

Note de lecture



ROBIN Marie-Monique

Les moissons du futur. Comment l'agroécologie peut nourrir le monde

1 DVD et 1 livre, Arte Éditions et La Découverte-Arte Éditions, 2012

Les moissons du futur s'inscrit dans le prolongement du *Monde selon Monsanto* (2008), où Marie-Monique Robin dévoilait la stratégie d'influence des multinationales de l'agro-alimentaire pour imposer un « paquet technologique » associant semences OGM, brevets et produits phytosanitaires. Il vient également après *Notre poison quotidien* (2010), qui passait en revue les étapes de la chaîne agro-alimentaire et entendait alerter sur les risques pour la santé humaine des pesticides, des additifs et des emballages. Dans la même veine militante, le présent ouvrage entend dépasser la posture de dénonciation des choix de développement agricoles, en mettant en avant des pratiques agronomiques minoritaires, présentées comme des pistes concrètes d'émancipation et de sortie du « modèle agro-industriel ».

« Comment nourrir le monde en 2050 ? » La question revient de façon lancinante dans le débat sur les orientations de l'agriculture mondiale. De nombreuses études comparent les rendements en « bio » et en « conventionnel » afin d'établir quel niveau d'exigences environnementales est compatible avec la contrainte démographique de 9 milliards d'êtres humains annoncés pour le milieu du siècle. Cette polarisation laisse hors-champ un ensemble de solutions agronomiques qui ne sont ni conventionnelles ni biologiques, mais qui tirent le meilleur parti productif de dynamiques agro-écosystémiques complexes.

L'auteur, s'appuyant sur les travaux d'Olivier de Schutter, rapporteur spécial pour les Nations unies sur le droit à l'alimentation, entreprend ainsi un tour du monde pour mieux cerner ces pratiques qualifiées d'« agroécologiques » et évaluer à quelles conditions elles pourraient sortir de l'état de « niches » et être promues comme alternatives au modèle de développement issu de la « révolution verte ». Les deux premières parties de l'ouvrage mêlent habilement présentations de techniques culturales ou de lutte contre les ravageurs, discussions de leurs fondements théoriques et, en contrepoint, aperçus sur la complexité systémique du « modèle » dominant d'agriculture artificialisée, solidaire selon l'auteur d'un ordre socio-économique néo-libéral plus large.

Les exemples sont choisis par Marie-Monique Robin de façon à naviguer entre le Nord et le Sud, et à prendre ses distances avec le « bio », qui tendrait selon elle à se « conventionnaliser » et à être récupéré par les firmes agro-industrielles. Sont abordés les systèmes suivants : l'agroforesterie (Malawi, France, les techniques culturales simplifiées (Allemagne, ch. 4), la technique push-pull (Kenya, ch. 6), le système milpa (Mexique, ch. 9). À chaque fois, l'auteur prend soin de montrer les systèmes en action, à partir de longs extraits de témoignages d'agriculteurs. Le contexte des rencontres est soigneusement précisé, de façon à construire des portraits

marquants et à communiquer un enthousiasme, tendant parfois vers le chromo (par exemple, p. 119). Les expertises internationales favorables à l'agroécologie sont également convoquées (notamment le rapport de l'IAASTD) pour plaider une réorientation de l'effort de recherche, l'auteur prenant de façon générale le parti de ne pas équilibrer les points de vue avec les tenants d'une agriculture plus « productiviste ». En revanche, les forces de la « révolution verte » des années 1960, notamment sa capacité de diffusion des inventions de laboratoire sur tous les terrains, sont bien évoquées.

