



Dialogue international,
pour une restauration durable

Volume n° 2

Dialogue China-Europa

Les filières et systèmes agroalimentaires



CHINA-EUROPA FORUM



“ LE JOURNAL DE RISTECO ”

Volume n° 2

DIALOGUE CHINA-EUROPA **Les filières et systèmes agroalimentaires durables** (octobre 2007 - octobre 2008)

Dialogue international, pour une restauration durable.

Écrit par :
(par ordre alphabétique)

Pierre Calame, Andrea Ivaldi, Shoutian Jiao, Isabelle Lacourt, Notis Lebessis, Maurizio Mariani, Silvia Prelz Oltramonti, Xuewen Tan, Filippo Valfrè, Pierre Vuarin, Yang XIE, ainsi que l'équipe de l'organisation du Minilab de l'Institut du Développement Rural.

Achevé d'imprimer en Juin 2009

Litograf Arti Grafiche S.A.S.
Venaria Reale (Torino)

Copyright Consorzio Risteco

Remerciements :
Pour le soutien financier à la Regione Piemonte

TABLE DES MATIÈRES

AVANT PROPOS	3
INTRODUCTION.....	4
1 - PREMIERE ETAPE DU DIALOGUE :.....	5
L' ATELIER WT35 DU FORUM CHINA-EUROPA.....	5
1.1 Pourquoi faire un atelier sur les filières et systèmes alimentaires durables ?	6
1.2 Préparation de l'atelier : connaissances réciproque des territoires	6
1.3 -Organisation de l'atelier thématique WT 35 sur les filières et les systèmes alimentaires durables.....	16
1.4 Le dialogue entre la société chinoise et la société européenne.....	18
1.5 Les conclusions de la seconde édition du Forum China-Europa.....	24
2 - DEUXIEME ETAPE DU DIALOGUE :	26
LE MINILAB SUR LES CHAINES D' APPROVISIONNEMENT DURABLE POUR LES ALIMENTS EN CHINE.....	26
2.1 . Les préparatifs du Minilab	26
2.2. Le déroulement du Minilab	27
2.3 Les réflexions à la suite du voyage.....	30
3- TROISIEME ETAPE DU DIALOGUE :	35
LA PARTICIPATION D'UNE DELEGATION CHINOISE A TERRA MADRE 2008.....	35
3.1 Terra Madre : l'origine du projet.....	35
3.2 Les communautés de la nourriture en réseau.....	36
3.3 Récit de la délégation chinoise sur la participation à Terra Madre 2008.	37
2009 : LE DIALOGUE CONTINUE.....	44
RÉFÉRENCES:.....	45
REMERCIEMENTS :.....	46

AVANT PROPOS

Avec le Volume N°2 du « Journal de Risteco » dédié au dialogue social entre la Chine et l'Europe, nous souhaitons favoriser la connaissance réciproque entre ces deux mondes, aussi lointains et différents soient ils.

Pour ne pas subir la globalisation, tous les pays doivent dès aujourd'hui réconcilier la gestion des ressources naturelles, les exigences environnementales et la nécessité d'assurer une croissance économique satisfaisante et de garantir les emplois.

En parallèle au défi environnemental, le secteur agroalimentaire doit aussi intégrer des changements démographiques conséquents, comme le vieillissement de la population, les flux migratoires, ou encore l'évolution des styles de vie. Par ailleurs, la concentration industrielle croissante qui tend à unifier la production agricole, la transformation et la distribution des aliments modifie les activités économiques au niveau local et accompagne l'abandon des zones rurales et la migration des populations dans les villes. L'évolution de nos habitudes alimentaires (plus de calories, plus d'acides gras saturés, moins de fibres etc.) est responsable de l'augmentation des maladies liées à une mauvaise alimentation comme le diabète ou les maladies cardio-vasculaires. L'obésité est considérée par l'Organisation Mondiale de la Santé comme une véritable épidémie mondiale qui coûte très cher et cause des problèmes sanitaires à grande échelle. Enfin, l'allongement de la filière agroalimentaire, y compris celle du poisson, nécessite une logistique plus importante, induit une consommation énergétique majeure liée au transport et comporte davantage de risques pour la sécurité alimentaire.

Pour affronter efficacement ces nombreux défis, il est indispensable de réviser l'ensemble de la filière agroalimentaire dans l'optique du développement durable, en incluant aussi la restauration hors domicile en général et la restauration collective en particulier.

Dans un tel contexte, pourquoi est il important de dialoguer avec la Chine?

Cela apparaîtra plus clairement en lisant ce journal de bord qui raconte un an d'échanges. Pensons un seul instant à ce qui se passerait si toute la population chinoise adoptait d'un seul coup le modèle alimentaire européen... Sans vouloir être catastrophiste, il y a là un problème très sérieux.

Au cours de ces dernières années, nous avons rencontré et dialogué avec des dizaines d'amis chinois, visitant leurs entreprises, leurs cantines, leurs restaurants et leur faisant connaître en retour nos traditions et nos modèles. Une aventure absolument fascinante, entièrement vouée à l'échange de connaissances, qui a débuté en 2007 avec l'atelier thématique sur les filières alimentaires durables dans le cadre du deuxième Forum China-Europa où j'ai l'honneur d'avoir été acteur, ensemble avec les amis de la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme de Paris et de l'Institut du Développement Rural de l'Académie Chinoise des Sciences Sociales.

Bonne lecture et bon voyage !

Maurizio Mariani, Président de Risteco

INTRODUCTION.

Le second Forum China - Europa s'est tenu en Europe. D'abord, les 4 et 5 octobre 2007, sous forme de 46 ateliers décentralisés dans 23 villes de neuf pays différents de l'Union Européenne; ensuite en séances plénières, les 6 et 7 octobre à Bruxelles avec près d'un millier de participants, 350 personnalités chinoises et 650 personnalités européennes.

C'est à notre connaissance la première fois qu'est organisé un dialogue d'échange franc et ouvert entre deux sociétés de l'importance de la Chine et de l'Europe, impliquant tous les milieux socioprofessionnels et abordant l'ensemble des sujets qui préoccupent les deux sociétés.

L'ouverture de la Chine sur le monde, à partir des années 70, a ouvert une phase de développement dont la rapidité et la durée sont sans précédent dans l'histoire de l'humanité. En trente ans, la Chine est redevenue une grande puissance, respectée ou redoutée, et, quelle que soit la veuille ou non, un acteur mondial. Chacun, en Chine et en Europe, mesure l'ampleur de ses transformations et les contradictions que ne peut manquer d'engendrer un changement aussi profond et aussi rapide.

L'ouverture n'est pas qu'économique. Elle se manifeste par la curiosité constante des gouvernants et de la société chinoise à l'égard de solutions qu'ont inventées d'autres sociétés en particulier en Europe et aux Etats-Unis pour surmonter ces contradictions.

On ne retient souvent en Europe du régime politique chinois que l'exercice du contrôle par le Parti communiste sans voir qu'il va de pair avec des débats et réflexions ouverts et intenses qui traversent la société chinoise contemporaine.

La Chine, dans cette phase historique, manifeste à l'égard de l'extérieur une curiosité sans commune mesure avec celle de l'Europe. Le dialogue de société à société d'un genre nouveau qu'inaugurait notre second forum a donc fait l'objet d'une couverture médiatique considérable en Chine, aussi bien dans les médias publics que privés, à la télévision, dans la presse, sur internet.

Il y a bien sûr une part de rituel de célébration de l'amitié entre les peuples. Il est normal aussi que la Chine soit anxieuse de l'image qu'elle donne à l'étranger et contente de voir un tel forum participer positivement à cette image. Mais l'ampleur des articles consacrés au forum, le caractère fouillé de certains d'eux, le professionnalisme des journalistes qui ont préparé les interviews montrent que l'on va ici bien plus loin que ces figures de style.

La raison d'être du forum tient à un paradoxe. D'un côté, Chine et Europe célèbrent leurs bonnes relations; de l'autre, une méfiance sourde est en train de s'installer. Les Européens, avec le creusement du déficit commercial à l'égard de la Chine, se mettent à regarder celle-ci avec méfiance. En Chine, la crainte est perceptible que les pays développés, voyant d'un mauvais oeil la montée en puissance de la Chine, veuillent l'interrompre quand il est encore temps. La seule réponse est de construire un véritable espace de dialogue, créateur de confiance, entre ces deux vieilles civilisations et le forum a été unanimement salué comme une étape marquante dans cette direction.

Pierre CALAME

Directeur Général de la Fondation Charles Léopold Mayer, pour le Progrès de l'Homme

1 - PREMIERE ETAPE DU DIALOGUE : L'ATELIER WT35 DU FORUM CHINA-EUROPA

Le Forum Chine Europe (voir source www.china-europa-forum.net) est un processus innovant de dialogue entre les sociétés chinoise et européenne qui s'inscrit dans la durée. Il est ponctué par des rencontres biennales, moments de bilan alternativement organisés en Chine et en Europe. Espace public de réflexions et d'actions, le forum permet aux deux sociétés en pleine mutation de mieux se comprendre à la fois elles-mêmes et réciproquement.

Des participants de toutes les régions et de tous les milieux socio-professionnels de part et d'autre abordent les grands défis auxquels sont confrontées les deux sociétés au cours d'un dialogue de société à société qui est aussi une occasion :

- de partager ces réflexions avec un large public conscient de l'enjeu que représentent pour l'avenir les relations entre Chine et Europe;
- d'aborder en profondeur les questions posées par la mondialisation à la Chine et à l'Europe ;
- de participer de manière citoyenne à la production de connaissances, à partir de la libre confrontation des points de vue et de l'expérience vécue de chacun.

Jusqu'à présent, deux rencontres biennales du Forum ont été organisées. En Octobre 2005, la première biennale s'est tenue à Nansha, en Chine du Sud. Elle a été organisée conjointement par la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme, la Fondation Henry Fok, la Fondation Macao, l'Université de Diplomatie et l'Université du Peuple de Chine. Elle a permis à 28 acteurs et grands témoins de livrer leurs expériences personnelles de la construction européenne et d'en partager les leçons avec les participants chinois (lire les actes de la rencontre dans : « L'Europe c'est pas du Chinois », Shuo Yu, Yé Huang, Jean-Paul Delattre, 2007).

La seconde biennale a eu lieu en Europe en Octobre 2007, soutenue par plus de 100 institutions différentes. Les participants, venus de toute l'Europe et de toute la Chine, ont été accueillis dans 23 villes et neuf pays européens, puis en plénière à Bruxelles.

Les 46 ateliers, organisés en parallèle, ont permis à tous d'exposer les transformations de leurs sociétés de rechercher les moyens d'y faire face ensemble de façon responsable. Il y a deux types d'ateliers :

- socioprofessionnels : ils réunissent les acteurs d'un même milieu, agriculteurs, hommes d'affaire, religieux, artistes, éducateurs scientifiques, cadre d'entreprise, militaires, fonctionnaires, syndicalistes, etc.
- thématiques : ils réunissent des participants de divers milieux partageant le même centre d'intérêt. Ils couvrent les principaux défis auxquels est confrontée chacune des deux sociétés, allant des sciences, aux techniques et aux valeurs, de l'évolution économique à celle de la société, de la gestion des villes au développement durable et en ce qui nous concerne, dans le cadre de cette publication, l'atelier thématique numéro 35, dédié aux filières et aux systèmes alimentaires durables.

1.1 Pourquoi faire un atelier sur les filières et systèmes alimentaires durables ?

Tous les systèmes de production sont organisés le long d'une filière, qui va de la production primaire (agriculture, exploitation des ressources naturelles et minières), jusqu'à la consommation finale. Considérer l'ensemble d'une filière est donc le mode plus pertinent d'aborder la question du développement durable. En effet, quelle activité peut être classée comme éthique ou respectueuse de l'environnement, si elle décharge en amont ou en aval les tâches plus ingrates ou bien les impacts environnementaux plus graves?

La filière agroalimentaire influence en amont la gestion des territoires et des écosystèmes par le biais des pratiques agricoles, et en aval la santé de la population. En outre, elle met en jeu des acteurs très diversifiés : des producteurs (pêcheurs, agriculteurs) aux entreprises du secteur agroalimentaire, des petites entreprises familiales artisanales, aux entreprises industrialisées, multinationales productrices de semences, de produits chimiques et de transformation des aliments etc.

La durabilité des filières agroalimentaires en Chine comme en Europe est une question vitale qui soulève de nombreux débats, comme le partage de la valeur ajoutée le long de la chaîne d'approvisionnement (y compris dans le cadre du commerce équitable), l'ampleur des impacts sur l'environnement, la question de la sécurité alimentaire, de l'interdépendance des différents pays par rapport aux échanges commerciaux, ou encore celui de la qualité de l'alimentation, si cruciale pour la santé.

1.2 Préparation de l'atelier : connaissances réciproque des territoires

Chaque atelier met en jeu un dialogue entre des personnes provenant de territoires très différents. Dans cette optique, le Forum est un outil pertinent pour renforcer le capital social, résultat d'un partenariat actif entre les différentes régions représentées et pour enrichir le niveau de connaissance sur tous les sujets traités. Pour cette raison, un événement d'une telle envergure internationale doit être considéré comme une réelle opportunité pour stimuler la coopération, instaurer de nouveaux échanges et approfondir les connaissances. En fin de compte, la valeur du dialogue se fonde sur la dimension citoyenne du Forum, et sur le rôle assumé au niveau territorial par les différents laboratoires, véritable réseau en Europe et en Chine. Avant de présenter les résultats de l'atelier WT35, nous pouvons faire une description très brève des territoires chinois et européens.

Quelques données sur le système agroalimentaire en Chine

La République Populaire de Chine est le pays le plus peuplé du monde; avec 1,3 milliard d'habitants. Ce pays de l'Asie orientale occupe environ 10 millions de km². La capitale, Pékin, est aussi étendue que la Belgique et compte 14 millions d'habitants. Reconnue comme le centre politique, culturel et scientifique de la nation, c'est la deuxième ville la plus peuplée du pays, après Shanghai, considérée comme le centre économique le plus important du pays.

La Chine possède 9,5% de la superficie totale des terres cultivables de la planète, c'est-à-dire 122 millions d'hectares sur les 1306 milliards d'hectares disponibles. En raison de sa situation

géographique, les terres cultivables, qui occupent environ un tiers (34%) de la superficie totale, sont principalement concentrées dans la partie orientale du pays. Les réserves d'eau douce de la Chine représentent le 31% des réserves mondiales (2201 m³ sur un total mondial de 7044 m³), mais au moins la moitié du pays connaît des périodes de sécheresse et d'inondations, en raison de taux de précipitations nettement déséquilibrés, ce qui affecte la productivité agricole.

De 1978 à 2006, le coefficient d'Engel (un indicateur de la pauvreté qui met en relation les revenus avec le pourcentage de l'argent dépensé pour l'achat de produits alimentaires) a diminué de 57% à 35% dans les métropoles et de 67% à 43 % dans les zones rurales. La production alimentaire en Chine est passée de la pénurie à l'abondance et à la variété. Ce pays aujourd'hui a deux priorités : garantir les quantités d'aliments nécessaires pour le marché interne et devenir un protagoniste sur le marché international. Cette évolution montre combien la Chine pèse sur le problème de la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale et combien les enjeux environnementaux liés à son développement sont importants.

L'AGRICULTURE CHINOISE EN PHASE D'INDUSTRIALISATION ET LE DEFI DU DEVELOPPEMENT DURABLE.

