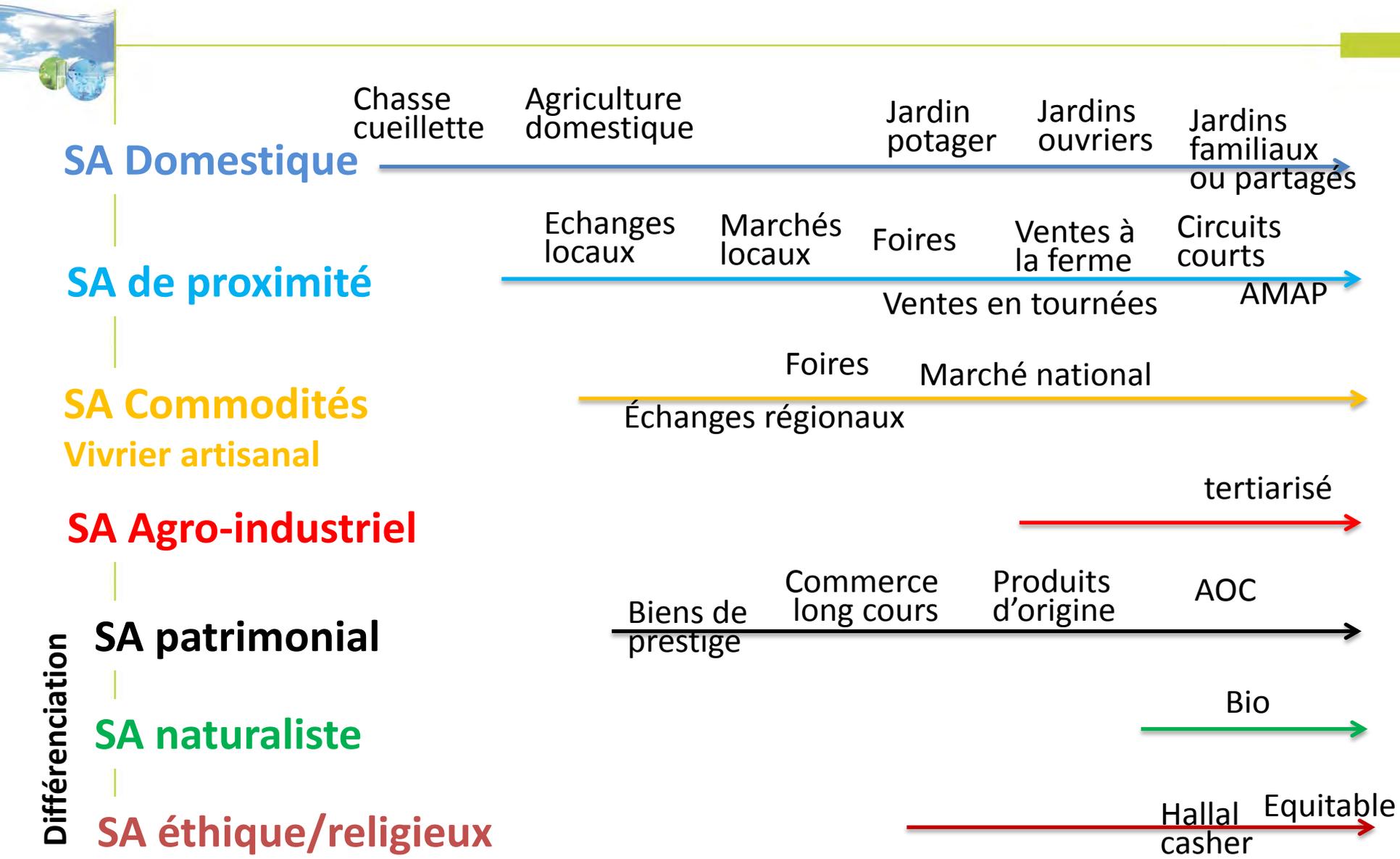
# Diversité des systèmes alimentaires (SA)