La dernière partie de l'ouvrage, intitulée « le nouvel ordre alimentaire mondial », entend montrer que « *l'agroécologie ne pourra s'imposer que si l'on revoit complètement l'organisation des marchés, aux niveaux international, national et local* ». L'auteur revient alors sur les effets dévastateurs des accords de libre-échange sur la petite agriculture familiale du Sud. Après ce tableau très sombre (exode rural, familles dispersées, exploitation de la main-d'œuvre immigrée), elle illustre toutefois son propos avec des exemples porteurs d'espoir : d'une part le système des « tekei » au Japon (ch. 13 : « *L'alliance entre paysans et consommateurs* »), et d'autre part les modes de régulation de la filière de l'oignon au Sénégal : « *Le protectionnisme ne doit plus être un gros mot* » (p. 242).

Pour l'auteur, fille d'agriculteur jaciste (p. 95), « *contrairement à ce que voudrait nous faire croire l'agriculture chimique, ce n'est (...) pas le modèle agro-industriel qui a permis ces 'résultats spectaculaires', mais surtout le système de prix garantis et rémunérateurs* » (p. 140). Avec les outils de régulation qui ont permis le développement productiviste au détriment de l'environnement (p. 66), « *la Communauté européenne aurait très bien pu soutenir sa production agricole en s'appuyant largement sur le modèle biologique et familial, qui était alors encore très répandu en Europe* » (p. 140).

Marie-Monique Robin remet en cause de façon détaillée un schéma de modernisation linéaire, au profit d'une approche en termes de trajectoires, de bifurcations et de mondes possibles, où il n'y a pas de « *vaincus de l'histoire* » définitifs (p. 80). Les modèles d'excellence professionnelle se renverseraient alors : au fil du livre, de nombreux chercheurs font

valoir l'expertise et la sagacité des agriculteurs, agiles dans leur agroécosystème, vantant le caractère intensif en connaissances du « *retour des paysans* ». Par opposition, l'auteur livre une charge sévère contre les vendeurs de produits phytosanitaires.

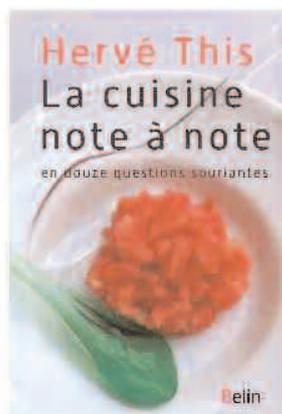
Les moissons du futur est un livre riche, qui peut nourrir de nombreuses réflexions sur l'orientation des politiques agricoles. Il laisse aussi quelques questions sans réponses : si « *l'agroécologie suppose une autre manière de transmettre le savoir* » (p. 118), moins verticale et moins aliénante, la diffusion de ces pratiques est-elle condamnée à se faire localement, de manière participative ? L'agriculture ainsi conçue comporte des coûts élevés en encadrement et en ressources humaines : main-d'œuvre, acquisition des connaissances par la recherche, accompagnement et animation des réseaux de conseil. C'est en partie parce qu'elle réduisait ces coûts que la « révolution verte » a supplanté les alternatives issues de la petite agriculture familiale, ou plus récemment, que des « solutions » d'ingénierie biotechnologique comme les OGM ont été envisagées. La recherche est-elle capable de mettre au point des formules générales, notamment sous forme d'outils d'aide à la décision, permettant une plus large diffusion des innovations agroécologiques ? Les dispositifs qui ont soutenu la diffusion des innovations verticales de la révolution verte sont-ils vraiment adaptés pour promouvoir les innovations horizontales de la révolution agroécologique ? Ces interrogations et difficultés, essentielles pour l'action publique, ne sont abordées par l'ouvrage que de manière allusive.

Certains « choix » passés sont irrévocables, ou leurs effets, comme les spécialisations régionales, difficilement réversibles. La transposition et le déploiement de démarches doublement performantes, écologiquement et économiquement, en dehors des lieux et réseaux où elles ont été éprouvées, ne vont pas de soi. On ne saurait donc reprocher à l'auteur de ne pas assez approfondir les modalités de la transition agroécologique qu'elle appelle de ses vœux : l'histoire, ici, reste à écrire.