Par Yang XIE, Directeur du Département d'Economie Rurale , DRC Conseil d'Etat.

1 - L'agriculture chinoise en phase d'industrialisation.

Le rôle de l'agriculture est tout d'abord celui de nourrir la population et de produire les aliments en quantité suffisante. Compte tenu de la productivité actuelle, la Chine ne dispose pas de la surface nécessaire pour produire suffisamment de céréales pour nourrir toute la population; c'est la raison pour laquelle le gouvernement chinois a lancé un processus d'industrialisation de la production agricole, générée sur de nombreuses petites parcelles à la disposition des agriculteurs.

Ce processus a commencé environ il y a 15 ans dans la province de Zuchen (Prov. Del Chan-Dong). Un tiers des paysans chinois, c'est-à-dire 70 millions de familles, travaillent avec les entreprises industrialisées et s'occupent principalement de la réalisation de produits agricoles (70% élevage et 30% productions végétales), destinés en grande partie à l'exportation (Asie, Japon, Corée , Etats-Unis, UE). Deux tiers des paysans sont à l'écart du processus d' industrialisation mais font cependant partie du système grâce à la vente de produits alimentaires pour la grande distribution par exemple. Le reste de la production est vendu sur les marchés locaux. Le commerce des céréales est contrôlé par l'État pour assurer la stabilité des prix et la distribution, même dans des situations particulières (telles que les événements météorologiques). Il existe un réseau logistique efficace, (troisième réseau mondial pour la capacité de transport). Récemment, malgré la crise mondiale, la Chine a réussi à contenir le prix des céréales. Considérant un certain retard, les problèmes semblent trouver une solution.

2-Le défi du développement durable.

Il y a deux ans, le gouvernement chinois a enclenché une évolution vers une agriculture moderne, en prenant exemple sur des systèmes durables (du point de vue de la qualité et de la quantité) en place à l'étranger. A Pékin, un système d'approvisionnement en filière courte a été mis en place afin de faciliter les contrôles et réduire les coûts (voir l'agriculture urbaine de Pékin, p. 8).

Les améliorations nécessaires concernent:

- le lien entre le marché local et international
- l'organisation capillaire des agriculteurs
- la définition d'un juste prix. Actuellement les prix trop bas ne favorisent pas les produits de haute qualité. Le chemin est encore très long pour atteindre l'objectif d'une filière alimentaire durable.

Au cours des dernières années, on assiste en Chine, à une urbanisation progressive en raison du fort développement économique, au détriment des terres cultivées. Les statistiques publiées par le ministère du Territoire et des Ressources montrent une évolution importante entre 1996 et 2004; ce phénomène continue malgré les efforts déployés par le gouvernement central pour le contraster. Le rapport annuel publié par le Bureau d'État pour les Statistiques met en évidence l'abandon progressif des terres: le taux d'habitants en zone rurale est passé de 60,9% en 2002 à 56,1% en 2006.

Il faut préciser que le nombre d'habitants en zones rurales ne correspond pas exactement au nombres d'actifs agricoles.

L'AGRICULTURE URBAINE DE PEKIN.

Par Shoutian Jiao, Directeur de l'Institut de Recherche de l'Economie Agricole de Pékin.

La tradition symbolique chinoise est révélatrice de l'importance accordée à la nourriture car celle-ci est mise sur le même plan que le ciel.

L'Institut de recherche de l'économie agricole de Pékin a été créé pour répondre aux besoins du développement agricole sur le territoire de Pékin, et travaille principalement sur la gestion économique des zones rurales de Pékin.

Pékin compte 12 circonscriptions administratives et deux districts. Les terres arables représentent 230.000 Ha et permettent la production de produits frais, offrent une destination touristique proche pour les citadins et contribuent à l'amélioration de l'environnement de la capitale. Environ 35.000 Ha sont couverts de bois et forêts artificiels, créés pour améliorer la qualité de vie des habitants.

Il existe trois modèles d'organisation de la production agricole:

- des agriculteurs individuels qui produisent et commercialisent directement leurs produits dans les marchés, dans les cantines scolaires etc. (50% des exploitations)
- des coopératives agricoles (il y a 1300 coopératives sur le territoire, qui représentent 30 % des exploitations).
- une intégration entre des entreprises privées et les agriculteurs (ce système représente 20 % des exploitations).

Il n'existe pas de modèle unique pour organiser une filière alimentaire durable, mais plutôt de nombreux modèles, basés sur des réalités différentes et dont un dénominateur commun est certainement la création de synergies entre les différents acteurs de la filière alimentaire. Dans le contexte actuel, les petits producteurs sont un élément faible de la filière alimentaire. Les grandes entreprises dénommées «têtes de dragon» donnent une impulsion importante à la productivité et au marketing des produits, mais écrasent la production locale. Il existe des exemples vertueux, tels que la création en 2007 d'une coopérative d'éleveurs de bovins, qui regroupe 90% des producteurs (environ 150 familles) et négocie les conditions

de vente avec les entreprises de transformation. Le gouvernement cherche des solutions pour offrir un soutien à ce type de coopératives et les encourager à créer leurs propres structures pour la transformation des produits, pour leur permettre de rester sur le marché, car aujourd'hui le cadre législatif n'est pas adapté pour cela.

Le rôle des autorités publiques locales est très important pour la promotion de critères non directement liés à la gestion économique (comme par exemple la prévention et la santé), mais aussi pour sensibiliser la population, donner une information sûre et fiable aux entreprises et aux producteurs, et enfin pour freiner les phénomènes de spéculation.

Quelques données sur le système agroalimentaire en Europe

L'Europe des 27 vient en troisième position, après la Chine et l'Inde, pour le nombre d'habitants: 495 millions de personnes, qui vivent sur un territoire de 4 millions de km². Avec la stratégie de Lisbonne, l'Union Européenne s'est fixé comme objectif de «devenir l'économie basée sur la connaissance plus compétitive et dynamique du monde, capable d'une croissance économique durable avec plus et de meilleurs emplois et une plus grande cohésion sociale ». Cela implique de gouverner la globalisation, de réconcilier la gestion des ressources naturelles et les préoccupations pour l'environnement avec la nécessité d'accroître la productivité et l'emploi.

L'industrie agroalimentaire est le secteur manufacturier plus important en Europe, en terme de chiffre d'affaire, de valeur ajoutée (environ 70% des produits agricoles proviennent du territoire européen) ou d'emploi. Il est important de noter qu'elle se compose principalement de petites et moyennes entreprises (PME): 99% des 283.000 entreprises concernées appartiennent à la catégorie des PME et emploient 61% des actifs travaillant dans ce secteur. La politique de développement rural 2007-2013 se concentre sur trois domaines d'activité correspondant aux trois axes thématiques du nouveau règlement pour le développement rural:

- amélioration de la compétitivité du secteur agricole et forestier,
- amélioration de l'environnement et du paysage rural,
- amélioration de la qualité de la vie et la diversification de l'économie rurale.

L'agriculture et la sylviculture occupent une place prédominante dans la gestion des territoires et des ressources naturelles dans les zones rurales de l'UE, et constituent une plate-forme importante pour la diversification de l'économie dans les communautés rurales.

Avec les agriculteurs qui gèrent près de la moitié des surfaces cultivées, l'agriculture est une source importante de pression sur l'environnement. Au cours des 50 dernières années, la politique communautaire pour l'agriculture (PAC), qui bénéficie d'environ la moitié du budget européen, a prôné l'agriculture intensive en réponse à la croissante demande globale de produits. En conséquence, l'agriculture est en large mesure responsable de la pollution des eaux de surface et des océans, mais aussi de la réduction de la biodiversité, et de la présence de résidus de pesticides dans les eaux souterraines. Les réformes de la PAC au cours des années 90 ont apporté quelques améliorations, grâce à une série de mesures, mais il reste encore beaucoup à faire pour conjuguer la production agricole avec le développement rural et l'environnement.

En 2005, la superficie consacrée à la production biologique représentait 3,9% de la superficie cultivable de l'UE, soit 6,1 millions d'hectares.

De nombreuses publications ont été publiées sur les impacts environnementaux de l'agriculture biologique, avec des résultats parfois contrastants. Les principaux avantages du biologique sur l'environnement sont clairement documentés et concernent le maintien de la biodiversité, la préservation des ressources hydriques et du sol. Toutefois, les principaux bénéfices sur l'environnement sont enregistrés dans les zones d'agriculture intensive, mais actuellement les plus importantes productions biologiques sont effectuées en zone de prairies et de pâturages.

Si l'on considère la densité de la population, les zones rurales constituent 93% du territoire de l'UE-27. 20% de la population vit dans les régions à prédominance rurale et 38% vit dans des zones ayant une forte composante rurale. Les zones rurales produisent 45% du PIB (Produit Intérieur Brut) dans l'UE-27 et fournissent 53% des emplois, mais elles sont en retard par rapport aux zones à prédominance urbaine.

Le revenu par habitant dans les zones urbaines est presque le double par rapport aux zones rurales. Il est donc plus difficile d'y attirer et de retenir du personnel qualifié.

Une des richesses potentielles réside dans la diversité des zones rurales de l'Europe en termes de population, de démographie, de structures économiques et sociales et de marché du travail. Cependant bon nombre de ces territoires sont confrontés à un défi commun: créer des emplois stables et de qualité par rapport aux zones urbaines. Grâce au développement des réseaux de transport et aux nouveaux modes de communication liées aux technologies ICT (Information and Communication Technology), ce pari peut réussir car il y a une tendance de plus en plus nette d'une partie de la population qui s'éloigne de la métropole.

La restauration scolaire en Chine et en Europe: expériences comparées de Pékin et Turin

La gestion de la restauration collective dans la vision d'une filière alimentaire durable signifie pour les collectivités territoriales, apporter une contribution vitale pour la poursuite d'objectifs qui vont bien au-delà de la simple qualité du service, mais qui visent à renforcer les économies locales, le développement rural ou par exemple le système d'éducation dans le cas de la restauration scolaire.

Les deux exemples suivants, apportés par les participants à l'atelier WT35, montrent des approches utilisées en Chine et en Europe pour la gestion des services de restauration scolaire pour les enfants des écoles primaires et secondaires de grandes villes.

UN EXEMPLE CHINOIS: L'EXPERIENCE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE A PEKIN.

par Xuewen Tan, Chercheur à l'Institut du Développement rural, Académie Chinoise des Sciences Sociales

Pékin, capitale de la Chine, compte aujourd'hui environ 18 millions d'habitants, parmi lesquels 8 à 10 millions se concentrent dans les 8 districts du centre ville. En 2007, on dénombrait à Pékin 1306 crèches, 1235 écoles primaires, 689 collèges, 117 écoles professionnelles et 83 établissements d'enseignement supérieur pour une population scolaire de 2.197.962 élèves, soit l'équivalent d'une grande ville. Les deux principaux systèmes de restauration scolaire sont basés sur l'autogestion dans les établissements scolaires, ou bien sur un service offert par des sociétés de restauration collective. Dans les établissements d'enseignement supérieur, les repas sont produits dans les cantines. Les écoles sont généralement propriétaires des cantines, mais la gestion est effectuée par des compagnies privées sous la supervision et le contrôle administratif des universités et des autorités locales. Les paragraphes suivants concernent la restauration scolaire dans les écoles élémentaires et les collèges de la ville de Pékin (cursus scolaire de neuf ans).

Le service de restauration scolaire s'effectue soit en autogestion par les écoles, soit par des compagnies privées. En 2007, il a concerné 999.576 écoliers. En dehors des villages et des petites villes, la plupart des élèves mangent à la cantine à midi et éventuellement le soir dans les pensionnats. Selon les statistiques, chaque jour 350.000 "repas scolaires nutritifs" sont distribués dans les cantines scolaires dans les 8 districts urbains de Pékin. Les autres repas sont contrôlés par des services gouvernementaux sanitaires et éducatifs (Bureau of Health et Commission of Education), mais ne rentrent pas dans la catégorie des "repas scolaires nutritifs".

Gestion des "repas scolaires nutritifs"

Sur l'ensemble des 350.000 "repas scolaires nutritifs", environ 100,000 à 120,000 repas sont fournis par les cantines scolaires et le restant (230.000 à 250.000 repas) sont fournis par des entreprises de restauration collective. Les repas sont servis du lundi au vendredi. 2/3 des écoles qui possèdent des cantines répondant aux normes sanitaires produisent tous les repas nécessaires. Le 1/3 restant produit la moitié des repas et fait appel des entreprises de restauration pour produire l'autre moitié.

Les entreprises de restauration sont autorisées à préparer des "repas scolaires nutritifs" en participant à des appels d'offres organisés et gérés par le Bureau Administratif des Repas Scolaires Nutritifs de Pékin (*Beijing Administrative Office of Student Nutritious Meals*) sous la supervision de la commission éducative de Pékin (*Beijing Commission of Education*). En 2007, 52 entreprises de restauration ont satisfait l'appel d'offre et ont été autorisées à servir des repas dans les écoles. 48 de ces entreprises étaient déjà présentes l'année précédente, quatre étaient nouvelles. Deux entreprises n'ont pas été autorisées à produire des "repas scolaires nutritifs".

Le Bureau Administratif des Repas Scolaires Nutritifs de Pékin a été établi en 1999. En 2000, une Société pas actions a été créée: *Jingyu Center of Student Nutritious Meals Administration and Service*, afin de centraliser les approvisionnements et la fourniture des entreprises de restauration et garantir ainsi la sécurité alimentaire et la réduction des coûts.

Le Gouvernement a formulé une série de standards industriels pour la production de "repas scolaires nutritifs". Les principaux sont le WS/T 100-1998 (standard Industriel pour l'Hygiène) et le WS 103-1999 (Standard Industriel sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle) qui décrivent les normes d'hygiène et de nutrition comme le choix des matières premières, les lieux et infrastructures de production, les apports nutritionnels de chaque repas ou des indications pour les grammages des ingrédients. Ces standards ont été mis au point sur la base de documents et de travaux de recherche et utilisent comme référence l'US *General Information on School Lunch Patterns*.

Les entreprises de restauration collective autorisées se mettent en contact avec les établissements scolaires pour établir le nombre, le prix et la composition des repas. Le gouvernement ne donne pas d'indication précise sur les prix. Le prix se base sur le contenu du repas, classé en différentes catégories et est d'autant majeur que la catégorie est élevée. Actuellement le prix des repas de midi est compris entre 5.5 et 8 Yuan (de 50 à 80 centimes d'Euro). Le coût des repas est pris en charge par les familles. Il n'y a pas d'aide de la part du gouvernement. Au cours des derniers mois, le prix de la nourriture en Chine a connu des augmentations très rapides. Dans ce cas là, les entreprises sont autorisées à négocier les prix. Les établissements scolaires dialoguent avec les familles des élèves pour décider du niveau et du prix des repas.

Les entreprises de restauration peuvent acheter les matières premières auprès du Jingyu Center ou bien au marché. L'achat de matières premières auprès du Jingyu Center n'est qu'en partie obligatoire: les entreprises peuvent s'approvisionner directement au marché pour les produits frais, comme les légumes par exemple.

La plupart des 52 entreprises de restauration autorisées à fournir des repas sont situées à l'est et au sud par rapport au centre ville. Les repas sont cuisinés et préparés le matin et sont transportés dans les écoles avant midi. Les entreprises ont leurs propres véhicules pour transporter les repas. En général ces véhicules ne sont pas équipés pour des systèmes de contrôle de la température, car cela est inutile, le délai entre la préparation des repas et la consommation n'excédant pas 3 heures. Pendant le transport, la nourriture est conservée dans des boîtes en plastique thermostatiques. La température des aliments avant le départ de la cuisine doit être de 75°C et doit être comprise entre 45 et 50°C quand le repas est servi.

