



LE JUSTE PRIX DES ALIMENTS

La sortie cette semaine du film *Food Inc.* enfonce encore un peu le clou : il est urgent d'inventer un système alimentaire différent, qui respecte tout autant la santé, la terre et le travail de ceux qui la cultivent.

Il s'agit d'abord d'une question politique. Nos décideurs doivent tout faire pour réduire la dépendance aux énergies fossiles de notre agriculture. L'alimentation représente aujourd'hui plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre. L'industrialisation de l'agriculture (les engrais, les tracteurs, la transformation, l'emballage et la conservation) a augmenté la consommation de pétrole et les émissions de CO₂. A titre individuel et collectif, il faudra aussi revoir la part de notre budget dépensée pour nous nourrir. Aujourd'hui, en France, nous consacrons seulement 14% de notre budget à l'alimentation, contre plus du tiers en 1960.

Ne nous voilons pas la face : une alimentation plus saine et naturelle, voire biologique, coûtera plus cher, mais simplement parce que les prix bas auxquels nous nous sommes habitués sont artificiels. La cause : les subventions et le caractère insuffisamment contraignant de la réglementation, qui ne pousse pas à intégrer au prix le coût des pollutions de l'air ou de l'eau, celui de l'appauvrissement de la biodiversité, et encore moins

“En Europe, un tiers au moins de la nourriture produite est jeté sans être consommé.”

celui des désastres sanitaires engendrés par l'agriculture chimique et l'alimentation industrielle (maladies cardiovasculaires, obésité, diabète, cancers). Au fond, l'alimentation bon marché est malhonnête, car le vrai prix à payer est en fait déraisonnablement élevé.

Le résultat est que nous sommes prêts à payer 100 euros pour un téléphone portable mais pas plus de 1,50 euro pour les repas de nos enfants à la cantine. Les politiques investissent des millions dans le système de santé pour soigner les maladies chroniques liées à l'alimentation, mais bien peu dans la prévention de ces maladies par une nourriture saine. En parallèle, certaines sources d'optimisation des coûts restent ignorées : en Europe, un tiers au moins de la nourriture produite est jeté sans être consommé, sans même que ces déchets soient compostés pour remplacer des engrais pétrochimiques. L'expérience montre que le “bien manger” pourrait être financièrement accessible à tous. Il suffit de quelques efforts judicieux : une collaboration privilégiée avec les producteurs locaux (coûts de transport réduits), mais aussi le choix de fruits et légumes de saison et plus de repas végétariens. Nous contribuerons ainsi à faire une assiette moins chère et une facture moins salée pour la planète.