	<i>Principaux critères</i>	<i>Convention, principes</i>	
<b>SA Domestique</b>	Autoconsommation	Domestique Lien familial	
<b>SA de proximité</b>	0 ou 1 intermédiaire et/ou proximité géographique	Lien producteur-consommateur	
<b>SA Commodités</b> <b>Vivrier artisanal</b>	Produit de base intermédié moyennes distances, Faibles investissement	Liens personnels et marchands Sécurisation approvisionnement	
<b>SA Agro-industriel</b> <b>(tertiarisé)</b>	Production de masse produit transformé Intermédiaires, services	Industrielle et marchand Fractionnement/assemblage Régularités, réduction coûts/prix	
<b>Différenciation</b>	<b>SA patrimonial</b>	Tradition et origine	
	<b>SA naturaliste</b>	Produits différenciés (qualité, prix) avec ou sans labels	Pratiques respectueuses nature
	<b>SA éthique/religieux</b>		Principe moral, solidarité avec un groupe de personnes



# Evolution des systèmes alimentaires (SA)



Différenciation

**SA Domestique**

Chasse cueillette

Agriculture domestique

Jardin potager

Jardins ouvriers

Jardins familiaux ou partagés

**SA de proximité**

Echanges locaux

Marchés locaux

Foires

Ventes à la ferme

Circuits courts

Ventes en tournées

AMAP

**SA Commodités**

Foires

Marché national

Échanges régionaux

**Vivrier artisanal**

tertiarisé

**SA Agro-industriel**

**SA patrimonial**

Biens de prestige

Commerce long cours

Produits d'origine

AOC

**SA naturaliste**

Bio

**SA éthique/religieux**

Hallal Equitable casher



# Evaluation du poids des différents systèmes

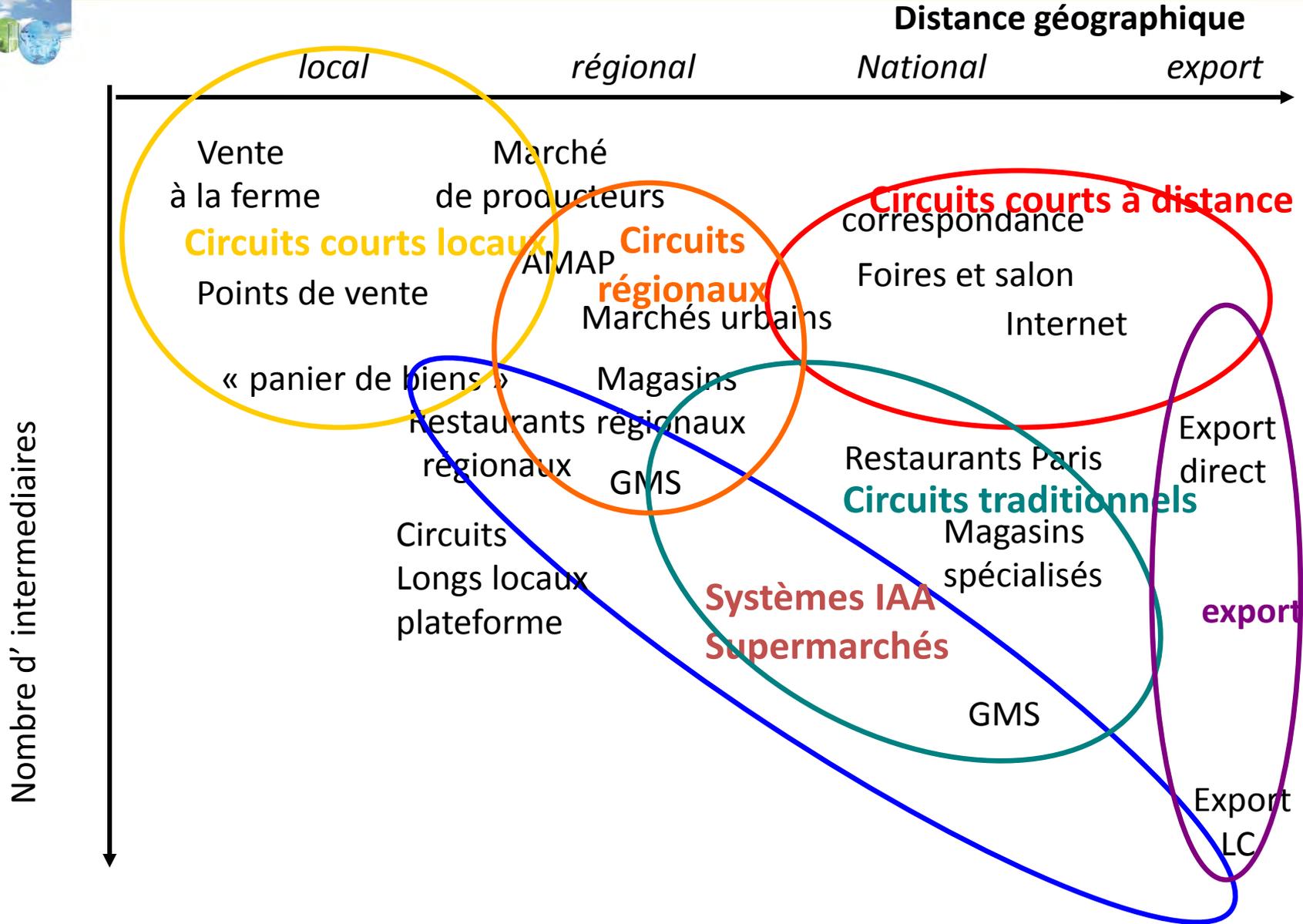
(estimations en valeur, structure de la consommation alimentaire, ordre de grandeur)