Le menu est composé par les compagnies et tient compte des apports nutritionnels et de la diversité. Le bureau des "repas scolaires nutritifs" (*Office of Student Nutritious Meals*) a publié un recueil de Menus pour des repas scolaires nutritifs dans les écoles primaires et les collèges. Ces menus ont été fournis par des établissements qui ont une longue expérience en matière de repas nutritifs servis dans les écoles, également par quelques entreprises de restauration collective qualifiées ou encore par des diététiciens. Les entreprises de restauration peuvent utiliser ces menus ou bien en établir de nouveaux. En général, les menus ne se répètent pas au cours du même mois (22 menus différents). Ils sont décidés une semaine à l'avance et publiés dans les écoles. Chaque repas est composé d'un plat principal (riz ou pain cuit à la vapeur) de plats à base de viande et de légumes. La soupe ou les boissons font partie des menus de référence mais ne sont pas toujours fournis par les entreprises de restauration, en raison du manque de praticité. Toutefois, toutes les écoles fournissent de l'eau.

Menu type pour des écoliers ayant entre 6 et 8 ans:

Menu		Ingrédients (g)
Main food	Rice	Riz (120)
Dishes	Germe d'ail frits avec émincé de porc	Porc (50); germe d'ail (50)
	Choux braisé servi avec tofu	Tofu (50); choux (50)
	Soupe de tomate et oeufs	Oeuf (5); tomate (20)

L'apport calorique total de ce repas est de 711 Kcal, dont les matières grasses en représentent moins de 30%. Il fournit 24g de protéines, 133mg de calcium, 4mg de fer, 3.5mg de zinc, 57mg d'équivalent rétinol, 0.4mg de Vit. B1, 0.25mg de Vit. B2 et 33mg de Vit. C.

Les élèves prennent leur repas dans les cantines ou en l'absence de réfectoire, dans les classes. Dans la plupart des cas, la nourriture est confectionnée au sein de l'entreprise de restauration dans des boîtes en plastique (polystyrène expansé), plus rarement dans les écoles. De nombreuses cantines scolaires reçoivent le riz précuit et les plats semi-finis et achèvent la préparation. Certaines cantines proposent les repas en self service, offrant un choix aux élèves et du personnel assiste le service de restauration. Les couverts en plastique, (légers et facilement lavables), non jetables, sont fournis par les entreprises de restauration, quelque soit l'âge des élèves. Les couverts jetables ne sont employés que si le nombre de repas est limité ou irrégulier.

Chaque école dispose de personnel spécialisé pour vérifier la qualité des repas et gérer les relations avec l'entreprise de restauration. L'école doit prévenir les services sanitaires et éducatifs en cas d'accident, par exemple infection alimentaire. Si la responsabilité de l'entreprise de restauration est mise en cause, celle-ci est sanctionnée ou disqualifiée.

Le gouvernement a essentiellement un rôle administratif et de contrôle. Il ne s'ingère pas dans la gestion quotidienne des entreprises. Les entreprises choisissent librement les établissements scolaires et vice-versa. Il y a de nombreuses entreprises de restauration sur le marché, qui fournissent des repas aux institutions, aux hôpitaux, aux écoles et dans les entreprises. Certaines servent indistinctement les écoles et d'autres consommateurs. Toutefois pour servir les élèves elles doivent satisfaire les critères des "repas scolaires nutritifs" et participer à un appel d'offre en remplissant les critères suivants:

- Représenter une personne légale;
- Etre qualifiée pour produire des "repas scolaires nutritifs";
- Posséder un certificat d'hygiène délivré par les services sanitaires compétents;
- Avoir la certification HACCP reconnue par les services sanitaires compétents;
- Avoir produit plus de 2000 repas l'année précédente;
- Ne pas avoir causé d'empoisonnement alimentaire les deux années précédentes, etc.

Une fois attribué l'appel d'offre pour la fourniture des repas scolaires nutritifs pour la ville de Pékin, un accord est signé entre les parties pour déterminer les droits et obligations respectifs. Au delà de l'activité de contrôle, le "Bureau des Repas Scolaires Nutritifs" exerce un rôle de soutien auprès des entreprises de restauration grâce à une série de mesures comme la réduction du coût des tests pour les analyses alimentaires, la distribution gratuite

de matériel pour la désinfection, ou la communication pour les entreprises excellentes etc.

La situation illustrée concerne les "repas scolaires nutritifs" distribués dans les huit districts du centre ville de Pékin à 350.000 élèves. Dans les autres districts, le déjeuner est produit dans les écoles ou par des entreprises de restauration externes. Il bénéficie d'un contrôle moins poussé de la part du gouvernement et n'offre pas les mêmes garanties d'apport nutritionnel.

UN EXEMPLE ITALIEN: L'EXPERIENCE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE A TURIN

Par Filippo Valfré et Silvia Prelz Oltramonti, Ville de Turin, division des services éducatifs

La ville de Turin, chef-lieu de la région du Piémont, compte plus de 900.000 habitants. C'est la quatrième ville italienne en ce qui concerne la population, mais elle vient immédiatement après Rome et Milan si l'on considère les paramètres économiques.

Organisation de l'école et de la restauration scolaire.

En Italie, la crèche accueille les enfants de trois mois à trois ans, l'école maternelle, de trois à cinq ans, l'école primaire (*scuola elementare*), de six à dix ans, le collège (*scuola secondaria di primo grado*), de onze à quatorze ans. Il existe des écoles publiques ou privées. Les municipalités fournissent le service de restauration scolaire dans les écoles publiques en faisant appel, le cas échéant, à des entreprises de restauration externes, publiques, privées ou mixtes.

Caractéristiques de la restauration scolaire dans la ville de Turin.

Le service de restauration scolaire de la ville de Turin fait partie de la Division des Services Educatifs. Ce service possède la certification UNI EN ISO 9001-2000 pour la qualité depuis 1997 atteignant un niveau actuel d'excellence, qui se distingue au sein du territoire national. Chaque jour 53.000 repas sont servis.

La sécurité alimentaire, l'équilibre nutritionnel et la transparence dans les relations avec les familles font partie des objectifs prioritaires du système de gestion de la qualité, depuis qu'en 1994 une intoxication alimentaire fut provoquée par un microorganisme: *Bacillus cereus* présent dans le surimi qui avait été servi aux élèves.

Un cahier des charges indique en détail toutes les caractéristiques du service.

Le contrat entre la ville de Turin et les entreprises de restauration ayant satisfait l'appel d'offre précise toutes les qualités requises pour effectuer le service de restauration scolaire. Ce service sert 53000 repas quotidiens, préparés le matin même, en liaison chaude, pour un total de 8 millions de repas par an.

La gestion globale d'un tel service est complexe. Une commission technique et scientifique, composée de professeurs universitaires, de pédiatres et de médecins du service sanitaire local (ASL), de directeurs d'établissements scolaires et de parents intervient. Les régimes alimentaires spéciaux sont établis avec l'aide de médecins universitaires (Département de pédiatrie et de l'adolescence, de l'Université de Turin).

Le cahier des charges donne des informations pour les différentes phases du service sur les aspects généraux et spécifiques. Ces derniers sont indiqués dans les annexes du cahier des

charges. Il est établi aussi des limites, comme par exemple les typologies de denrées qui composent les menus, celles qui doivent être utilisées pour les régimes spéciaux, mais aussi les seuils de contaminations. Le système HACCP a permis de définir des points critiques (PC) pour éviter des problèmes pouvant affecter le service. Ces points critiques concernent en particulier l'hygiène et la sécurité alimentaire mais aussi l'amélioration du service et la satisfaction des élèves en particulier l'appréciation des repas et les régimes spéciaux.

Des contrôles réguliers sont effectués par le personnel de la ville, spécifiquement formé pour effectuer un contrôle sur la qualité, et par des techniciens externes. Ces derniers font actuellement partie du personnel du laboratoire chimique de la Chambre de Commerce d'Industrie, Artisanat et Agriculture de la ville de Turin. Des contrôles ont aussi lieu dans le cadre de la certification ISO 9001 de la ville de Turin, par des organismes externes, par les services d'hygiène, et par des commissions spéciales de parents d'élèves présentes dans tous les établissements. L'ensemble de ces contrôles permet de dégager les points forts du service mais aussi les éléments qui nécessitent une amélioration de manière à garantir la satisfaction des familles.

Il faut considérer que les enfants qui prennent leurs repas à la cantine ont de trois mois à quatorze ans. Ils ont donc des besoins alimentaires diversifiés, ce qui augmente la complexité du service. Par ailleurs, il est nécessaire de se baser sur de nombreux éléments pour garantir la qualité du service: la législation italienne et communautaire en matière d'alimentation, les besoins nutritionnels des enfants, en particulier les quantités quotidiennes recommandées ou RDA (*Recommended Daily Allowance*), le goût des aliments, les recettes régionales traditionnelles, les choix éthiques et religieux, les pathologies d'origine alimentaire et, enfin, à ne pas sous-estimer, le prix des denrées.

Tout cela influence de manière significative les achats de denrées. Par exemple, à la suite du risque BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*), plus connue sous le nom de maladie de la vache folle apparu en 2001, la viande bovine servie dans les cantines scolaires à Turin a la certification d'origine piémontaise, ce qui offre des garanties de meilleure sécurité, d'approvisionnement en circuits courts, mais aussi un produit ayant des qualités organoleptiques supérieures. Cette décision a demandé de la part de l'Administration communale un effort économique et d'organisation des approvisionnements pour trouver en quantité suffisante la viande bovine d'origine certifiée piémontaise.

Les indications du cahier des charges sont très précises, en particulier en ce qui concerne les produits alimentaires. Par exemple: les fruits et les légumes sont issus d'agriculture biologique, des produits comme le parmesan (*parmigiano reggiano*) ou le jambon de Parme ont une appellation d'origine protégée.

Cela impose des contraintes dans l'approvisionnement. Certains fromages typiques régionaux n'ont pu rester dans les menus en raison des quantités trop importantes nécessaires pour garantir un nombre de repas aussi élevé. Par ailleurs, en ce qui concerne les fruits et légumes, les produits bio sont insuffisants pendant certaines périodes de l'année dites de transition, comme les mois de mars avril et septembre octobre.

A côté de cela, il faut considérer l'impact sur l'environnement du aux déchets des 53.000 repas servis chaque jour dans les cantines scolaires gérées par la ville de Turin. Pour cette raison, il est prévu le tri sélectif des déchets (papier, plastique, fraction humide), et il existe des projets spécifiques pour le recyclage, dans le cas du plastique.

Avec le double objectif de réduire les déchets et mettre en œuvre des politiques de soutien social, dans la ville de Turin, le pain et les fruits qui ne sont pas consommés dans les cantines scolaires sont récupérés et distribués aux centres sociaux, grâce à la loi italienne n. 155/2003, encore appelée la loi du "Bon Samaritain".

1.3 - Organisation de l'atelier thématique WT 35 sur les filières et les systèmes alimentaires durables

L'atelier WT35 avait pour objectif de réunir des acteurs chinois et européens autour d'une table, pour parler de la possibilité de mettre en place des filières et systèmes agroalimentaires durables, en partageant différentes expériences qui rentrent dans ce domaine. Ce laboratoire a été géré par Risteco et par AlimenTerra, avec la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme.

Comme requis par le Comité Organisateur du Forum, le séminaire a été préparé plusieurs mois à l'avance par un modérateur européen Maurizio Mariani, président de Risteco (Turin, Italie) et un modérateur chinois Xuewen Tan, chercheur à l'Institut du Développement Rural de l'Académie Chinoise des Sciences Sociales à Pékin. Durant les phases de dialogue est également intervenu Yang XIE, Directeur du Département d'Economie Rurale, DRC Conseil d'Etat.

La tâche des "*chevilles ouvrières*", consistait à organiser chaque atelier, identifier les participants et gérer les sessions de travail. Au cours de l'atelier, les chevilles ouvrières ont modéré les débats en garantissant un esprit d'ouverture, de compréhension mutuelle et de liberté d'expression. Elles ont aussi veillé à ce que les documents de synthèse correspondent pleinement aux principales conclusions des différentes sessions de travail.

Cette méthode de travail avait plusieurs objectifs :

- Accroître la compréhension mutuelle,
- Révéler les convergences et les divergences,
- Dessiner une carte conceptuelle de la situation mondiale.

Le principal objectif du Forum est de progresser vers une vision partagée des principaux défis communs aux deux sociétés, mais aussi d'identifier et mettre en valeur les potentialités et les espaces de coopération. Au sein du Forum, l'atelier WT35 sur les filières et les systèmes alimentaires durables s'est tenu à l'Environment Park, à Turin, les 4 et 5 Octobre 2007.

Cinq représentants de la Chine et 16 représentants européens, provenant de la Belgique, de l'Espagne, de la France, de la Grande-Bretagne, de l'Italie, de la République Tchèque, et de la Suisse ont été invités. En outre, trois interprètes ont participé ainsi qu'un observateur chargé de prendre des notes sur les échanges, pour les transmettre, après chaque session de travail au Comité organisateur du Forum. Ce travail a permis de réunir simultanément les résultats de tous les laboratoires, pour en disposer au moment de l'assemblée plénière qui avait lieu à Bruxelles les 6 et 7 Octobre.

Il est important de souligner que le Forum n'a pas cherché à faire dialoguer deux délégations chinoises et européennes compactes, car chaque participant a porté sa propre expérience, sensibilité et s'est exprimé non comme un représentant officiel de son pays, mais sur la base

de son sentiment personnel. C'est la raison pour laquelle les résultats qui sont présentés ci-dessous ne représentent pas le point de vue de la Chine ou bien de l'Europe mais celui des participants Chinois et Européens qui ont participé au laboratoire WT35.

LES PARTICIPANTS DE L'ATELIER WT 35,
organisé à l'Environment Park de Turin les 4 et 5 Octobre 2007 :

Philippe BAGUET, Bruno CORREARD, Pierre HAUSELMANN, Stella HOWELL; Siyan JIN (en tant que médiateur); Notis LEBESSIS, Christine Marie LEFEBVRE, Suru LI; Maurizio MARIANI (en qualité de modérateur et cheville ouvrière), Jaromir NEMEC, Silvia PRELZ OLTRAMONTI, Bernardo RUGGERI, Alistair SMITH, Xuwen TAN (en qualité de cheville ouvrière), Filippo VALFRE, Pierre VUARIN, Sen WUANG, Yang XIE (en qualité de modérateur et de cheville ouvrière), Fengtian ZHENG, Zhangjin ZHU.

Les interprètes : Taras IVCHENKO, Siyan JIN, Barbara LEONESI.

Logistique: Sara ROLLINO.

Observateur: Isabelle LACOURT.



Les sessions ont été intenses: de nombreux points de vue et idées ont été débattus, en raison

de la complexité des questions abordées mais aussi de la différence des visions chinoises et européennes sur la question de la durabilité et de la sécurité alimentaire. Au cours du dialogue, plusieurs thèmes ont émergé : ils ont été transcrits en temps réel et revus par les participants à la fin de chaque session. Les résultats sont présentés dans les paragraphes qui suivent. Ils ne sont pas exhaustifs de toutes les opinions individuelles, mais ils indiquent les principaux sujets discutés et les différentes positions adoptées au cours du débat.