Florent Bidaud

Chargé de mission Sociologie du monde agricole, ruralité et action collective
Centre d'études et de prospective
MAAF
florent.bidaud@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



THIS Hervé
La cuisine note à note
Paris, Belin, 2012

L'objet de ce livre est de présenter le concept de « cuisine note à note », qui consiste à élaborer de nouveaux aliments à partir de composés purs, et dont les principes ont été conçus au milieu des années 1990 par le physicien Nicholas Kurti et Hervé This (INRA, AgroParisTech), lequel signe cet ouvrage. Dès le début, il distingue la « cuisine note à note » de la « cuisine moléculaire ». La première mobilise des composés purs qui peuvent être d'origine naturelle (comme l'amilopectine obtenue par fractionnement de l'amidon) ou de synthèse (comme la vanilline), alors que la deuxième utilise essentiellement les aliments classiques, mais en valorisant les réactions chimiques de transformations culinaires.

Le corps du livre, plutôt technique, présente les caractéristiques de l'aliment note à note. Cela commence par la forme et la consistance, puisque ces néo-aliments sont modulables. Ainsi, la consistance peut varier du solide pur au liquide pur, en passant par le colloïde, l'émulsion, le gélifié, etc., la modification de consistance étant assurée au moyen de différents additifs.

On passe ensuite aux saveurs, aux arômes et aux couleurs, avec une description de la richesse et de l'innovation que peut représenter la cuisine note à note dans ces domaines : saveurs dissociées (sucres, sels minéraux, acides organiques, etc.) et arômes parfois inédits. Un classement des arômes

par structure chimique (hydrocarbures, alcools, terpènes, phénols) est présenté. Hervé This suggère à des cuisiniers avertis le recours précautionneux à des composés modifiés chimiquement, tout en mettant en garde contre les risques éventuels de ces composés artificiels. Dans la suite de l'ouvrage, il rappelle que l'équilibre nutritionnel des aliments note à note n'est cependant pas garanti et qu'il existe des incertitudes sur la toxicologie de certains composés purs : des composés présents à l'état naturel dans des aliments, peuvent avoir une toxicité une fois isolés, comme l'estragol présent dans l'estragon. Par ailleurs, la mise en application de ces techniques est difficile et elles rencontreront peut-être des résistances. Tout en étant conscient des obstacles à prévoir, l'auteur reste néanmoins confiant et rappelle que les révolutions passées ont souvent dû surmonter des écueils de ce type. Il cite l'exemple de Parmentier qui avait rencontré des difficultés pour imposer la pomme de terre. Enfin, une partie relativement réduite du livre est consacrée aux aspects purement culinaires : recettes de cuisine et terminologie des plats.

Dans cet ouvrage, l'auteur s'écarte de la tendance fréquente visant à donner une image positive aux produits « naturels » et à se méfier des substances « artificielles ». Il regrette la néophobie, qui fait craindre les aliments nouveaux ou transformés, d'autant que tous les aliments consommés subissent peu ou prou des transformations. Enfin, il précise

que la cuisine note à note n'a pas vocation à remplacer la cuisine traditionnelle mais bien à la compléter. Il cite alors deux applications possibles de cette innovation, la première en tant que remède possible contre l'obésité : le mode d'alimentation actuel est devenu inadapté et la cuisine note à note permettrait de fournir à l'individu le juste nécessaire en termes de nutriments. Mais elle pourrait également être un moyen de réduire le gaspillage alimentaire par le fractionnement et la dessiccation des fruits et légumes, qui faciliteraient les transports et éviteraient le pourrissement.

