



IAU Île-de-France

Une métropole à ma table. L'Île-de-France face aux défis alimentaires

février 2017, 208 pages

L'Institut d'aménagement et d'urbanisme d'Île-de-France consacre le n°173 de ses *Cahiers* aux défis alimentaires de la région-capitale. Terre de paradoxes, elle dédie près de la moitié de sa superficie aux productions agricoles, mais doit importer une bonne partie des denrées alimentaires destinées à nourrir ses douze millions d'habitants. Par nature multidimensionnelle, l'alimentation contemporaine est reliée à de nombreuses problématiques dont ce *Cahier* donne une image d'ensemble riche et actuelle. Il s'appuie sur des textes courts d'auteurs avertis (chercheurs, décideurs publics et privés, société civile, etc.), agrémentés d'interviews et d'illustrations de qualité. Il permet ainsi de saisir les enjeux alimentaires de la région parisienne, en lien avec des échelles plus larges, une recette ponctuant chaque partie.

Dans la « mise en bouche », N. Bricas revient sur les enjeux de l'alimentation des villes : problèmes liés à l'urbanisation, à l'industrialisation et aux distanciations ; défis de la sécurisation de l'alimentation, des nouvelles pathologies nutritionnelles, de la création d'emplois résilients, du métabolisme urbain ; pistes pour de nouveaux modèles. Il s'agit ici d'« inventer des relations à distance qui garantissent une durabilité du système alimentaire », pour une gouvernance « locale et globale » ; la pression des métropoles, notamment, va ainsi amener les acteurs traditionnels à repenser leurs stratégies.

L'« entrée » est consacrée aux espaces, aux flux et à la sécurité alimentaire. Elle aborde en particulier les questions de logistique, de gaspillage ou encore d'insécurité et d'aide alimentaires. Le « plat » traite ensuite des défis sociétaux, économiques et environnementaux. C'est l'occasion, après un détour historique, de se pencher notamment sur la santé nutritionnelle, l'influence de la qualité des sols sur les aliments, les flux d'azote, la biodiversité, etc.

Le « fromage » s'intéresse aux réponses des acteurs, du champ à l'assiette : articles, portraits et interviews illustrent diverses innovations techniques au niveau de la production, de la distribution, de la logistique et en cuisine. Enfin, le « dessert » porte sur les territoires et gouvernances alimentaires, avec en particulier des éclairages à l'international (Amérique du Nord, Brésil, Éthiopie).

Julia Gassie

Centre d'études et de prospective

MAA

julia.gassie@agriculture.gouv.fr