Tous les contenus sont présentés en respectant la structure des quatre sessions qui se sont déroulées à Turin.

1.4 Le dialogue entre la société chinoise et la société européenne

SESSION 1: PRESENTATION DE LA SITUATION EN CHINE ET FORMULATION DES QUESTIONS AUX CHINOIS PAR LES EUROPEENS

Les participants chinois ont été invités à illustrer les principaux défis de la Chine contemporaine en matière de globalisation des échanges, et de développement durable appliqué aux filières agroalimentaires.

La grande complexité des interactions entre le développement durable et les différentes filières agroalimentaires les induit à utiliser une approche holistique, bien qu'ils soient bien conscients du fait qu'il est difficile de réaliser un cadre global qui offre des réponses simples sur une telle question.

La durabilité est liée au bon fonctionnement économique, aux aspects sociaux, aux technologies disponibles et au mode de gestion adoptée. Dans le cas des filières agroalimentaires durables, les domaines d'action relèvent de la sécurité alimentaire, des systèmes de production, des revenus des agriculteurs, de la pollution subie et générée (effets de l'agriculture sur l'environnement).



La question de la sécurité et de la qualité des aliments.

Le gouvernement chinois implique plusieurs ministères sur cette question, exigeant que toute la production alimentaire atteigne des niveaux élevés de qualité, aussi bien pour le marché intérieur qu'étranger, en tenant compte de la situation présente :

- la prépondérance sur le marché chinois de nombreuses petites entreprises;
- la nécessité de définir les responsabilités spécifiques pour les différents acteurs du marché (le gouvernement central, les autorités locales, les entreprises, les agriculteurs);
- le besoin d'adapter les standards de production à l'évolution des marchés nationaux et internationaux,
- la nécessité pour le gouvernement d'adopter une position claire sur les modèles et les normes internationales de développement des filières agroalimentaires qui existent déjà aux États-Unis ou en Europe.

- l'absence d'une perspective historique qui permette d'évaluer les impacts de certaines nouvelles technologies, comme par exemple les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), qui sont utilisés dans les processus d'industrialisation des systèmes alimentaires.

Les actions de communication et de réseau

Les participants chinois ont mis en évidence la nécessité d'améliorer la communication entre toutes les parties prenantes de la filière alimentaire, les consommateurs, les décideurs politiques (au niveau local et national), les entreprises et les producteurs. En outre ils retiennent qu'il est important d'augmenter la participation à des réseaux de soutien internationaux visant à améliorer les programmes de responsabilité sociale, en particulier en ce qui concerne la santé des enfants.

Les questions des Européens aux Chinois

Après cette présentation, les participants Européens ont fait certaines observations, rapportées ci-dessous de manière générale.

1. La sécurité alimentaire est seulement un élément du thème beaucoup plus large de la durabilité: le besoin d'assurer la sécurité alimentaire ne serait pas dicté par la volonté de s'assurer de nouveaux marchés internationaux?
2. Quels sont les effets et les tensions sur le développement de l'agriculture et sur le travail générés par le processus de concentration et industrialisation des systèmes agroalimentaires en Chine?
3. Quels sont les effets de l'utilisation de céréales et/ou d'autres produits agricoles pour la production de l'énergie?

Ils ont souligné combien la gestion des problèmes liés à la durabilité des filières agroalimentaires, à la production et à la sécurité alimentaire, nécessitent beaucoup de temps pour être gérés. (En Europe, on en discute depuis plus de cinquante ans). Les participants européens sentent la responsabilité de transmettre à leurs collègues chinois les principales conclusions et certitudes acquises jusqu'à présent sur ces questions.

Une des questions centrales est certainement celle qui est liée à la répartition du pouvoir le long des filières agroalimentaires, avec une attention particulière pour les relations entre les petits producteurs et les grandes entreprises impliquées dans la transformation des aliments et dans la distribution des produits alimentaires aux consommateurs. Il est également très important d'inclure dans la gestion des systèmes agroalimentaires la culture alimentaire et celle de la variété des produits. La concentration des productions et des procédés ne résout pas les problèmes liés à la complexité et à la longueur de la filière agroalimentaire.

Un aspect particulier du système alimentaire chinois est de devoir faire face à la fois aux problèmes de la faim, malnutrition, mais aussi obésité, phénomènes qui exigent des politiques sociales et culturelles intégrées.

SESSION 2: PRESENTATION DE LA SITUATION EN EUROPE ET QUESTIONS DES CHINOIS AUX EUROPEENS

A leur tour, les Européens ont pris la parole sur les principaux défis de l'Europe par rapport à

la durabilité dans les filières agroalimentaires et à la globalisation mettant en évidence divers points et questions.

La définition des règles à la base de la durabilité

Ces règles se rapportent à la nécessité de trouver le juste équilibre entre l'économie, la responsabilité sociale et la protection de l'environnement et en particulier au besoin de :

- préserver la biodiversité;
- parvenir à une répartition plus équitable des richesses et des ressources ;
- respecter la capacité de « chargement » de la planète (c'est à dire la capacité de la terre à fournir des ressources et de l'énergie en quantité suffisante et à absorber les déchets et la pollution produits) et limiter l'empreinte écologique (mesure de la surface des terres productives nécessaires pour produire des biens/services et pour éliminer les déchets d'une personne ou un groupe de personnes).

L'absence de durabilité des systèmes alimentaires européens

Les systèmes alimentaires européens sont fortement liés aux énergies non renouvelables selon des modèles de croissance insoutenables (non durables) en ce qui concerne les besoins alimentaires.

Le déclin de la biodiversité va de pair avec l'industrialisation de l'agriculture et l'homogénéisation des modèles de production et de consommation. La politique ne traduit pas en termes économiques les retombées sociales et environnementales de l'absence de durabilité des systèmes alimentaires.

Aujourd'hui, en Europe, il y a suffisamment à manger, et ceci grâce à la Politique Agricole Commune (PAC), mais il y a encore des problèmes de santé et de sécurité alimentaire. Il y a eu des progrès considérables, mais de nouveaux problèmes continuent à apparaître en raison de la complexité du système de production alimentaire européen. En particulier, la sécurité alimentaire est une composante importante par rapport au thème du développement durable.

La qualité des productions alimentaires

Les problèmes de malnutrition en Europe naissent de la qualité des aliments produits (vache folle, la présence de dioxine dans la viande, etc ...) et du changement des habitudes alimentaires (consommation plus élevée de viande, de graisse, etc.). L'hétérogénéité des consommateurs (vieillesse de la population, immigration) impose d'adapter les aliments à ces différents besoins. Des filières de production qui assurent la traçabilité des denrées alimentaires de haute qualité sont organisées, par exemple dans le cadre des certifications d'origine géographique, pour les produits typiques et les produits locaux (circuits courts...). En raison du grand nombre de repas servis, la capacité de la restauration gérée par l'Administration Publique (écoles, hôpitaux etc.) d'influencer les habitudes alimentaires ainsi que le marché en Europe devient de plus en plus évidente. Si les marques et les certifications environnementales et/ou éthiques ne suffisent pas pour faire évoluer les systèmes alimentaires vers la durabilité, ils s'avèrent des instruments très utiles.

La filière alimentaire

On sait aujourd'hui combien la complexité de la filière alimentaire allonge la distance "du champs à la fourchette". L'efficacité de la logistique est certainement un facteur essentiel

pour améliorer cet état de fait, du point de vue économique, mais aussi environnemental et social.

Les facteurs sociaux

On assiste à un phénomène paradoxal: d'une part, il y a un intérêt croissant pour les questions agricoles (par exemple, de plus en plus d'étudiants suivent des cours consacrés sur ces thèmes), d'autre part la population rurale continue à décliner, ce qui entraîne la concentration de producteurs. Dans les zones rurales, les principaux problèmes sont liés aux bas salaires offerts et aux coûts nécessaires pour redonner vie aux villages fantômes.

Communication

En Europe, les campagnes médiatiques ont un grand pouvoir, mais la durabilité constitue un thème peu intéressant d'un point de vue publicitaire. Ce thème est par contre repris par de nombreuses campagnes d'éducation. Le pouvoir des campagnes d'information a été démontré, par exemple en ce qui concerne l'augmentation de la consommation de fruits et légumes. Il devient nécessaire d'étiqueter les produits alimentaires: en parallèle à la traçabilité, les consommateurs commencent à s'intéresser à l'origine des produits qu'ils consomment et à se poser des questions sur l'impact environnemental d'un produit, par exemple en termes d'émissions de CO₂.

Il faut donc identifier les différents types de consommateurs parmi la population européenne et en particulier ceux pour lesquels la durabilité a un rôle de plus en plus important dans leurs choix.

Les participants européens soulignent la nécessité de trouver une approche commune entre toutes les parties prenantes: décideurs politiques, industriels, consommateurs, associations etc.



Processus décisionnel

Il est souhaitable d'établir une bonne collaboration entre décideurs politiques et industriels, en prenant en considération l'ensemble de la filière « du champs à la fourchette », sur la base du principe de la responsabilité partagée de tous les acteurs. Par ailleurs, le choix d'instruments comme la promotion des achats publics verts par l'administration publique et/ou de l'offre économiquement la plus avantageuse, au détriment de la course à la diminution des prix, peuvent donner un élan important pour un changement de paradigme.

Le processus décisionnel doit prendre en compte les principaux facteurs environnementaux comme la consommation d'eau, l'état des sols, la biodiversité et la consommation d'énergie. En conséquence, après les modèles de production agricole, ce sont les processus de transformation des aliments et la logistique qui doivent trouver des solutions plus durables. L'accent a été mis en particulier sur la pêche et l'aquaculture. L'état des lieux empire au niveau mondial, (les stocks de poissons diminuent et l'environnement marin se détériore rapidement).

Les questions encore ouvertes

Parmi les questions plus critiques et qui font encore l'objet de vifs débats selon les participants figurent:

1. La définition du concept de "développement durable" : il est nécessaire de définir des priorités communes;
2. La nécessité d'une politique plus efficace, plus souple au niveau local et qui adopte une approche holistique;
3. Le lien logique entre l'identification des problèmes et la définition de programmes recherche et d'innovation;
4. Les solutions les plus efficaces sont celles qui répondent aux multiples dimensions du problème et qui impliquent la collaboration entre de nombreux acteurs;
5. Parallèlement à la politique générale, il doit y avoir une action locale qui stimule le développement des marchés;
6. Il faut une attention constante à l'histoire et aux erreurs du passé;
7. Chaque pays, comme chaque site de production doit chercher à optimiser les processus de production en fonction du propre contexte;
8. Il est nécessaire de diffuser combien la durabilité peut devenir un avantage pour tous les acteurs.

Les questions des Chinois aux Européens

A la suite de cette exposition, les participants chinois ont fait les remarques ou posé les questions suivantes:

- Il semble que par rapport à la situation en Europe, en Chine il y ait une grande attention pour les petits producteurs.
- Pourquoi le commerce des produits chinois est plus développé en Asie qu'en Europe?
- Comment ce fait-il que les principaux accidents alimentaires ont eu lieu en Europe, plutôt qu'aux États-Unis?

SESSION 3: QUE PEUT ON APPRENDRE DES SIMILITUDES ET DES DIFFERENCES ?

Les petits producteurs et les entreprises

La Chine et l'Europe sont caractérisées par un grand nombre de petites entreprises qui travaillent dans le secteur agroalimentaire.

La sécurité alimentaire (qualitative et quantitative)

Il est indispensable d'impliquer les services de santé publique dans le débat sur la filière agroalimentaire durable : cette approche a été mise en œuvre avec succès dans de nombreuses situations.

En ce qui concerne l'obésité, il y a une action importante à faire pour inciter les enfants à manger des fruits et des légumes ; il est possible d'innover sur des programmes alimentaires et sur des recettes originales basées sur les légumes.

Le rôle fondamental des décideurs politiques

L'Autorité Publique peut jouer un rôle important de catalyseur pour les filières agroalimentaires durables, et ce au niveau local, national et intergouvernemental. La politique européenne travaille pour mettre en évidence des critères de durabilité dans les

principaux secteurs de production, en particulier, pour des secteurs où les concepts de durabilité sont peu ou mal appliqués.

Le développement durable peut se traduire par de très nombreux paramètres caractérisant les multiples dimensions du problème. Pour cette raison, il est très facile d'être en désaccord, en particulier sur des questions très spécifiques.

Ce risque peut être évité si l'on adopte une approche qui définit les priorités et les objectifs, selon une séquence logique:

- Identification des valeurs,
- Définition des objectifs,
- Déclinaison des produits et messages,
- Confiance des consommateurs.

Durabilité et innovateurs

Le développement durable dans le cadre de la gestion sociétale de l'entreprise nécessite des technologies nouvelles et innovantes et offre de nombreuses opportunités. Les interprétations d'une telle approche sont multiples et impliquent la collaboration et la création d'alliances internationales entre tous les pionniers qui partagent une telle approche.

Communication

Tous les participants s'accordent sur la nécessité de changer les mauvaises habitudes alimentaires des consommateurs, grâce à un approche qui cherche à limiter le pouvoir médiatique d'aliments attrayants appétissants mais sans valeur nutritionnelle, comme par exemple les snacks ou ce qui est appelé « junk food », riches en matières grasses et pauvres en vitamines et oligo-éléments. Il est important de promouvoir des projets d'éducation à la consommation dans l'esprit du développement durable, après avoir, toutefois, précisé le rôle des différents instruments de communication et défini le profil des consommateurs sensibles à des messages culturels et économiques.

Règles, lois, standards et durabilité:

La simple application des règlements actuels ne suffit pas pour affronter efficacement les défis posés par le développement durable. Par ailleurs il faut avoir conscience qu'en matière de prix, actuellement ceux-ci n'incluent pas les coûts environnementaux et sociaux. L'évolution du niveau de consommation n'est pas compatible avec la capacité de la planète à soutenir les besoins énergétiques et de certaines matières premières. Les réglementations internationales et européennes doivent donc évoluer.

Les différentes organisations des systèmes de production

Les divergences qui ont émergé entre les sociétés chinoises et européennes concernent principalement l'interaction entre les dynamiques propres aux marchés et celles qui regardent la durabilité des systèmes alimentaires.

Les participants Chinois sont convaincus que la définition de normes améliorera et simplifiera le commerce de produits alimentaires. A cette argumentation, les Européens répondent que la durabilité ne se base pas seulement sur des normes mais sur la mise en commun d'un système de valeurs partagées: la confiance joue un rôle fondamental pour un commerce de denrées alimentaires dans l'esprit du développement durable. Une politique de Responsabilité Sociétale

au sein de l'entreprise (Corporate Social Responsibility, CSR) peut être un point de départ important pour instaurer la confiance entre les parties prenantes.

SESSION 4: COMMENT RENFORCER LE DIALOGUE ENTRE LA CHINE ET L'EUROPE

Les éléments qui ont émergé au cours des deux journées de travail indiquent combien il est important de réaliser une alliance mondiale entre tous les acteurs qui travaillent en première ligne (les « front runners ») au développement de systèmes alimentaires durables. La production agricole et la pêche, les filières alimentaires et la restauration collective comptent parmi les axes d'initiative importants. Plusieurs pistes d'action ont été suggérées, en vertu des différents secteurs d'activité des participants.

La production agricole et la pêche

Initiatives avec l'ONG « Alliance pour une Pêche Responsable » (Alliance for Responsible Fishery) pour répondre aux nombreuses questions relatives à la pêche illégale et à la surpêche.