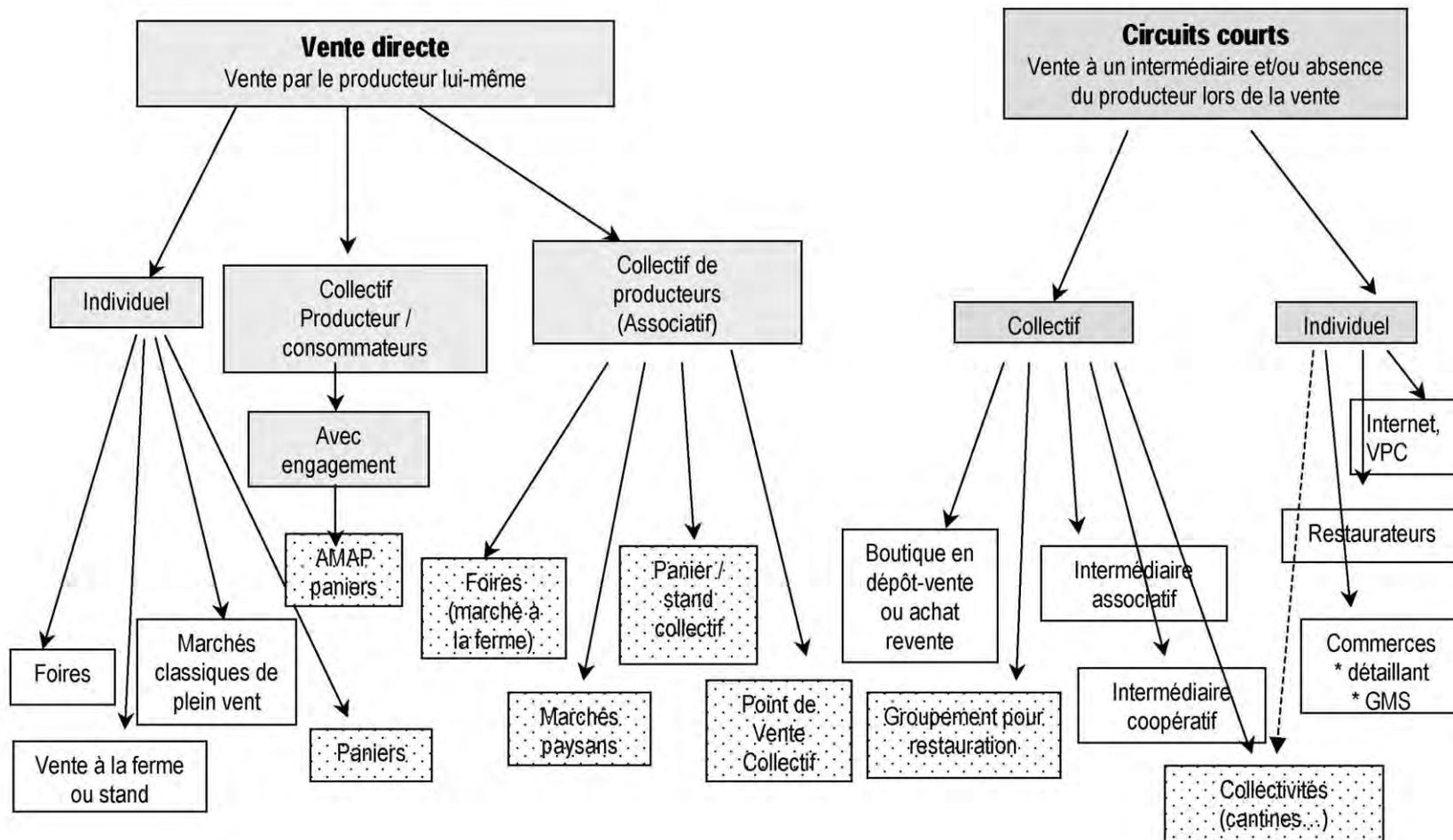
	France	Afrique Sud saharienne	Monde
<b>SA Domestique</b>	2%	40 %	25%
<b>SA de proximité</b>	6%	15%	10%
<b>SA de Commodités</b>	5%	25%	10%
<b>Vivrier artisanal</b>			
<b>SA Agro-industriel (tertiarisé)</b>	75%	20%	50%
<b>SA patrimonial</b>	8%	2%	4 %
<b>SA naturaliste</b>	2%	<1%	1%
<b>SA éthique/religieux</b>	1%	2%	1%