Le ton de ce livre est audacieux, humoristique, spirituel et parfois provocant. Les thèmes abordés, souvent techniques, associent chimie et pratique culinaire, avec de nombreuses références historiques et sociologiques, qui destinent cette lecture à un public initié ou du moins déjà motivé par la question. L'idée phare (proposer une alimentation artificielle alors que la tendance est à un retour au naturel) est périlleuse et peut conduire à une réaction de rejet. Alors que la cuisine moléculaire effrayait déjà de nombreux consommateurs, il est peu probable que la cuisine note à note soit perçue positivement. De plus, l'avantage réel pour les consommateurs n'apparaît pas spontanément.

Il est donc peu vraisemblable que cette pratique soit appliquée à grande échelle dans un avenir proche. La tradition gastronomique européenne est plus axée sur des cuisines classiques. On se rapproche, avec la cuisine note à note, d'une représentation constructiviste et analytique qui évoque la nutrition à l'américaine. La pratique culinaire au quotidien, qui doit être simple et de coût modéré, est éloignée des principes « note à note ». L'approvisionnement en composés purs n'est possible que *via* un marché très réduit. La suggestion de les préparer à la maison, en

procédant à des extractions à partir de produits courants, tels que légumes et fruits, par exemple, semble peu compatible avec les contraintes de la vie quotidienne.

L'aide à la lutte contre l'obésité, tout en mettant en avant des arguments très sensés, paraît également difficile d'application, du fait de la complexité de réalisation et de l'austérité des aliments ainsi produits, ce qui les rend inadaptés aux populations les plus touchées par l'obésité, axées plutôt sur des aliments faciles à préparer et à consommer. De même, la lutte contre le gaspillage, par dessiccation des produits agricoles, relève encore de l'expérimental. Face à des poudres en lieu et place des fruits et légumes, on peut craindre aussi un rejet des consommateurs ainsi qu'un déséquilibre nutritionnel.

Cependant, il serait dommage de ne pas tirer profit de la cuisine note à note en termes de créativité et d'innovation. La découverte de saveurs inconnues permettrait une nouvelle approche, au-delà des saveurs classiques (sucré, salé, acide, amer), par la dégustation de composés purs tels que sels minéraux, acides organiques, acides aminés, gras, etc. La cuisine deviendrait comparable à un piano de parfumeurs et serait l'occasion d'un apprentissage de dégustation, pour des palais saturés par les excès de sel et de sucre. L'équilibre nutritionnel pourrait également y gagner, si parmi les composés purs se trouvaient des adjuvants à certains aliments actuellement trop consommés.

Madeleine Lesage

Chargée de mission Alimentation, santé,
risques sanitaires

Centre d'études et de prospective

MAAF

madeleine.lesage@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



Les cahiers du CLIP, n° 21
Modes de vie et empreinte carbone
IDDRI, 127 pages

Les Cahiers du Club d'Ingénierie Prospective énergie et environnement (CLIP) traitent souvent de sujets économiques et techniques, toujours reliés au thème de la consommation énergétique. Dans ce dernier numéro, l'approche est plus sociologique et qualitative, puisque l'évolution des modes de vie est prise comme base d'une réflexion sur les consommations énergétiques et l'empreinte carbone à l'horizon 2050. Ce document est le fruit d'un groupe de travail pluridisciplinaire qui s'est réuni pendant plus de deux ans, procédant régulièrement à des auditions d'experts et s'appuyant sur de solides revues bibliographiques. L'équipe de rédaction finale est principalement composée d'enseignants et de chercheurs universitaires, ce qui est plutôt rare en matière de prospective.

Classiquement, la première partie analyse les tendances passées et présentes puis identifie les principales variables et indicateurs à prendre en compte. Outre les repères habituels (taille des ménages, logement, emploi, revenus, etc.) trois aspects sont bien renseignés : la mobilité géographique, les nouveaux mouvements écologiques (déconsommation, boycotts, locavorisme, monnaies locales, écoquartiers, etc.) et l'essor des nano-bio-technologies.