Les filières alimentaires

1. Initiatives d'enquête et de recherche en collaboration avec les collègues chinois de l'Institute of Rural Development, l'IRD de Pékin.
2. Voyage d'étude sur les systèmes alimentaires durables pour les participants Européens et du continent Américain (Nord et Sud) en Chine (6-15 avril 2008)
3. Lancement d'un forum en Chine
4. Animation du site Web de la Chine Forum Europe: www.china-europa-forum.net

La restauration collective

1. Enquête sur les cantines scolaires chinoises
2. Voyage d'étude sur l'organisation des services de restauration scolaire en Italie et en France, où il y a de nombreuses bonnes pratiques
3. Organisation de contacts entre la Chine et les plates-formes européennes AlimenTerra et l'ETP Food for Life
4. Organisation des contacts entre la Chine et l'Amérique latine grâce à l'Alliance "Terre citoyenne».

1.5 Les conclusions de la seconde édition du Forum China-Europa.

Le Forum a pour ambition d'inventer une façon de dialoguer directement entre les sociétés.

La première édition en 2005 avait montré qu'il est possible de partager les expériences de façon réciproque; elle a aussi mis en évidence qu'il y a une meilleure compréhension quand on fait l'effort de s'exprimer clairement les uns avec les autres. Il en ressort toute une série de questions réelles, dans lesquelles les interlocuteurs chinois se sont reconnus et auxquelles ils ont fait largement écho dans la presse à l'issue de la rencontre.

Les Européens ont alors répondu par un travail de synthèse pour montrer l'essence du modèle social européen sur le site web du forum.

La deuxième édition en 2007 a été beaucoup plus ample et avait comme objectif de créer un prototype de dialogue entre les sociétés, grâce à une grande diversité de participants. L'ambition était de tenter d'affronter le plus grand nombre possible d'arguments et de stimuler des échanges authentiques et spontanés. Il est important de souligner le rôle essentiel de la dispersion géographique des 46 laboratoires organisés, car le fait d'accueillir "à la maison" des petits groupes a permis d'instaurer un processus de dialogue convivial, qui aurait été impossible dans une assemblée plénière, un lieu généralement coupé du territoire.

Les quatre grands thèmes qui ont émergé au cours de la seconde édition du forum sont les suivants:

1. Le besoin pour la Chine et l'Europe de faire évoluer des modèles de développement, qu'ils s'appellent respectivement « société harmonieuse » ou bien « développement durable ».
2. Le besoin de tenir compte de la propre identité, de la propre histoire, des croyances philosophiques, religieuses, tout en se projetant dans le 21^e siècle.
3. Le besoin de définir comment nous devons assumer nos propres responsabilités dans la gestion durable de la planète.
4. Le besoin de revoir les modèles de gestion des deux sociétés (grâce à de nouveaux plans de gouvernance).

Au-delà de ces considérations d'ordre général très importantes, les participants du laboratoire consacré au thème WT35 dédié aux Filières Agroalimentaires durables ont convenu qu'une approche holistique, trans-disciplinaire est nécessaire pour trouver des solutions efficaces. Cette approche passe nécessairement par la définition de normes univoques sur la sécurité et sur la qualité des aliments. Par ailleurs la communication doit être considérée comme un instrument important pour faciliter le changement de nombreuses habitudes qui pèsent aujourd'hui sur l'environnement et sur la communauté mondiale.

Il faut maintenant concrétiser l'alliance mondiale entre tous les pionniers de ce changement, pour renforcer le développement durable et la responsabilité sociale dans les secteurs agroalimentaires en Chine et en Europe.

2 - DEUXIEME ETAPE DU DIALOGUE : LE MINILAB SUR LES CHAINES D'APPROVISIONNEMENT DURABLE POUR LES ALIMENTS EN CHINE.

Ce voyage organisé dans la province du Shandong, en Chine, du 6 au 15 avril 2008, a permis à certains des participants européens et chinois de l'atelier WT35 du Forum Chine-Europe de se retrouver et de poursuivre le dialogue avec d'autres experts internationaux (45 en tout) provenant d'Europe, de Chine, d'Afrique, des Etats-Unis, d'Amérique latine.

Le thème principal de la rencontre était l'étude des chaînes d'approvisionnement dans l'optique du développement durable, en tenant compte de la qualité et de la sécurité alimentaire, mais aussi de l'environnement et des intérêts des producteurs.

Ce Minilab se voulait donc une opportunité pour ouvrir un dialogue sur les questions suivantes:

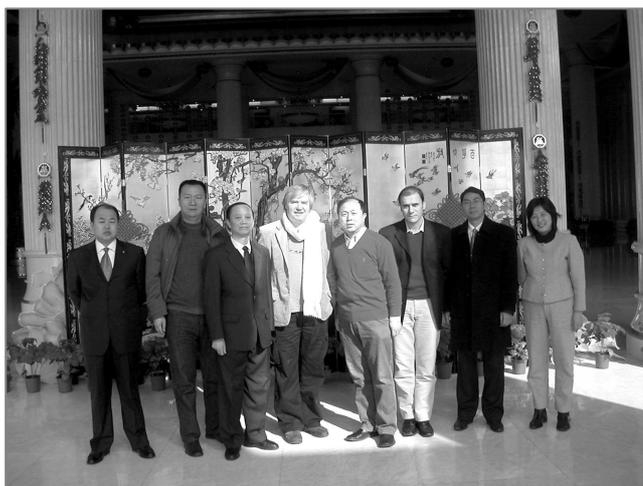
- Quelles sont les étapes essentielles à la création de véritables opportunités dans un marché en forte évolution pour les petites exploitations agricoles, pour les pêcheurs en Chine et ailleurs?
- Comment les acteurs du marché peuvent suivre l'évolution de la demande des consommateurs et assurer une production de qualité et à bas impact sur l'environnement?
- Quel est le rôle du gouvernement - de la société civile et quels sont les possibles modes d'action?

2.1 . *Les préparatifs du Minilab*

L'idée de ce voyage d'étude a germé en août 2005, lors d'une enquête internationale sur le caractère durable de l'industrie de la pêche en Chine effectuée par le Bureau des Régions Rurales et la Fondation Charles-Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme (FPH). La phase préparatoire de ce forum a duré plus de deux ans, pour établir le financement, le choix du lieu et la méthodologie de travail.

En mars 2006, la FPH et le Bureau des Régions Rurales se sont retrouvés, avec le Sustainable Food Lab (SFL), aux Etats-Unis pour participer à l'organisation de ce «Laboratoire» des systèmes alimentaires durables. En mai 2006, la FPH et le SFL ont envoyé une délégation en Chine pour mettre au point avec les responsables locaux les

arrangements de l'activité du Laboratoire des systèmes alimentaires durables » de Chine. Ils ont en même temps établi le thème général, les moyens théoriques, l'échelle, la répartition du travail, la réunion des fonds et d'autres questions relatives à l'activité. En mars 2007, les organisateurs des travaux du Forum se sont réunis à l'Université de Beijing (Bei Da) pour discuter et fixer une date, à savoir du 06 au 15 avril 2008.



La recherche de financements

Elle a impliqué l'ensemble des partenaires et comporté de nombreuses difficultés. La solution finale a été trouvée durant le Forum China-Europa en octobre 2007, avec la participation du Consortium Risteco et par la suite de la région de Zhucheng, lieu finalement choisi pour le déroulement d'une partie du Minilab.

Le choix du lieu.

La contrainte majeure était due à la nécessité d'organiser des visites sur le terrain. Les partenaires chinois ont sélectionné la province du Shandong pour le déroulement du Minilab. Les visites sur le terrain ont été organisées dans les villes de Zhucheng et de Weifang qui témoignent un très bon exemple de développement agricole avec en particulier de nombreuses chaînes d'approvisionnement alimentaires et agricoles. Le choix des lieux de visite a été fixé entre septembre 2007 et fin mars 2008. Des enquêtes et analyses ont été effectuées dans la ville de Shouguang sur les légumes, de Yancheng sur la production aquatique et de Zhucheng sur les produits d'élevage. Le contenu de ce travail a servi pour préparer le manuel de ce minilab.

Le choix de la méthodologie de travail.

Il s'agissait de créer les conditions pour un dialogue ouvert et approfondi sur des sujets très complexes. La méthodologie mise en place prévoyait une discussion, le matin, avant et après les visites, mais aussi de noter toutes les pensées exprimées et d'en faire un bilan quotidien.

Un voyage d'étude permet avant tout de recueillir des données et des informations. Toutefois un travail de groupe peut permettre de dépasser ces simples objectifs et d'aller plus loin dans la compréhension des systèmes grâce à une connaissance non seulement intellectuelle mais aussi émotionnelle. Par ailleurs, l'expérience directe améliore la compréhension globale des systèmes qui sont perçus dans leur entier, ainsi que la perception du rôle des participants au sein du système étudié. Il est également possible, dans le contexte du dialogue en groupe, d'apprendre à laisser s'écouler un laps de temps avant d'émettre un jugement et à apprendre les uns des autres.

(Source U-Process, Zaid Hassan).

Cette méthode a représenté un élément important de nouveauté pour les hôtes chinois car elle s'apparente plus à un jeu qu'à une méthode de travail. Ceux ci ont donc insisté sur la nécessité d'une communication étroite entre les unités d'accueil et les unités responsables de l'organisation.

2.2. Le déroulement du Minilab

Le choix des participants:

Les représentants étrangers étaient au nombre de 21, dont sept participants provenant d'entreprises, trois participants appartenant à des institutions publiques, huit représentants de la société civile et trois coordinateurs. Les représentants Chinois étaient au nombre de 24, dont deux personnes provenant d'entreprises, six participants appartenant à des institutions publiques, treize citoyens et trois coordinateurs.

LES ORGANISATEURS ET LES PARTICIPANTS

Organisation : Institut de Développement Rural de l'Académie Chinoise des Sciences Sociales

Hébergement: Gouvernement Populaire de la ville de Zhucheng, Province du Shandong

Coordination :

- Bureau Rural, Préfecture du Weifang, Province du Shandong
- Collège de Gestion Economique, Université Agronomique du Shandong

Coordination internationale :

- Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme
- Sustainable Food Laboratory
- Risteco

Ont participé :

Marisa BARBISIO (Italie), Bruno CORREARD (France), Gang CAO (Chine), Xin CHANG (Chine), Juan CHEAZ (Holland), Hongzhi CUI (Chine), Jin DONG (Chine), Jinsong DONG (Chine), Zhixiong DU (Chine), Harold EWELL (USA), Donghai FANG (Chine), Davis Alan FLORES (Chili), Claude GIROD (France), Marianita GALARZA (Equateur), Diego GONZALEZ (Argentine), Hal HAMILTON (USA), Ximing HU (Chine); Quanfu HUANG (Chine), Aida ISINIKI (Tanzanie), Andrea IVALDI (Italie), Larry Bruce JACOB (USA), Yu JIA (Chine), Shoutian JIAO (Chine), Siyan JIN (France); Oliva JUAN FIDEL (Mexique), Isabelle LACOURT (Italie), Notis LEBESSIS (Belgique), (Chine), Chungxiang LI (Chine), Denggao LIU (Chine), Xinchun LI (Chine), Ye LI (Chine), Xueyun LIANG (Chine) Changjun LIU (Chine); Hui LIU (Chine), Zhigang LIU (Chine), Ping LÜ (Chine), Francisco MENEZES (Brésil), Yongtai MU (Chine), Jining NIU (Chine), Zhong QIAN (Chine), Silvana SARI (Italie), Huiting SU (Chine), Victor SUAREZ (Mexique), Xuewen TAN (Chine), Piero VERCELONE (Italie), Pierre VUARIN (France), Yang XIE (Chine), Huanxin ZHANG (Chine), Jianru ZHANG (Chine), Xiaoshang ZHANG (Chine), Xinying ZHANG (Chine), Jianhua ZHU (Chine).

Interprètes : Jing GAO, Yu JIA, Siyan JIN, Jimeng TENG

La division des groupes et la traduction :

Les participants ont été répartis en quatre petits groupes, afin de favoriser le dialogue et l'expression de chacun. Des interprètes spécialisés pour la traduction du chinois dans les quatre langues (français, espagnol, anglais et italien) a permis à tous de s'exprimer dans le propre langage de façon à faciliter le dialogue.

La première étape du Minilab : Zhucheng

CEREMONIE D'OUVERTURE, VISITES ORGANISEES ET ECHANGE AVEC LES DECIDEURS LOCAUX.

Les hôtes chinois ont montré une grande disponibilité au cours des visites pour répondre aux questions posées. Les voyages en bus pour se rendre sur les différents sites sont devenus les lieux pour l'échange immédiat des impressions et chaque soir un tour de table était organisé avant le repas pour effectuer le bilan de la journée.

LES VISITES ORGANISÉES

Production de viande :

- Zhucheng Foreign Trade Co Ltd : une des 151 entreprises « Tête de Dragon » en Chine, qui développent l'industrialisation de l'agriculture.
- Delisi group : une des 151 entreprises « Tête de Dragon » en Chine, qui développent l'industrialisation de l'agriculture.
- Delisi pig cooperative : une des 100 coopérative de Delisi group spécialisées dans la production de porc, regroupant 100 exploitations familiales qui produisent en moyenne 500 porcs par an.

Aquaculture

- JunKU Seafood Industrial company : entreprise privée spécialisée en aquaculture
- SanXin Fish breeding Institute :
- Changyi HaiFeng Aquatic Breeding Company

Productions végétales

- Zhucheng ZhongKang Agriculture Development group Co.: entreprise tete de Dragon.
- YanXiang Organic vegetable base (Shouguang): production maraîchère bio.
- ShouGuang TianYuan Vegetable and Melon production
- Oriental YuYuan Group Company
- Village de SanYuanZhu : ayant développé une forte activité de production agricole en serre grâce à un système qui évite de réchauffer les serres pendant l'hivers. Une production biologique et hors sol est développée. Cette technique de construction de serre a été diffusée à l'échelle nationale.
- An Qiu Communauté de Wao Wa basée sur la production de légumes et de fruits (fraise, gingembre , échalotes et choux) pour le marché japonais.

Centre régional de gestion des pesticides et produits vétérinaires

Laboratoire d'analyses

Weifang DongHe Analysis and Inspection Co.: laboratoire d'analyse (pesticides, et résidus chimiques) créé grâce aux investissements de six entreprises agroalimentaires.

Marché et bourse des productions

Shouguang vegetable Wholesale market: marché pour les productions de fruits et légumes (Régions du Nord de la Chine).

Restauration collective :

Cantine scolaire dans un collège de Zhucheng

Communauté et Service sociaux

Zhucheng : XiTuQuian et QiuJiaQiJi :

Les 1257 villages qui forment la ville de Zhucheng sont regroupées en 208 communautés formées de 5 à 6 villages et possédant un centre de services : sport et éducation, planning familial, sécurité sociale et dispensaire, service de volontariat etc. ces centres sont plus ou moins développés en fonction de la date de création et de la richesse des différents villages.

Bureau régional d'urbanisation de Linghe Town et AnQiu

La deuxième étape du Minilab: Tai-an

Cette étape a débuté par une retraite, qui a représenté un moment essentiel dans le processus du Minilab. Les participants ont pu réfléchir et intégrer, au cours d'un moment de réflexion solitaire, les nombreuses expériences concrètes vécues lors des visites durant la première étape. Le Mont Taishan, coeur de la culture confucéenne constituait un endroit parfait pour cela. Les participants ont grimpé à pied les 3000 marches jusqu'au sommet. Le résultat de cette journée s'est traduit par de vives impressions et un bilan chaleureux.