Différenciation

# Typologie des circuits selon la distance et le nombre d'intermédiaires



# VR1 : Diversité des circuits courts en agriculture



# Systemes alimentaires alternatifs ?

## Définis par leur position vis-à-vis du SA « dominant »

- caractéristiques distinctes, notamment convention de qualité
- définition politique, portée par des mouvements sociaux
- débats sur les contributions au Développement Durable (Dualine)

## Recouvrent une diversité de Systèmes Alimentaires

- traditionnels réhabilités, Systèmes innovants, hybridations
- domestiques, de proximité, de qualité (patrimonial, éthique, naturaliste)
- décalage entre discours (conventions) et pratiques
- multiples formes concrètes, à spécifier, évolutives, en débat

## La diversité des SA est un trait de la globalisation

- elle est bien présente partout, accompagne la diffusion du SA industriel
- avec une expression différente selon les pays et les régions
- y. c. opposition traditionnel / agroindustriel-occidental / alternatifs
- elle est connectée au plan international
  - flux de matière, valeur, information
  - globalisation des mouvements sociaux de l'alimentation
  - mobilité des consommateurs
  - rôle d'acteurs clés : prescripteurs, firmes, ONG, institutions...
  - par l'évolution de la législation internationale



# Repenser les relations entre systèmes alimentaires

- **Coexistence fonctionnelle**
  - Simple coexistence d'une diversité de SA ?
  - Complémentarité / territoires, entreprises, consommateurs
  - Concurrences économiques et confrontations politiques
  - Connexions de flux
  - Dépendance en temps de crise
  - Insertion dans les politiques alimentaire
- **Dynamiques de l'innovation et coévolution**
  - Intégration de composantes d'un autre SA (ex environnement et local par supermarchés) et hybridations (combinaison labels ou label unique ?)
  - Des innovations spécifiques, communes (site web) mais aussi **conjointes**
  - La coévolution de SA est sans doute indispensable à l'adaptation globale du système alimentaire mondial

**Cette dynamique joue-t-elle aussi sur les questions sanitaires ?**



## **2. Des enjeux et régulations sanitaires spécifiques aux Systèmes Alimentaires « alternatifs » ?**



# Les enjeux sanitaires : objet de controverses

## Critiques de « l'alternatif » vers le « conventionnel »

*« Les crises sanitaires résultent du développement du SA agroindustriel »*

- **Critiques vers le SA industriel pour les aspects sanitaires**
  - Production de masse, concentration : recombinaison virus, antibiorésistance
  - Nature des produits/procés : fragmentation, aseptisation, additifs : fragilité
  - Logique marchande, financière : pousse à limiter précautions, opportunisme
  - Dépersonnalisation des échanges
  - Distance et circulation des produits : limite fraîcheur, traçabilité
  - Effets sanitaires indirects : santé des producteurs, pollutions, CO2
- **Arguments sanitaires associés aux SA Alternatifs**
  - « origine et tradition », « produit naturel », « connaissance du producteur »... permettent d'assurer la confiance
  - Font partie des croyances qui conditionnent les préférences des consommateurs et donc les modèles économiques des SA alternatifs