La deuxième partie, proprement prospective, propose cinq visions des modes de vie en France vers 2050. On n'en retiendra ici que les aspects concernant les questions agricoles et alimentaires. La première vision imagine pour demain une « société du consumérisme vert » : le réchauffement climatique entraîne une déprise des terres agricoles, le contenu carbone des denrées est strictement contrôlé, leurs prix ont sensiblement

augmenté, la consommation de viande est réduite au profit des protéines végétales, les produits biologiques se vendent bien, une agriculture compétitive tournée vers l'export cohabite avec une agriculture multifonctionnelle pourvoyeuse d'aménités. La part importée de la production animale a nettement progressé, comme celle de l'alimentation de bétail, ce qui conduit à externaliser les émissions de GES. Enfin, le secteur agricole est peu soutenu par les pouvoirs publics, les aides étant réservées à la gestion de crise et à la rémunération des services écosystémiques.

La deuxième vision évoque une « société de l'individu augmenté », hyper-industrielle, où les NTIC et la robotique ont proliféré. Les systèmes de production agricole sont très artificialisés, intensifs et performants. Ils fournissent essentiellement des matières premières nécessaires aux filières agroalimentaire, énergétique et chimique (en particulier médicaments). La gestion par satellite et les outils de haute technologie sont généralisés, pour piloter les cultures, optimiser les doses d'azote, mesurer les paramètres biophysiques, s'adapter aux effets localisés du réchauffement climatique, etc. Les OGM et le hors sol dominant, et sont bien acceptés par la société. Les conduites alimentaires se calent sur les modes de vie d'une société de plus en plus mobile, pressée et soucieuse de son bien-être : snacking, plats préparés, portions individuelles, alicaments répondant aux stricts besoins physiologiques, etc.

Vient ensuite une troisième vision à 2050 en termes de replis communautaires, d'inégalités et d'instabilités. L'autoproduction et le partage y sont bien installés, les marchés sont relocalisés, l'idéal

de sobriété domine, les « alternatifs » développent des systèmes d'échanges de biens et de services dans le cadre d'une économie partiellement démonétarisée. En réponse aux crises sanitaires et à la démondialisation, la souveraineté alimentaire est un fort enjeu. Les anciennes politiques d'État ont été remplacées par des aides régionales de soutien à l'installation, à l'emploi et aux circuits courts. Les productions à l'exportation sont réduites, les prix des produits alimentaires sont élevés et l'on demande surtout à l'agriculture de répondre à des préoccupations environnementales, sanitaires et sociétales.

La vision suivante est celle d'une « société écocitoyenne », dont le moteur d'ici 2050 réside dans la prise de conscience de la finitude des ressources planétaires et dans la volonté de limiter la surconsommation. Une agriculture écologiquement intensive dans les grandes plaines, avec diversification des assolements, côtoie une agriculture multifonctionnelle dans le péri-urbain, en montagne et en zones intermédiaires. Un équilibre a été trouvé entre productions végétales-animales, productions énergétiques et productions de biomasse-matériaux, et cet équilibre valorise au mieux l'usage des sols. Le niveau de formation des agriculteurs en agronomie et environnement s'est notablement élevé, des moyens importants ont été octroyés pour accompagner les reconversions. Une alimentation de qualité est garantie à une bonne partie de la population et, à plusieurs reprises au cours de leur vie, on incite fortement les individus à venir contribuer à la production agricole durant un temps limité. Dans le même esprit, les entreprises de restauration, de distribution et de logistique sont régulièrement mises à contribution.

Enfin, la cinquième vision anticipe une « société de l'âge de la connaissance ». L'économie de la contribution et l'autoproduction y sont très développées. La permaculture et l'agroforesterie améliorent le rendement des plantes, l'éco-aquaculture est devenue la norme. Le monde rural accueille de plus en plus d'actifs agricoles, attirés par le renouveau des méthodes extensives. La consommation a sensiblement régressé et l'artisanat, comme l'agriculture urbaine, font partie des activités de loisir. Le *slow food* a de plus en plus d'adeptes, le régime végétarien est dominant, les recettes anciennes et régionales ont sauvé de nombreux produits agricoles menacés de disparition. Une grande attention est portée à la biodiversité, à l'éthologie et à la communication interspécifique.