Le déroulement du dialogue a été concordé par tous les partenaires de l'organisation du Minilab au vu du déroulement de la première étape :

- Première demi-journée : deux représentants de la partie chinoise ont présenté l'état actuel de la chaîne alimentaire de la Chine ainsi que leurs réflexions personnelles. La partie étrangère a alors posé des questions aux représentants chinois.
- Deuxième demi-journée, quelques représentants étrangers sélectionnés en fonction de leur rôle ont présenté leur propre expérience et réflexion. La partie chinoise a posé alors des questions aux représentants étrangers.
- Troisième demi-journée, quelques représentants Chinois ont présenté leur expérience concrète et répondu aux questions posées par la partie étrangère.
- Lors de la quatrième demi-journée, tous les représentants ont consulté les différents thèmes importants choisis pour un approfondissement et se sont répartis en groupes de discussion.
- Cinquième demi-journée, tous les représentants ont illustré le champ et l'orientation des coopérations futures et ont fait une dernière évaluation et bilan du Minilab.

Le contenu des discussions s'est avéré particulièrement riche, les discussions sérieuses et chaleureuses. La quatrième étape a surpris tout le monde: avec l'accord des coordinateurs Chinois et étrangers, les débats ont eu lieu au temple Dai (autre nom du Mont Taishan), peut-être parce que ce dernier est un lieu de méditation.

2.3 Les réflexions à la suite du voyage

Les réflexions qui suivent sont celles des organisateurs chinois qui ont dressé un bilan sur le déroulement du Minilab, en ce qui concerne l'expérience mûrie durant l'organisation du Minilab.

Importance des préparatifs préliminaires

Cette rencontre doit sa réussite en grande partie grâce à un mécanisme vertueux basé sur le respect mutuel et la confiance réciproque instaurée entre les organisateurs en phase de préparation, et entre les participants, en phase de réalisation. Le bon déroulement est également dû à un travail efficace et minutieux de préparation et à une capacité d'adaptation et de souplesse face aux impondérables. C'est certainement la raison principale pour laquelle le minilab s'est déroulé parfaitement et sans imprévu.

L'équipe de préparation a été constituée de manière à faciliter la coordination et la division rationnelle du travail. Chacun a fait preuve d'une confiance totale et d'une responsabilité exemplaire, pour mener à bien son travail. Cette confiance mutuelle et cette bonne répartition du travail ont globalement permis un travail efficace.

La participation active:

La vitalité du Minilab a dépendu principalement de l'audace des représentants, de leurs engagements, de leur participation active, et de leur pensée créative. Mais il arrive souvent que les participants s'expriment peu et gardent pour eux leurs commentaires. Il est donc indispensable d'adopter des mesures pour stimuler la participation de chacun. L'expérience du Minilab enseigne qu'un travail en groupe et l'attribution de rôles précis à plusieurs des participants (prise de note, animation des réunions en petits groupes etc.) est un moyen efficace pour animer la participation des délégués.

Les lacunes et les améliorations possibles :

Les participants ont critiqué le choix des sites pour les visites durant la première partie du Minilab: monotonie dans les visites, difficulté de voir les conditions réelles des paysans ou bien des foyers d'élevage.

Par ailleurs, il y a eu un certain déséquilibre dans la composition des différentes délégations. Il faudrait donc pour préparer ce genre d'atelier, élargir le nombre d'invitations pour garantir une composition plus homogène. En particulier, il y avait peu de représentants institutionnels parmi les visiteurs étrangers, peu de représentants du monde industriel chinois. Les représentants de la société civile chinoise étaient pour la plupart des chercheurs, par définition rationnels, alors que ceux de la délégation étrangère provenaient d'associations ONG, liées à des engagements très clairs.

Selon Zhang Xiao Shan, Directeur de l'Institut du Développement Rural, Académie Chinoise des Sciences Sociales, la seule réalisation de ce Minilab en Chine, est à elle seule un vrai succès.

Les enseignements à tirer de cette expérience sont les suivants:

- Envisager une durée réduite (7 jours au lieu de 10), pour faciliter une plus large participation;
- Conserver la structure basée sur de petits groupes (8 à 10 personnes), pour favoriser les échanges et les discussions;
- Conserver la méthode de travail en deux phases;
- Impliquer les autorités locales dès le début de l'organisation, pour assurer leur pleine collaboration.
- La parité entre les participants étrangers et Chinois, en phase de visite n'est pas indispensable.

Les conclusions

Du Zhi Xiong, coordinateur chinois du Minilab, a tracé à grandes lignes les caractéristiques de cette rencontre:

- 1) de nombreux arguments ont été abordés sur les difficultés liées à l'ensemble des systèmes de production alimentaires durables en Chine (quatre catégories de productions, cinq régions, différents maillons de la chaîne de production, le ressenti culturel) ;
- 2) des points de vue très diversifiés ont été exposés au cours des différentes discussions, ce qui est un succès inespéré ;
- 3) L'échange d'expériences s'est avéré productif de part et d'autre (par exemple les représentants des sociétés Chinoises ainsi que les représentants du Brésil tirent profit des méthodes observées pour leur propre activité) ;

4) De cette rencontre sont nées de nouvelles idées pour de futurs axes de coopération:

- La définition de développement durable pour les systèmes alimentaires ;
- La mise en place d'un programme international d'enquêtes sur les systèmes alimentaires publics (la Chine a trois projets) ;
- La recherche sur l'histoire des aliments, de la culture alimentaire, et sur la définition des aliments écologiques. (Cela implique notamment des contacts avec l'Association Slow Food en Italie) ;
- Les échanges d'expériences réalisées par les coopératives agricoles (les représentants Chinois sont invités à participer à des rassemblements régionaux);
- L'évocation des problèmes liés à l'industrialisation de la pêche en Chine (Cela implique notamment des contacts avec l'Association Slow Fish) ;
- L'évocation des craintes liées aux cultures des Organismes Génétiquement Modifiées : traduction en chinois du film documentaire « Le monde selon Monsanto » ;
- Les échanges internationaux sur la gouvernance des ressources naturelles et de l'eau (qui se tiendront fin juin 2009 dans la région du Ningxia).

En ce qui concerne les participants en visite en Chine, ce voyage a mis en évidence le fort processus d'industrialisation de l'agriculture en Chine.

Réflexions de Notis Lebessis, DG Agriculture, Commission Européenne.

(Source « Summing-up report on China Mini-Lab on sustainable food supply chain 6th-14th April 2008 »)

Ce Minilab en Chine a permis de mesurer directement les progrès impressionnants réalisés dans la province du Shandong dans le domaine de l'agroalimentaire et dans la modernisation des services à la population rurale. Singulièrement, la sécurité sanitaire est apparue aussi faire l'objet d'attention et de soins particuliers.

Huit jours de visites, d'exposés et de discussions ont enrichi la connaissance sur des aspects de l'agroalimentaire de la région et du pays et favorisé l'établissement d'un dialogue libre entre les acteurs et porteurs d'enjeux présents sur des thèmes de préoccupation communs. Le dialogue a aussi permis d'amorcer l'identification de sujets sur lesquels la coopération est apparue opportune pour améliorer la durabilité des systèmes alimentaires.

A terme, l'engagement concret des acteurs présents sur les sujets identifiés pourrait aussi favoriser l'enrichissement de la thématique de coopération et de négociation entre les responsables des pays et des zones concernées et par ce biais influencer aussi sur l'agenda multilatéral dans la perspective d'une évolution des politiques, des régulations et des initiatives qui affectent l'alimentation et le développement durable.

Les unités de production et de transformation visitées représentent des réalisations impressionnantes sur le plan économique et organisationnel. Il est cependant difficile d'apprécier la durabilité des systèmes alimentaires dont elles font partie.

S'agissant, par exemple, des filières aviaire et porcine, on ne peut manquer d'établir un parallèle avec des régions européennes où, pour des raisons d'efficacité, des unités d'élevage industrialisé hors-sol ont aussi été concentrées près des points d'arrivage de la nourriture et où l'épandage de lisier n'a toujours pas trouvé de solution (la région de Bretagne en France, les Pays-Bas, la Flandre en Belgique notamment) et représente un obstacle à la poursuite de la production à pleine capacité. Cela illustre le problème plus général du traitement des déchets

de ces filières qui devrait pouvoir bénéficier d'un échange d'expériences et de coopération entre acteurs européens et chinois.

La question de l'alimentation animale est également posée. Dès à présent, en raison des conditions de production de la nourriture importée lorsque celle-ci est issue de cultures gagnées sur la forêt primaire dont la destruction a des répercussions irréversibles sur la biodiversité et le climat. A plus long terme, la question de l'alimentation animale renvoie à la tension entre l'augmentation de la consommation de viande et de lait, due à l'effet combiné de l'augmentation de la population et du changement des habitudes alimentaires et les limites, bientôt atteintes, en matière de surfaces cultivables inexploitées au plan mondial. Même si la prise en compte et l'atténuation de cette tension par une utilisation plus efficace et directe des protéines végétales n'est pas facile à concevoir et à réaliser et qu'elle relève d'actions concertées sur le plan international, elle ne doit pas être oubliée dans la réflexion sur la durabilité des systèmes alimentaires d'un acteur aussi influent que la Chine.

La distribution de la valeur entre acteurs de la chaîne alimentaire représente un autre sujet d'intérêt commun, notamment au regard de la concentration et du pouvoir de marché grandissant des acteurs de la grande distribution. En matière de régulation publique, les réponses renvoient aussi bien aux soutiens financiers et réglementaires pour inciter au regroupement des producteurs, qu'aux initiatives pour compléter les mécanismes de régulation du pouvoir de marché et les abus de position dominante dans le cadre des politiques de concurrence. Cela peut, par exemple, prendre la forme d'Observatoires des prix et des marchés à différents stades des filières ou d'Instances consultatives pouvant être saisies pour émettre un avis sur les pratiques commerciales jugées abusives. Les exposés introductifs des participants chinois ont montré que les agriculteurs chinois se trouvent aussi souvent dans une position désavantagée à l'égard des acteurs de l'aval.

L'augmentation de la productivité s'accompagne d'une diminution de l'importance de l'agriculture dans l'économie et l'emploi rural. Cependant, l'activité agricole est également souvent liée à la production de biens publics, comme le maintien des paysages ou la préservation des ressources naturelles qui sont indispensables au développement durable. En Europe, par exemple, l'abandon de l'élevage intensif et de l'agriculture dans certaines régions de montagne de la Méditerranée a conduit à une dépopulation, à la progression d'une végétation sauvage qui a rendu la forêt impénétrable et favorisé les incendies, et, ultimement, à l'érosion des sols et à la perte de biodiversité.

Outre la production d'aliments et de matières premières, et la nécessité de gérer la transition d'une économie rurale agricole vers une économie davantage diversifiée, il y a donc aussi d'autres raisons pour s'entourer de soins et vouloir maintenir l'activité agricole dans certaines régions rurales. Progressivement, la politique agricole et les aides européennes, qui avaient initialement mis l'accent sur le soutien de la production de denrées et produits de base pour favoriser l'accroissement de la production, cessent aujourd'hui de vouloir orienter la production, laissant cela aux signaux du marché. Elles sont étroitement conditionnées au respect de normes sanitaires et environnementales, et s'orientent progressivement vers des interventions en faveur du développement rural et des formes d'agriculture productrices d'aménités.

Dans le cadre des priorités nationales et européennes, la mobilisation des acteurs des régions rurales pour dégager des visions stratégiques à moyen terme, qui orientent leurs initiatives et coopérations, fait l'objet d'un intense échange d'expériences soutenu par les pouvoirs publics

européens dans le cadre des programmes de développement rural, le deuxième pilier de la politique agricole commune. Ces expériences pourraient être d'intérêt et bénéficier d'une confrontation avec des responsables et des acteurs de l'agroalimentaire et du développement rural chinois sur une série de thèmes définis en fonction de préoccupations communes prioritaires. D'autant que, comme l'illustrent certains exemples abordés dans le cadre de ces journées, les coopérations multi acteurs nécessaires au progrès vers la durabilité des filières sont parfois plus faciles à organiser au plan local et régional où la coordination et la cohérence sont plus faciles à construire. L'élargissement du dialogue à la problématique du développement rural pourrait aussi favoriser l'évolution des discussions sur les modalités de soutien à l'agriculture, compatibles avec les règles du commerce international.

Photo de groupe des participants au Minilab.



3- TROISIEME ETAPE DU DIALOGUE : LA PARTICIPATION D'UNE DELEGATION CHINOISE A TERRA MADRE 2008

Avec le soutien de la Fondation Charles Léopold Mayer pour le progrès de l'Homme, Slow Food a invité une délégation chinoise à Terra Madre 2008. L'objectif était d'enrichir les communautés de la nourriture de Slow Food et de créer une nouvelle opportunité de dialogue sur les filières alimentaires durables avec la société chinoise.

La délégation était composée de trois personnes, dont la cheville ouvrière de l'atelier WT35 lors du second forum Chine Europe (octobre 2007), Xuewen Tan, faisant aussi partie des organisateurs du Minilab dans la province de Chandong en avril 2008 et qui, à cette occasion, a joué le rôle d'interprète et d'observateur.

Bai Shaizhu et Donghai Fang représentaient chacun une communauté alimentaire différente.

Bai Shaizhu appartient à la minuscule communauté Orogen qui représente moins de 10 000 habitants dans la région autonome de la Mongolie. Originellement des chasseurs, les habitants ont dû laisser leurs forêts et se reconvertir à la production de céréales et de soja.

Donghai Fang vient de la province d'Anhui, dans le Chandong. Il a participé au Minilab en avril 2008 et représente une association de fermiers, devenue coopérative (102 membres) qui organise la production de poulets (espèces locales) et d'œufs verts. La coopérative facilite l'accès au marché pour les petits producteurs locaux et s'occupe de la transformation des poulets grâce à une recette spéciale de poulet préparé avec des herbes.

3.1 Terra Madre : l'origine du projet

Terra Madre (voir source www.terramadre.info/) est un réseau constitué de tout ceux qui veulent préserver et promouvoir des méthodes de production alimentaire durable, en harmonie avec la nature, le paysage, les traditions. Au centre des engagements, il y a une attention particulière accordée aux territoires, aux espèces végétales et animales qui se sont adaptées pendant des siècles aux différents écosystèmes naturels. Jour après jour, la famille de Terra Madre s'agrandit, s'enrichit et s'organise pour mieux protéger les produits et cultures gastronomiques locales.

Terra Madre est un projet de Slow Food, fruit de son parcours de développement, conçu pour donner parole et visibilité aux paysans, pêcheurs, et éleveurs qui peuplent le monde, pour augmenter dans ces mêmes communautés et aussi dans l'opinion publique la conscience de l'importance de leur travail. L'objectif est de donner aux producteurs quelques armes pour continuer à travailler dans de meilleures conditions, pour notre bien à tous et pour celui de la planète. Renforcer ce réseau mondial est fondamental, en donnant des instruments de communication qui permettent le partage des informations, donnent la possibilité d'apprendre de l'expérience d'autrui et de collaborer avec les autres.

Il est aussi nécessaire d'unir les forces politique de tout ceux qui- dans leurs choix quotidiens- peuvent influencer les futures politiques: consommateurs, chefs et cuisiniers, écoles, centres de recherche, société civile, associations, jeunes, etc., avec la conviction qu'en favorisant des actions locales selon une stratégie globale on peut avoir un impact significatif.

