

Incubio Breeding

Questions-réponses du Kfé 15 sur l'accès aux ressources génétiques : un enjeu central pour réussir la transition alimentaire et agricole

1^{er} juillet 2024

Est-ce que vous avez collecté des données sur les prix moyens des produits exportés et importés ? Est-ce qu'ils expliquent beaucoup de choses au sens où on importe des lentilles bio du Canada trois fois moins cher que les lentilles bio contrôlées en France ?

Non, on n'a pas fait ça. Mon travail fut de raisonner en surface et donc plutôt de mesurer l'importance qu'avaient nos importations parce que, contrairement aux euros, avec les surfaces on voit un peu mieux ce que ça génère en termes d'impact. Bien entendu, il y a des raisons qui font qu'on exporte et importe autant mais c'est propre au commerce mondial, c'est-à-dire qu'on va là où c'est le moins cher à produire et on exporte là où on est les meilleurs au prix d'un d'une casse sociale et environnementale. Donc forcément cette situation fait que si les produits sont moins chers ailleurs, que ça soit pour les produire ou les transformer, on les privilégie. Cela pose des questions sur comment on va s'organiser en France pour changer d'orientation et privilégier le local au commerce international.

Par exemple, pour le blé dur, c'est plus le fait qu'on manque d'entreprises de transformation pour faire des pâtes en France que les coûts de production du blé dur ou l'insuffisance de surfaces.

Le volet économique à court terme est fondamental. Nous on trace un scénario à 30 ans sans prendre en compte les contraintes économiques mais plutôt en parlant de contraintes des limites physiques de la planète. Donc après c'est comment on adapte l'économie à ça.

Yuna Chiffolleau : La conclusion est vraiment très intéressante dans le projet européen Divin Food qui reprend cette idée de scénario de contrôle collectif des ressources génétiques et de la sélection avec des expérimentations régionales en impliquant des citoyens, donc vraiment en ouvrant la gouvernance. On voit que ces cultures mineures ou ces autres variétés sont un des leviers avec les chefs les filières locales, les circuits courts et si on revient à des races mixtes qui sont à la fois lait et viande, on peut risquer de perdre le goût, la typicité sur la valeur nutritionnelle.

Est-ce qu'on va pouvoir tenir toutes ces ambitions à la fois ?

Est-ce que ces races spécialisées lait ne suffiraient pas à produire le lait et la viande pour les consommateurs de demain et en réduisant beaucoup les races à viande si elles ne produisent que de la viande ? Il y a des races spécialisées laitières qui ont aussi des sous-produits ou co-produits de viande à travers les réformes.

L'idée ce n'est pas de produire. Dans ce cas-là on tient le raisonnement pour le poulet : autant faire du poulet à 35 jours qui va consommer moins de céréales, plus d'antibiotiques et moins de goût.

Nous ça ne nous intéresse pas. L'idée c'est vraiment de garder une qualité qui se paye en terme d'indice de consommation. Elle se paye en prix. Les produits de qualité label rouge, AOP, bio sont quand même plus chers et quand on voit la situation politique actuelle c'est là qu'il faut vraiment poser des questions sur le pouvoir d'achat et sur les leviers qu'on peut avoir. Donc une transition ambitieuse ne peut être que systémique et même si la génétique est un enjeu majeur on est obligé d'avoir des économistes, de voir comment on va mettre en place tout ça parce que la configuration qu'on a aujourd'hui va à l'opposé de ce qu'on veut.

Donc l'idée c'est vraiment de miser la qualité et de voir comment on adapte les politiques publiques et comment sensibiliser les consommateurs pour éventuellement mettre un peu plus de moyens.

Avec BioNutrinet, on voit que la différence de coûts alimentaires journaliers entre les bio et les conventionnels, malgré le fait que les bio consomment plus végétales, étaient quand même de 1,70€. Si on veut un régime de qualité il faudrait au minimum mettre 2€ de plus par jour, soit 60€ par mois/ personne. Pour 70 % de la population ça ne me paraît pas être un problème donc c'est vraiment un choix de société. Pour les 30% de la population restante, il faut vraiment qu'on ait des politiques publiques adaptées pour les accompagner comme la restauration scolaire gratuite.

Je n'ai pas compris pourquoi vous avez prévu une réduction drastique de la consommation de poissons dans la mesure où l'empreinte surface est très faible d'après les données que vous avez présentées ? Et est-ce que vous avez évalué aussi l'impact dans la mesure où la consommation de poissons est une source quasi exclusive en oméga 3 ?

C'est une question à laquelle on travaille beaucoup avec Emmanuelle. On ne réduit pas le poisson parce qu'il n'est pas bon nutritionnellement parlant. Le fait est qu'on en consomme 50 % de plus que la moyenne mondiale donc ça veut dire que si on continue à consommer du poisson en France c'est autant de poissons que d'autres populations sur la planète n'auront pas. Notre scénario a intégré une répartition équitable de cette ressource mondiale et c'est pour cette raison là et pas pour des raisons de santé publique qu'on le réduit.

Le problème c'est que même avec cette grande consommation de poissons en France, on n'est pas au niveau des recommandations nutritionnelles notamment sur les apports en oméga 3 (DHA et DLA).

Est-ce que dans les scénarios *afterres*, l'évolution vers de plus en plus de *fast foods* dans la consommation a été prise en compte ?

On ne va pas jusque-là dans le scénario. Mais ce qui est sûr c'est que les consommateurs bio mangent plus végétal mais mangent moins en fast food donc l'idée c'est de réduire à la fois les fast foods, les produits ultra transformés qui continuent de croître même si en France sont beaucoup moins élevés qu'aux états unis ou en Angleterre. Donc ça veut dire en fait relancer la cuisine. Nous on a la chance d'avoir encore l'atout que les français passent un temps fou à manger et à cuisiner et quand ils ne font pas ça ils discutent de bouffe.

Je voulais savoir si vous aviez eu une réflexion au début, pendant et aujourd'hui puisque c'est à horizon à 2050 ?

Il y a une question de l'évaluation propre des scénarios mixte et opposés et de la définition d'état intermédiaire pour savoir si ces états seraient plus ou moins atteints, voir des changements peut être plus ou moins probables en fait sur lesquels on pourrait avoir une feuille de route.

On avait pris 2050 parce qu'en 2010 c'étaient vraiment les objectifs en termes notamment de réduction de gaz à effet de serre. Ça n'est qu'une étape parce qu'il faudra aller encore beaucoup plus loin.

Comment sensibiliser le consommateur ou l'ensemble du système sur l'évolution des régimes et l'importance du levier génétique en AB ? Ou est-ce que ça doit rester sur un haut niveau d'un petit pool de sélectionneurs des pouvoirs publics ?

Les gens perçoivent mieux le sans pesticide que le bio. C'est quand même dingue puisque le bio est bien sans pesticide et qui fait beaucoup plus attention au circuit court et au bien-être animal. Donc en fait le levier ressources génétiques, je ne sais pas trop si en ce moment c'est la bonne carte à jouer. On a un plan national nutrition santé en France où il y a quand même des objectifs comme privilégier les produits végétaux non contaminés par les pesticides. Tant que cette feuille de route gouvernementale n'est pas diffusée massivement dans l'opinion publique ça va être compliqué. On a de faibles moyens, face aux réseaux sociaux et à la force de frappe des publicitaires.

L'alimentation c'est un vrai enjeu parce que ça intéresse tout le monde donc il faut réfléchir au meilleur moyen là-dedans de naviguer.