Aboutissement logique du raisonnement, la troisième partie de l'ouvrage consiste en un essai de quantification des émissions de gaz à effet de

serre (GES) selon les cinq visions précédemment décrites. Pour ce faire, les ménages sont segmentés selon trois variables (revenus disponibles, structure familiale, localisation résidentielle) et selon six postes de dépenses (logement, mobilité quotidienne, mobilité exceptionnelle, alimentation, achats de biens, achats de services). Les aspects relatifs à l'alimentation, qui nous intéressent plus directement ici, sont malheureusement moins bien traités que les autres. Quoiqu'il en soit, cette modélisation confirme que parallèlement aux avancées techniques, la modification des modes de vie sera demain un levier déterminant de la réduction des émissions de GES. Ensuite, les calculs opérés indiquent que si certaines pratiques sobres permettent de réduire les GES, les cinq visions proposées nous tiennent dans l'ensemble assez éloignés de la réalisation du « facteur 4 ».

Dans l'intéressante postface signée par Pierre Radanne, celui-ci pose la seule question qui vaille à l'issue d'un exercice de prospective, celle du « Que faire maintenant ? ». Il y répond en proposant une démarche graduée, en sept étapes, allant de la sensibilisation à l'action. Il insiste également sur la nécessité, pour susciter l'innovation, de mieux comprendre les croyances des individus et groupes sociaux, et donc sur l'intérêt de multiplier les analyses à caractère psycho-sociologique.

Au total, cet ouvrage a de nombreuses qualités. Bien écrit, clairement argumenté, faisant preuve d'une réelle ouverture d'esprit, il nous pousse à réfléchir, à décaler le regard. Il pose d'intéressantes questions et montre que les modes de vie devraient être un objet central de la prospective, mais aussi de la gestion des affaires publiques.

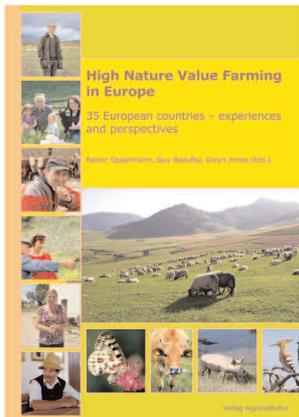
On peut regretter en revanche que les cinq macrovisions, projetées et isolées dans un avenir lointain, ne nous disent rien des chemins à parcourir dans les prochaines décennies. On regrettera aussi que la réflexion soit trop franco-française, comme si nous vivions isolés de nos voisins, de l'Europe et du monde. Enfin, page après page, l'impression qui se dégage du livre est que la France de 2050 sera constituée de couches moyennes urbaines, mobiles et consommatrices, aimant le local et la proximité, plutôt libres et conscientes de leurs intérêts, bien informées et impliquées, assez heureuses, ayant des problèmes mais pas trop : cette représentation homogénéisante et sympathique est peut-être un peu biaisée...

Bruno Héroult

Chef du Centre d'études et de prospective
MAAF

bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



OPPERMAN Rainer, BEAUFOY Guy, JONES Gwyn (eds)
High Nature Value Farming in Europe.
35 European countries, experiences and perspectives
Verlag Regionalkultur, Basel, 2012, 544 p.

Paru en 2012, cet impressionnant panorama de la diversité des agricultures européennes s'attache à recenser dans 35 pays les systèmes agricoles dits à « Haute valeur naturelle » (HVN). Apparu dans les années 1990 après plusieurs décennies de modernisation de l'agriculture, ce concept met en avant le rôle central des systèmes agricoles peu intensifs dans la conservation de la biodiversité. Souvent issus du maintien de pratiques séculaires, ils forment une continuité entre espaces naturels et cultivés. Pâturages extensifs, vergers « traditionnels » ou agriculture « de subsistance », ces modes de production et les paysages qu'ils ont façonnés sont souvent menacés de disparition en Europe, dans un contexte socio-économique incitant à l'abandon des terres ou, au contraire, à l'intensification.