"Terra Madre is building a network and is bringing together in Turin the people who, of all those directly involved in food, are arguably the ones who face the greatest difficulties of

all. Yet these same people have the power to make us evolve towards a world that is good, clean and fair. If they are struggling to stand up to the prevailing food system that we wish to reject, it is because the system is not theirs: they represent a real alternative, linked to a local area, tradition, culture and respect for natural resources. They are true seeds of change"

Carlo Petrini, Président de Slow Food International

3.2 Les communautés de la nourriture en réseau

Terra Madre réunit donc chacun des acteurs de la filière agroalimentaire qui défendent ensemble l'agriculture, la pêche et l'élevage durables et protègent le goût et la biodiversité alimentaire. Les premiers membres de ce réseau ont été les communautés de la nourriture, et par la suite ils ont été rejoint par des cuisiniers des chercheurs universitaires et cette année par un mouvement de jeunes.

Les communautés de la nourriture forment un groupe de personnes engagées dans la production, transformation et distribution d'un aliment particulier et qui sont étroitement liés à un lieu géographique, du point de vue historique, social ou culturel. Ce sont des producteurs artisanaux qui produisent des produits de qualité, de façon durable.

Quant aux cuisiniers, ils ont un rôle essentiel. Ce sont les interprètes d'un territoire, qu'ils savent valoriser à travers leur créativité. Les cuisiniers de Terra Madre ont compris qu'il est important de ne pas séparer le plaisir de la responsabilité envers les producteurs, sans lesquels rien ne serait possible. Ils viennent donc renforcer les communautés de la nourriture, en dialoguant et collaborant avec les producteurs, luttant ainsi, à leur manière, contre l'abandon des cultures traditionnelles et la standardisation de la nourriture.

Les restaurants sont un lieu idéal pour transmettre cette philosophie aux consommateurs.

250 universités et centres de recherche, ainsi que plus de 400 universitaires du monde, font également partie du réseau de Terra Madre et s'emploient, dans leurs propres domaines et avec leurs instruments, à favoriser la conservation et le renforcement de méthodes de production alimentaires durables, à travers l'éducation de la société civile, et la formation des professionnels du secteur agroalimentaire. Le monde universitaire qui partage les valeurs de Slow Food et de Terra Madre, tente de cultiver un rapport de réciprocité avec les producteurs: il met à leur disposition des connaissances scientifiques spécifiques mais reste également à l'écoute des solutions et des expériences des artisans de la nourriture lorsque celles-ci n'ont pas encore été explorées par la science.

La première rencontre internationale de Terra Madre, d'une ampleur sans précédent, qui a eu lieu en 2004 à Turin, a donné le coup d'envoi du projet du réseau. Cette première édition a réuni 5000 producteurs en provenance de 130 pays et a su intéresser la presse mondiale aux problématiques qui sont les leurs.

La deuxième édition a eu lieu en 2006, et a réuni en même temps 1000 cuisiniers, des plus grands aux plus humbles, conscients de leur responsabilité envers les producteurs de qualité,

et 400 chercheurs et universitaires désireux de rapprocher la science des pratiques sur le terrain.

La troisième édition de Terra Madre s'est tenue à Turin, du 23 au 27 octobre 2008. Les communautés de la nourriture, les chefs et cuisiniers et les universitaires ont rencontré cette fois-ci le réseau des jeunes pendant quatre jours, pour travailler au soutien d'une production alimentaire de petite échelle, traditionnelle et durable.

Cette année, le réseau s'est donc renforcé grâce à la présence des jeunes qui se sont engagés dans la défense des cultures alimentaires au sein du Youth Food Movement, lancé à l'occasion du Congrès International de Slow Food, à Puebla. Ce mouvement est né de l'idée des étudiants de l'université des sciences gastronomiques et de Slow Food Usa. Il est formé d'un groupe de jeunes des campus universitaires et de jeunes producteurs, cuisiniers et activistes. Plus d'un millier de jeunes du monde entier ont été impliqués et ont pu tisser des liens avec les communautés de la nourriture de 150 pays, 5000 paysans, éleveurs, pêcheurs et artisans, les 1000 cuisiniers et les 500 représentants des universités (pour favoriser les échanges entre les savoirs empiriques, fondamentaux du monde rural et les connaissances bâties par la recherche universitaire). Ensemble, ils resserreront les maillons d'une chaîne qui, d'année en année, devient plus forte : Terra Madre.

3.3 Récit de la délégation chinoise sur la participation à Terra Madre 2008.

De retour en Chine Xuewen Tan a raconté son voyage et ses impressions sur la rencontre de Terra Madre. Il est particulièrement intéressant de voir comment une telle manifestation a été perçue par la délégation chinoise.

Par exemple, Xuewen et ses compagnons ont été touchés et impressionnés par le grand mouvement de participation de la population et l'enthousiasme démontré en particulier par les personnes de la région de Turin qui ne participaient pas directement à l'évènement. Ceci, pour eux, est une grande preuve de l'authenticité et de la force de la manifestation.

Bien que l'approche de Slow Food soit appréciée et ne soit aucunement remise en question dans le récit de Xuewen Tan, il y a cependant un peu de scepticisme sur la possibilité de développer une économie nationale basée uniquement sur agriculture traditionnelle de subsistance. Par deux fois, l'analyse qui est faite exprime l'importance de trouver un équilibre entre des situations trop radicalisées : certains pays (occidentaux) doivent en quelque sorte ralentir; mais les autres? La réponse est moins facile à trouver. D'où l'espoir de développer des méthodes standardisées de production qui soient compatibles avec un développement durable.

Xuewen Tan exprime aussi la surprise et le regret que le mouvement de Slow Food ne soit pas implanté en Chine, car c'est un pays où la tradition alimentaire et culinaire est très développée et où il y aurait un grand potentiel pour développer des communautés alimentaires de qualité. Il faut bien comprendre que les communautés s'implantent là où il y a la volonté de développer un projet. Ce regret doit donc être interprété comme la possibilité de susciter la volonté de créer de nouveaux liens entre les communautés alimentaires en Chine et ailleurs dans le monde.

Il y a aussi un passage intéressant sur le fast food en Chine. Car certaines recettes traditionnelles chinoises se prêtent en effet à une restauration rapide. Par ailleurs la restauration rapide est économique et donc à la portée de tous, ce qui est positif. Ces remarques très pertinentes relancent tout l'intérêt du dialogue entrepris au cours du Forum et reporté dans cette publication. Car déjouant les pièges d'une production de masse indifférente à la qualité des produits, à l'environnement et aux conditions de vie et de travail des producteurs il est peut être possible, comme le pense Xuewen Tan, de définir un nouveau modèle de production et de consommation alimentaire compatible avec le développement durable de nos économies.

« SLOW FOOD » ET LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE DURABLE

par Xuewen Tan chercheur à l'Institut de recherche sur le développement rural, Académie des Sciences sociales de Chine

Traduit du chinois par Yang Jiangang

Mouvement « Slow Food » à travers le monde

Du 23 au 27 octobre 2008, j'ai participé, à Turin, belle ville des jeux olympiques d'hiver dans le nord de l'Italie, à la troisième édition de « Terra Madre ». « Terra », (Terre) et « Madre » (Mère) forment une appellation poétique. La terre et la mère sont sources d'approvisionnement pour nos besoins vitaux, tout comme la nourriture et les vêtements. Il s'agit en effet d'une rencontre de toute la filière agroalimentaire depuis la production, la distribution jusqu'à la consommation. C'est moins un forum ordinaire où l'on débat simplement de l'économie alimentaire ou de la culture culinaire qu'un lieu complexe, où non seulement se mêlent idéal et réalité, coopération et confrontation, mais aussi se côtoient économie, politique, société et culture. En seulement quatre jours, plus de 6700 représentants y ont participé.

En dehors des magnifiques cérémonies d'ouverture et de clôture, 28 rencontres régionales et 33 débats thématiques ont été organisés.

La rencontre « Terra Madre » est organisée par le réseau Terra Madre, qui fait partie de la fondation « Slow Food » internationale. Cette dernière, présidée par M. Carlo Petrini, père fondateur du « Slow Food », est promotrice du mouvement international de « Slow Food ». La Fondation regroupe, en dehors de Terra Madre, sept bureaux nationaux dont celui de l'Italie, une université des sciences de la gastronomie, des centaines de membres collectifs ainsi que des milliers et des milliers d'adhérents individuels. Le mouvement « Slow Food » est né en 1986 à Bra, une petite bourgade au nord de l'Italie. L'objectif initial du mouvement consiste à défendre les produits alimentaires locaux de qualité et le plaisir de la gastronomie et à promouvoir un ralentissement du rythme de vie. La dénomination du mouvement marque elle-même une réaction en opposition au « Fast Food », qui se répand rapidement partout dans le monde. Slow Food préconise un mode de vie au rythme ralenti, à commencer par celui de la table. La petite commune de Bra, pays natal de Petrini, est réputée pour ses vins et ses truffes utilisées comme ingrédients de la cuisine gastronomique. En lançant à l'époque le Slow Food, Petrini a voulu défendre et faire rayonner les vins et la gastronomie de son pays natal. Mais il ne s'attendait pas à ce que l'essor du mouvement prenne ensuite l'ampleur qu'on connaît aujourd'hui. Dans l'après-midi du 23 octobre, lorsqu'il a fait, devant un parterre de 7000 participants, l'éloge d'un lycéen américain, c'est évidemment de son rêve du futur qu'il s'agissait.

C'est dans l'ancien site principal des JO d'hiver de Turin que plus de 6 700 représentants

inscrits se sont réunis pour les cérémonies d'ouverture et de clôture. Ils ont participé, trois jours durant, dans des salles du Centre des Expositions Goethe de Turin, aux rencontres régionales et aux ateliers thématiques. En concomitance avec « Terra Madre », s'est tenu un autre salon d'envergure : le Salon du Goût. S'opposant à la standardisation de la nourriture dans le contexte de la mondialisation de l'économie, le Salon du Goût a pour but d'exposer et de promouvoir les spécialités alimentaires variées de qualité produites artisanalement. Le salon, biennal, créé en 1996 en est déjà à sa septième édition, devenant à chaque fois de plus en plus important. En 2008, selon les premières statistiques, 826 exposants y ont été présents.

J'ai été très frappé par l'attractivité de ce salon : en l'espace de cinq jours, plus de 200 000 personnes l'ont visité et y ont fait des achats. C'est un chiffre assez étonnant. Un pont entre « Terra Madre » et le Salon du Goût a été créé, pour exposer des produits agroalimentaires artisanaux reconnus comme les « Sentinelles du goût de Slow Food. Cette zone, située dans les mêmes locaux que le Terra Madre, était ouverte aux visiteurs du Salon du goût, et constituait un espace d'exposition et de vente. Cette année, l'exposition des produits alimentaires artisanaux a attiré 278 exposants, dont 57% étaient italiens.

La rencontre « Terra Madre » organisée par la fondation Slow Food me paraît mieux réussie que d'autres grandes assemblées internationales de la société civile mondiale auxquelles j'ai participé dans le passé (par exemple, « Forum social mondial »). J'ai, pour pouvoir juger ainsi, un indicateur, qui est la place qu'occupait cet événement chez les habitants locaux. L'expression de bienvenue, voire d'admiration qu'on apercevait sur les visages des habitants de Turin, lorsqu'ils entendaient ou voyaient « Slow Food » ou « Terra Madre », me rendait particulièrement heureux. La participation durant quatre jours à cette rencontre m'a persuadé que le mouvement « Slow Food » constitue un phénomène merveilleux et complexe, intégrant plusieurs dimensions, économique, politique, culturelle et traditionnelle, et qui est en passe de devenir une force active non négligeable susceptible de peser sur le développement de l'agriculture et de l'économie alimentaire dans certaines régions du monde. Il y a eu, au Forum Social Mondial (FSM), un slogan célèbre qui disait : « Un autre monde est possible ». Tout le monde se demandait à l'époque ce que devrait être cet « autre monde », la seule certitude étant que le monde actuel n'est pas satisfaisant. Or, ici, visiblement, au lieu de critiquer le monde actuel, les gens s'attachaient plus particulièrement à leur « autre monde ».

Sur le plan politique, Slow Food bénéficie déjà d'une grande influence au moins en Italie. Le ministère des affaires étrangères et le ministère de l'agriculture font directement partie des organisateurs de « Terra Madre », d'autres collectivités locales y ont coopéré aussi activement. Le gouvernement italien a même invité la Fondation Slow Food à devenir observateur du Sommet du G8, qui aura lieu l'année prochaine en Italie. Les représentants l'ont acceptée sans hésitation, tout en lançant des sifflets à l'égard du G8, faisant preuve par là d'une forte confiance politique.

Sur le plan économique, le maintien et l'expansion rapide de Slow Food s'appuient sur des moyens économiques puissants. Le financement du « Slow Food » provient, pour l'essentiel, des cotisations acquittées à la fois par les conseils nationaux et les adhérents individuels d'une part, et des bénéfices réalisés à travers des activités d'exploitation d'autre part. Une part infime est constituée des dons extérieurs. L'essor rapide du mouvement de Slow Food permet d'une part à la fondation de percevoir suffisamment de cotisations des adhérents et d'autres

revenus, et d'autre part aux membres de tirer suffisamment de bénéfice économique de leur participation au réseau de Slow Food. La fondation Slow Food donne agrément à ses membres afin d'utiliser pour leurs produits un label spécial Slow Food ou «Sentinelle du Goût» (voir www.presidioslowfood.it), qui correspond en quelque sorte à une certification pour un produit «de qualité, propre et équitable». Ce label prouve en même temps qu'il s'agit d'une spécialité locale produite par un petit producteur agricole selon les conditions particulières d'un terroir bien déterminé. La principale activité économique exercée par la fondation «Slow Food» est précisément le Salon du Goût. Une fréquentation entre 100.000 et 200.000 visiteurs lui assure non seulement suffisamment de recettes en tickets d'entrée, mais aussi un important impact social.

Le succès du salon joue à son tour un rôle très positif d'impulsion aussi bien pour les petits producteurs de denrées alimentaires diversifiées qu'à l'égard du mouvement Slow Food lui-même. Cette interaction bénéfique est une importante marque de réussite de Slow Food.

Sur le plan culturel, Slow Food tente de s'affranchir de ses aspects techniques, caractérisés d'une part par son intérêt pour les produits alimentaires locaux, et d'autre part par le fait qu'il considère la nourriture comme élément de la qualité de vie, pour essayer de devenir un mouvement social global visant à défendre les cultures et les traditions locales. Le forum de «Terra Madre» a été enrichi cette année avec des représentants de jeunes et des arts populaires. En particulier, des groupes de musiciens de la musique populaire traditionnelle de différents continents du monde ont été invités faire des spectacles. Une future jeune maman venant d'un pays insulaire du Pacifique s'est exprimée au forum. Le but final de Slow Food est de contribuer, au travers un tel mouvement social ancré sur la nourriture, à améliorer la qualité de vie de l'homme et à protéger les ressources naturelles et l'environnement écologique. Cela permet aux initiatives relativement radicales d'être moins en vue ou de prendre moins d'importance.

Sur le plan de la tradition, Slow Food préconise avec force la protection et l'utilisation restauratrice des ressources des espèces, des conditions naturelles ainsi que des modes traditionnels et locaux de production, de vie et de nourriture. Cette préconisation, qui s'appuie à la fois sur une philosophie et des actions économiques effectives, a pu produire de bons résultats dans la mesure de ses possibilités. A l'espace d'exposition des produits «sentinelles du goût», nous avons trouvé plusieurs centaines d'espèces de spécialités locales que l'on ne peut voir que très rarement. C'est très bénéfique pour la biodiversité et pour la sauvegarde des cultures traditionnelles et des modes locaux de production et de vie.