# Critiques vers les SA « alternatifs »



Crise graines germées bio (E. Coli), Listeria (fromage lait cru), élevage domestique pour la grippe aviaire... Concernent aussi des SA « alternatifs »!

- **Risques liés à la taille des entreprises** : coût des investissements
  - Investissement matériel : froid, conditionnement, abatage, logistique, contrôle
  - Investissements immatériels : certification, veille, formation...
- **Risques liés au caractère informel, de bricolage, peu organisé de certains SA**
- **Des risques spécifiques aux pratiques de SA « alternatifs » ?**
  - **SA domestique** : méconnaissance des pratiques, éclatement, responsabilité...
  - **SA de proximité** : dispersion et diversité, mobilité, caractère artisanal...
  - **SA patrimonial** : pratique traditionnelle (ex bois/lait cru pour fromage...)
  - **SA naturaliste** : impasses techniques / non usage de produits de synthèse



## Contrôle, autonomie, compromis

- **Régulation de contrôle**

- Imposition top down de règles sanitaires, dispositif de surveillance contrôle
- Risques d'exclusion de SA « alternatifs »
- Effet de sélection sur les SA ou l'évolution des SA (ex taille des entreprises)

- **Régulations autonomes, arrangements**

- Savoir-faire « traditionnels »
- Innovations dans les pratiques techniques et la gouvernance
- Nouvelles formes contractuelles (cf AMAP)

- **Vers des régulations conjointes**

- Évolution de la réglementation : dispenses d'agrément en CC...
- Évolution dispositifs collectifs : ex commission sanitaire AOP Comté...
- SA alternatifs se distinguent par la forme de gouvernance (collectif)
- Vers une standardisation et professionnalisation des SA « alternatifs » ?



# L'engagement des consommateurs /citoyens

- **Modes de consommations spécifiques aux SA « alternatifs » ?**
  - Mode de consommation occasionnelle des produits IG (cf vin)
  - Diversification de l'alimentation ?
  - Importance des préparations alimentaires ?
  - Concernement vers les questions de santé (bio) et lien avec régime végétarien .
- **Apprentissage et éducation à l'hygiène alimentaire, la nutrition**
  - Médias, informations, événements des organisations liées aux SA « alternatifs »
  - Actions d'accompagnement vers les populations défavorisées, cuisine, nutrition (cf food for community...)
- **Dispositifs d'évaluation et gouvernance alimentaire locale**
  - Pratiques collectives d'achat
  - Evaluation participative (cf AMAP, local food councils)
  - Implications fortes des collectivités locales
- **Contribution à la critique du système, à son amélioration**



## 3. Conclusion :



La diversité des systèmes alimentaires est un trait de la globalisation et sa prise en compte rend plus complexe la politique sanitaire

La reconnaissance de cette diversité est favorable à long terme à la sécurité alimentaire et sanitaire

- diversité de mises à l'épreuve, d'expériences
- confrontation au débat social
- évolution vers des formes plus participatives de gouvernance alimentaire

Le rôle de la recherche est central et très sensible. Elle doit aussi prendre en compte la coévolution d'une diversité de systèmes alimentaires (cf Dualine)

- Relancer les travaux sur les produits traditionnels d'origine,
- développer ceux sur l'agroécologie, les circuits courts, la production domestique
- Intégrer les questions sanitaires / santé aux évaluations des SA : FP7 GLAMUR
- travaux interdisciplinaire : métaprogramme sécurité alimentaire

Risques et régulations sanitaires sont une dimension parmi d'autres :  
amélioration possible sans nuire aux autres injonctions du DD ?

Le « système alimentaire occidental » n'est pas généralisable,  
la diversité des SA : réponse possible aux enjeux d'une alimentation durable?