Préfacé par les Commissaires européens à l'agriculture (Dacian Ciolos) et à l'environnement (Janez Potocnik), le livre commence par exposer les principales caractéristiques de l'agriculture HVN et les grands types qui la composent. Vient ensuite la partie centrale, constituée de 35 études de cas européens, chacune rédigée par un expert national, détaillant l'étendue et les caractéristiques des systèmes agricoles à haute valeur naturelle de son pays. La dernière partie trace les perspectives de l'agriculture HVN pour aboutir à des propositions de politiques publiques en sa faveur. Plutôt qu'un manifeste concis, l'ouvrage constitue ainsi une ressource documentaire précieuse et exhaustive que le lecteur est invité à consulter au gré de ses réflexions.

Des siècles d'activité agricole, en Europe, ont transformé des espaces sauvages primaires, aujourd'hui quasi-inexistants, en des paysages

naturels et culturels complexes. Ouvrant des espaces, créant des micro-habitats, les pratiques agricoles ont favorisé la diversification des espèces sauvages de plantes et d'animaux, qui se sont progressivement adaptées à leurs nouvelles conditions de vie, dans un processus de co-évolution. Les systèmes agricoles supports de cette biodiversité ont tous en commun d'être peu intensifs. Nécessitant peu d'intrants, ils ont aussi de faibles rendements et présentent une forte diversité, souvent liée à la culture locale. L'apparition, au cours du XX^e siècle, des leviers techniques et économiques, qui ont induit les transformations structurelles de l'agriculture, a fait perdre leur valeur à des pratiques agricoles nécessaires au maintien de ces systèmes. Aujourd'hui leur rareté relative leur redonne de l'importance au titre des services écosystémiques qu'ils rendent, ou de l'héritage naturel et culturel qu'ils représentent.

Le concept d'agriculture HVN cible les espaces dotés d'une grande richesse écologique, considérant plus efficace pour la préservation de la biodiversité de « *conserver ce qu'il reste plutôt que de restaurer ce qui a été perdu* ». Principalement basés sur une végétation « semi-naturelle » (VSN) composée de prairies, pâturages, landes, etc., ils relèvent de trois groupes archétypaux.

Le type 1, où la VSN est prédominante, correspond à des « *écosystèmes terrestres modifiés par l'influence humaine mais conservant de nombreuses caractéristiques naturelles* ». Hérités du *sal-tus*, ces espaces ont principalement été façonnés par le pâturage qui assurait un transfert de fertilité vers l'*ager*. Des prés salés, en passant par le maquis méditerranéen, les landes septentrionales, les tourbières d'altitude ou les alpages, leur

diversité est très importante. En Europe, la majeure partie se trouve en montagne, sous le climat humide de la façade nord-atlantique ou dans les milieux secs méditerranéens. Seules des zones défavorisées sur le plan économique, à l'Est, ont conservé des milieux de ce type sur des terres productives.

Le type 2 désigne un assemblage de VSN, de cultures annuelles et permanentes extensives, formant une « mosaïque » dont la diversité structurale favorise l'expression d'une biodiversité importante. Les terres arables qui la composent ne reçoivent pas de pesticides et peu d'engrais, le renouvellement de la fertilité étant principalement assuré par la jachère. Certaines cultures permanentes peu denses, et souvent associées au pâturage, comme dans les prés vergers de Normandie, sont une autre composante de cette mosaïque. Elle est complétée par les éléments du paysage non cultivés tels que des haies, arbres isolés, murets, mares, fossés, bâtiments, etc.