Différentes voies du Nord et du Sud pour le « Slow Food »

Slow Food se répand rapidement presque partout dans le monde à l'exception de la Chine, le seul pays parmi les grandes nations, qui représente une quasi lacune. La carte de Slow Food recouvre presque toute la planète, avec, dit-on, plus de 140 pays et régions, dont la plupart des pays développés et un grand nombre de pays en voie de développement. Deux groupes de pays se distinguaient à cette rencontre: celui des pays les plus développés dont font partie les sept conseils nationaux relevant de la fondation Slow Food, six d'entre eux étant membres du G8. Les Etats-Unis comptent le plus grand nombre d'adhérents collectifs de Slow Food en dehors de l'Italie, alors qu'ils constituent en même temps un symbole typique à la fois de l'agriculture de grande production standardisée et de la restauration rapide du monde. Un autre groupe remarquable est celui des pays en voie de développement, notamment de nombreux pays africains et d'Amérique latine. Des membres venant de ces pays ont

transformé l'entrée des salles de conférences en un océan d'étalages. Certes, les délégués issus de deux mondes ne cachaient pas leur joie de se trouver ensemble, mais force est de constater la différence entre ces modes de développement: les uns doivent ralentir le pas, alors que les autres doivent petit à petit trouver un rythme de survie.

Les pays développés ont atteint, grâce à l'agriculture industrielle, un très haut niveau d'efficacité économique abaissant le coût des denrées alimentaires au profit des consommateurs, établissant ainsi une compétitivité de base pour leur agriculture moderne. Mais ce mode unifié de production et de consommation a conduit à la disparition des ressources locales d'une part et à l'insatisfaction des consommateurs d'autre part. Afin de répondre aux besoins des consommateurs en matière de diversité alimentaire et de nutrition, la production de denrées alimentaires locales a connu un renouveau dans un espace étroit. Devenue très prisée sur le marché des produits agroalimentaires, elle s'est dotée d'une meilleure capacité de rendement.

Qu'en est-il pour des pays en voie de développement? Selon le ministre de l'environnement éthiopien, ils préconisent de développer, avec l'accompagnement du mouvement «Slow Food», une agriculture de subsistance basée sur les conditions locales, afin d'éviter le choc de la mondialisation pour subvenir ainsi à la survie des familles. Ainsi, nous avons pu, au cours du forum «Terra Madre», entendre d'innombrables exemples de réussite du développement de petite agriculture en Afrique et en Amérique latine. Cependant, je garde un doute sur la durabilité du développement de cette agriculture de petite échelle dans des pays en voie de développement. Pour les pays développés, j'ai toutes les raisons de croire que Slow Food pourra parfaitement devenir un complément efficace du «Fast Food» (restauration rapide) et que les deux peuvent coexister en harmonie. Mais est-ce possible en Afrique ou en Amérique latine? L'agriculture locale de petite échelle résistera-t-elle à l'exploitation d'envergure des capitaux étrangers? Qu'en sera-t-il de l'agriculture de subsistance? Dans ces régions, la proportion de l'agriculture de petite échelle reste encore trop élevée, de nombreux exemples de réussite, comme de simples étincelles, ne suffiront pas pour embraser toute une plaine. Des objectifs réalisables dans les pays développés au travers de leur mode d'échanges rencontreront davantage de difficultés et nécessitent une plus grande sagesse pour les pays en voie de développement.

Slow Food en Chine

Comme je l'ai indiqué plus haut, le mouvement de Slow Food a beau prétendre avoir balayé toute la planète: l'adhésion de la Chine est jusqu'à présent extrêmement limitée. A la troisième rencontre «Terra Madre» en octobre 2008 à Turin, il y avait à peine 20 représentants de la Chine, venant respectivement de Pékin, Shengyang, Nankin, Macao et Taiwan. Ils étaient jeunes, cuisiniers, producteurs d'aliments organiques, paysans, etc. Slow Food n'a encore soutenu aucun projet de développement en Chine ni ouvert d'antenne. Il n'y a pas non plus de «sentinelles du goût».

Malgré tout, cela ne signifie pas que la Chine soit en retard, bien au contraire. En réalité, depuis très longtemps, les différentes collectivités locales et les producteurs chinois ne cessent de mettre en valeur des ressources, des spécialités locales, afin de promouvoir des produits et sous-produits agricoles «de marque, de spécialité, de qualité et de nouveauté». Les «spécialités du pays» de différentes régions en Chine sont en réalité comparables à bien des produits promus par «Slow Food». Prenons le cas de la ville de Pékin. Les banlieues représentent 90% de la superficie totale de la commune, dont 60% sont des zones

montagneuses où depuis longtemps, sont cultivées de nombreuses spécialités agricoles du terroir, comme par exemple les pastèques du District Daxing, les pêches du District Pinggu, les châtaignes et les truites arc-en-ciel du District Huairou, les kakis «meule», les poires Jingbai (Blanc de la Capitale), le frêne épineux sauvage du District Fangshan, des raisins, des poulets de pays dans de nombreux districts, etc. Ces produits de terroir représentent plus d'une centaine d'espèces et sont très recherchés. Ils sont aussi imités ce qui montre bien leur succès. La ville de Pékin envisage de développer dans ses banlieues une agriculture moderne urbaine (voir encadré p. 8), et la protection des ressources des spécialités agricoles locales d'une part et le développement des produits de marque d'autre part, sont deux éléments importants de la stratégie envisagée.

Parmi la délégation chinoise, un des deux représentants invités est venu du sud de la province d'Anhui. C'est le président du conseil d'administration d'une Coopérative d'élevage et de vente de poulets du pays Jiangnan (Sud du Fleuve Yangtse). Le terme «Poulets de pays» désigne les poulets de chair ou bien les poules pondeuses provenant d'un terroir déterminé, dont les variétés sont issues d'une sélection naturelle millénaire. Ils sont élevés par les paysans en plein air et nourris d'insectes et d'herbes sauvages ainsi que de céréales produites par les paysans eux-mêmes. Ce type d'élevage dure plus longtemps et en ce qui concerne la production d'œufs, le taux de ponte est relativement inférieur. La viande obtenue est plus savoureuse, et elle a une meilleure valeur nutritionnelle. Elle se prête à merveille aux nombreuses recettes traditionnelles de différentes régions. Par exemple, les gens du Nord la mangent mijotée aux champignons, alors que les gens du Sud la préfèrent en court-bouillon, chaque recette ayant une saveur locale distincte. La Coopérative d'élevage et de vente des poulets du pays Jiangnan élève chaque année plus de 200 000 poules pondeuses sur pied, produit des œufs et commercialise des poulets du terroir : laissés en liberté dans des bois, tous les poulets adultes reçoivent, en dehors de la nourriture naturelle, une alimentation spécialement formulée à base de céréales complétées par des vitamines. On essaie de rechercher un équilibre au maximum entre la qualité de la spécialité locale et la production commerciale. La Coopérative fournit à tous les éleveurs expertises et services spécialisés pour la prévention des maladies contagieuses, pour l'alimentation et les techniques d'élevage et de commercialisation des produits, afin que les agriculteurs se concentrent en toute tranquillité sur leur élevage. La Coopérative produit aussi une variété d'œufs à la coquille verte. Non seulement ces œufs sont deux fois plus chers que des œufs de poules du pays, mais la demande excède souvent l'offre. Bien entendu, les habitants locaux privilégient les œufs et les poulets qu'ils élèvent eux-mêmes. Malgré tout, la quantité est encore réduite et ne peut satisfaire à la demande du marché. Inévitablement, il en existe des faux et des imitations. Par ailleurs certains citadins demandent à leur famille restée à la campagne de s'approvisionner sur place pour bénéficier, à un prix encore plus élevé, une saveur locale authentique.

En ce qui concerne la restauration, Slow Food s'oppose au «Fast Food» qui favorise les formules standardisées de nourriture, leur mode de production et la manière de consommation rapide qui nuisent à l'alimentation humaine. Au contraire, un mode vie ralenti implique de prendre ses repas lentement.

La restauration rapide chinoise, sous réserve d'accepter la philosophie de base de Slow Food, ne fait en réalité rien d'autre que de sauvegarder et de promouvoir, sous forme apparente de «Fast Food», un grand nombre de spécialités locales de la gastronomie traditionnelle. Les

restaurants « Fast Food » (à service rapide) en Chine exploitent en chaîne pour la plupart et vendent des spécialités locales de la nourriture traditionnelle, par exemple, des « Xiaochi » (petite collation) de Chengdu à Sichuan, ceux du Cheng-huang-miao (Temple dédié au génie protecteur de la ville) de Shanghai, des « Mianshi » (aliments à base de farine) de Shanxi, des « Xiaolong-Baozi » (petit pain farci cuit à la vapeur en petit tamis en bambou) de Hangzhou, des « Guoqiao-mixian » (soupe aux vermicelles avec du boeuf) de Yunnan, des « Lamian » (nouilles tirées à la main) avec du boeuf de Lanzhou, des « Paomo » (crêpe farcie de viande de mouton trempée dans une soupe) de Xian, des « Goubuli -Baozi » (petit pain farci cuit à la vapeur) de Tianjin, des « Jingdong-rouping » (crêpe farcie de viande) et la recette de riz avec du ragout de porc de Pékin, etc. On peut en citer à n'en plus finir.

Ces spécialités gastronomiques locales se trouvent également dans les restaurants de luxe, mais coûtent extrêmement cher. Les aliments qu'on trouve dans les « Fast Food » chinois ne sont certes pas très raffinés, voire parfois contrefaits, mais il s'agit d'un lieu de consommation populaire, qui peut répondre aux désirs de différentes spécialités alimentaires locales. Cependant, de plus en plus de restaurants « Fast Food » à la chinoise imitent le modèle de développement de McDonalds, s'efforçant de fournir des « Fast Food chinois » proposant des recettes standardisées et appliquant des paramètres d'hygiène stricts. Il est encore trop tôt aujourd'hui pour faire une évaluation, sous l'éclairage du travail de Slow Food, sur de tels Fast Food chinois .

Le « Slow Food » dans une perspective de la chaîne d'approvisionnement alimentaire durable

Comme il a été évoqué plus haut, Slow Food est synonyme de nourriture « de qualité, propre et équitable ». Au Salon du goût, nous avons pu constater qu'il existe deux grandes catégories de Slow Food: des spécialités locales « faites à la main » et des denrées alimentaires produites artisanalement. Slow Food exige non seulement une bonne qualité et une saveur locale spéciale, mais aussi une production de petite échelle, respectueuse de l'environnement et avec un prix raisonnable au profit des paysans. Ainsi, une chaîne d'approvisionnement du « Slow Food » est une véritable chaîne d'approvisionnement alimentaire durable. Sur cette chaîne, on trouve des éléments tels que: respect et protection de l'environnement, réduction au maximum de la pollution, intérêts équitables pour les principaux producteurs - notamment pour les producteurs primaires souvent en position défavorable, garantie pour la sécurité alimentaire, absence du risque de contamination alimentaire à chacune des étapes de production, filière professionnelle relativement courte avec une production de petite échelle, gestion relativement facile de la chaîne d'approvisionnement et coût des transactions assez bas. Comme Slow Food insiste sur variétés locales, techniques de production locales, conditions locales d'environnement et modes locaux de transformation des aliments, cela revient en réalité à faire des éléments subjectifs du goût propriétés partielles mesurables et chiffrables en prix des produits, satisfaisant ainsi aux besoins spécifiques des consommateurs du « Slow Food » d'une part, et permettant aux producteurs d'obtenir un prix qui leur est dû d'autre part.

A l'échelle d'une nation, le gouvernement, qui joue un rôle clé en matière de législation sur la sécurité alimentaire et aussi dans le développement économique du pays, exerce une forte influence sur la filière d'approvisionnement alimentaire. Mais aux yeux des promoteurs de « Slow Food », ce mouvement peut lui aussi jouer un rôle important par la promotion de

certaines denrées alimentaires locales oubliées ou bien négligées ; la rencontre de «Terra Madre» est un moyen pour aider les petits producteurs à communiquer à échanger et à collaborer. Elle s'associe à la promotion de l'éducation du goût, la création de la fondation pour la biodiversité, l'agrément du label «sentinelle du goût», l'organisation du Salon du Goût, ainsi que toutes les activités de communication et de promotion pour les consommateurs.

En particulier en ce qui concerne la certification des produits « sentinelle du goût », elle prend en compte les modalités de production de transformation et elle influence aussi les relations entre producteurs et consommateurs, jouant par là un rôle clef sur la chaîne d'approvisionnement.

Mais, il nous faut clairement préciser que si le mouvement de Slow Food va sans aucun doute dans le sens d'une production alimentaire durable, la standardisation des procédés de production alimentaire n'est pas incompatible avec le développement durable, si elle respecte des normes de la qualité, de respect de l'environnement et si les intérêts primordiaux des paysans sont garantis. Très certainement, un type de production n'exclut pas nécessairement l'autre. L'affaire récente du « lait en poudre contaminé » dévoile le dilemme du modèle «entreprise/foyer paysan». Elle soulève en particulier la question de la sécurité alimentaire, qui pousse naturellement vers une production standardisée plus favorable à l'industrie qu'aux petits paysans. Il reste encore beaucoup à étudier pour faire la part des choses et pour trouver la juste mesure entre les deux modèles.

2009 : LE DIALOGUE CONTINUE.

La prochaine étape du dialogue se déroulera à Ningxia et à Pékin, en Juillet 2009. Il sera cette fois ci orienté dans plusieurs directions : la gestion de l'eau, réel problème dans la région chinoise de Ninxia, ainsi qu'un aussi un séminaire sur l'Alimentation et la durabilité qui se tiendra dans la capitale.

RÉFÉRENCES:

- <http://www.china-europa-forum.net/> Site internet consacré au Forum Chine - Europe
- <http://base.china-europa-forum.net/rsc/fr/ateliers/atelier-60.html>: la page qui présente l'atelier WT35.
- <http://www.cascc.eu/> Centre des Hautes études sur la Chine contemporaine, basé à Turin
- http://europa.eu/index_it.htm Portail de l'Union Européenne
- http://europa.eu/lisbon_treaty/index_fr.htm Traité de Lisbonne
- http://europa.eu/abc/keyfigures/index_fr.htm Chiffres-clé pour l'Union Européenne
- http://europa.eu/pol/agr/index_fr.htm Informations sur le secteur agricole européen
- <http://www.terramadre.info/> Site internet de Terra Madre
- <http://www.presidislowfood.it/> Site internet des Sentinelles du goût de Slow Food
- <http://www.sustainablefoodlab.org/u-process/> Présentation du « U Process » utilisé lors du Minilab
- L'Europe, c'est pas du chinois ! Di Shuo Yu, Yé Huang, Jean-Paul Delattre, ECLM 2007.
- Summing-up report on China Mini-Lab on sustainable food supply chain 6th-14th April 2008 Organisation team of the Mini-lab of RDI.

REMERCIEMENTS :

L'atelier des 4 et 5 octobre 2007 à Turin a été organisé avec la collaboration de





ECOMEAL.INFO

**DIALOGUE SOCIAL
POUR UNE RESTAURATION DURABLE**

www.ecomeal.info



Corso Francia, 225 - 10139 - Torino
info@risteco.it - www.risteco.it
Tel 011 19715989 - Fax 011 19715065