Le type 3 regroupe les espaces agricoles hors types 1 et 2, qui constituent l'habitat de certaines espèces en déclin comme le grand hamster, le busard cendré, le bruant proyer, etc. Spécifiques de milieux cultivés plus intensifs que ceux précédemment décrits, elles sont mises en danger par l'homogénéisation de pratiques plus intensives encore – monoculture de céréales, etc.

Faisant suite aux 35 monographies, qu'il serait vain de tenter de résumer ici, la dernière partie de l'ouvrage propose une série d'analyses transversales à l'ensemble des situations nationales. Si le bénéfice des services environnementaux fournis par les systèmes HVN à l'ensemble de la société ne fait pas de doute pour les auteurs, leur viabilité économique pose beaucoup plus question. Ces modes d'agriculture, majoritaires à l'ère pré-industrielle, ne subsistent plus en effet que dans les territoires où l'intensification a été freinée, soit par les contraintes physiques du milieu, soit par le manque de capitaux nécessaires pour investir, deux situations souvent synonymes de revenus plus faibles que la moyenne du secteur agricole.

À cette perte d'attractivité économique s'ajoutent de profondes évolutions dans la représentation du métier d'agriculteur. Les pratiques traditionnelles au caractère jugé « désuet » et les incitations politiques à la modernisation ont participé à la perte de reconnaissance sociale d'une agriculture « paysanne » considérée comme allant à l'encontre du « progrès ». Ce processus est toutefois remis en cause par certaines initiatives, comme des concours nationaux « prairies fleuries », valorisant à la fois les compétences tech-

niques et la contribution environnementale des agriculteurs. Les politiques publiques ont un rôle central à jouer dans la poursuite de cette dynamique. Et le deuxième pilier de la PAC, qui rassemble les instruments privilégiés pour cela, a déjà permis le maintien de certaines pratiques, notamment grâce aux « mesures agro-environnementales ».

Le déclin des systèmes à haute valeur naturelle les plus fragiles n'a pour autant pas été stoppé, en particulier au sein de territoires déjà largement intensifiés. Quelles politiques européennes et nationales faut-il alors mettre en œuvre ? Pour les auteurs, la politique environnementale doit sortir d'une logique dualiste entre espaces strictement protégés et mesures diffuses ailleurs. Une grande partie de l'agriculture HVN se trouve par exemple hors des zones Natura 2000. Les aides de la politique agricole devront d'une manière générale davantage soutenir les systèmes HVN, en visant l'exploitation agricole comme un « tout ». Pour les auteurs, si le premier pilier ne les a pas favorisés – bien au contraire –, il faudra s'assurer à l'avenir que les paiements directs puissent leur bénéficier, en veillant notamment à l'éligibilité de certaines terres pas toujours considérées comme agricoles. La boîte à outils du deuxième pilier, proposant une rémunération de certaines pratiques, une aide au revenu en zone défavorisée, un soutien à l'investissement ou des mesures de maintien de l'activité en zone rurale, paraît suffisamment complète pour apporter une réponse globale au déclin des systèmes HVN, mais les États membres s'en sont saisis de manière trop inégale jusqu'à présent.

L'avenir des agricultures à haute valeur naturelle dépendra surtout de la poursuite d'une reconnaissance sociale et politique de ces types d'agriculture, de la possibilité pour ces systèmes de rester ou de devenir viables économiquement, et finalement de la représentation même de ces modes de production au sein de la profession agricole. Riche d'exemples et bien documenté, l'ouvrage amène finalement à poser la question suivante : pourrait-on assister à une évolution similaire à celle de l'agriculture biologique, passée de la marginalisation à un mode de production aujourd'hui institutionnalisé et solidement ancré dans le paysage agricole ?

Clément Villien

Chargé de mission Politiques
agro-environnementales

Centre d'études et de prospective

MAAF

clement.villien@agriculture.gouv.fr