

AGRICULTURE

La France peut-elle nourrir la France ?

Alors que se tient du 21 février au 1^{er} mars à Paris le Salon de l'agriculture, la souveraineté alimentaire du pays est une nouvelle fois au cœur des débats, entre concurrence internationale, tensions géopolitiques et bouleversements climatiques.

Par **Véronique Badets**, photos **Cyril Chigot** pour *Le Pèlerin*

Dans le Loir-et-Cher, Benoît Lonqueu fabrique des coquillettes à partir de son blé dur cultivé en agriculture biologique.

IL N'Y AURA donc ni vaches ni volailles au Salon international de l'agriculture 2026, pour des raisons sanitaires. Mais entre les stands de dégustation et les tables rondes devrait continuer à circuler une expression qui cristallise les débats depuis plus de deux ans : la souveraineté alimentaire. Certes, la « Ferme France » reste la première d'Europe. Elle produit plus de blé tendre, de pommes de terre, de fromage ou encore de tournesol que nécessaire à ses besoins. Elle bénéficie d'un climat tempéré et d'un fort potentiel nourricier : elle dispose ainsi de 4 300 m² de terres disponibles par habitant, soit plus qu'il n'en faut pour nourrir une personne (autour de 4 000 m² au régime alimentaire actuel)¹. Mais cette puissance repose sur un équilibre de plus en plus fragile. Le dérèglement climatique rend les productions plus imprévisibles : l'excès d'eau a réduit la production de blé tendre de 26 % en 2024, tandis que les vagues de chaleur de l'année précédente ont entraîné des pertes sévères chez les maraîchers et dans l'élevage.

Par ailleurs, certaines filières creusent leur dépendance vis-à-vis de l'extérieur. La France importe ainsi la moitié des fruits et légumes consommés, environ 60 % de la viande ovine, 25 % du bœuf. Le poulet vient pour moitié d'ailleurs : Pologne, Ukraine, Brésil. « En 2025, les exportations ont augmenté de 2 %, alors que les importations, elles, ont bondi de près de 9 % », souligne Thierry Pouch, chef économiste à Chambres d'agriculture France. En cause : l'émergence de nouvelles puissances agricoles où les coûts de production sont bien moindres qu'en France. Et des habitudes de consommation orientées vers une alimentation transformée où la provenance des produits n'apparaît pas.

« Souveraineté alimentaire », le parcours d'un concept

Le terme de souveraineté alimentaire est apparu en 1996, porté par le mouvement paysan La Via Campesina. Face à des importations déstabilisant les marchés locaux, il défendait le droit de chaque peuple d'établir ses propres politiques agricoles pour garantir sa sécurité alimentaire. Il ne signifie pas l'autosuffisance, mais la maîtrise de ce qui relève des échanges internationaux. La France en a une approche très large. La loi du 24 mars 2025 la définit comme « le maintien et le développement des capacités de la nation à produire, transformer et à distribuer les produits agricoles et alimentaires nécessaires à l'accès de l'ensemble de la population à une alimentation saine, et le soutien des capacités exportatrices contribuant à la sécurité alimentaire mondiale ». ■

Une situation qui mobilise la FNSEA, principal syndicat agricole. « En 2017, dans son discours de Rungis, le président de la République a défendu la montée en gamme de l'agriculture française, décrypte Yannick Fialip, éleveur en Haute-Loire et président de la commission économie de la FNSEA. Mais ce n'est pas avec des produits bio ou Label rouge que les Français se nourrissent au quotidien. Notre pays doit reprendre les marchés de l'entrée de gamme. Pour cela, il faut nous donner les moyens de produire plus en réduisant les normes. »

43 %
des terres
françaises
sont cultivées
pour
l'exportation.

Source : Solagro, 2019.

Modèle productiviste

Message entendu côté gouvernement. Il a annoncé pour mars une « loi d'urgence agricole » qui vise à alléger les procédures environnementales, notamment sur les nitrates (liés à l'utilisation d'engrais azotés) et sur l'accès à l'eau. Elle intervient quelques mois après l'adoption au

...

...

Parlement de la loi Duplomb, qui facilite l'agrandissement des bâtiments d'élevage et les projets de stockage de l'eau, comme les mégabassines.

Autant de choix qui marquent un soutien clair au modèle agricole productiviste développé en France depuis l'après-guerre. Mais est-il vraiment favorable à une plus grande souveraineté alimentaire ? Les tourteaux, ces aliments protéinés utilisés dans les élevages intensifs français (volaille, porc, lait...), sont encore largement composés de soja venu d'Amérique du Sud. Quant aux engrais, ils nécessitent des importations massives d'azote minéral. « En 2022, la France importait plus de 80 % de ses engrais, dont une large part provient de pays en dehors de l'Union européenne, créant une double dépendance : aux pays tiers et aux énergies fossiles qui servent à fabriquer les engrais minéraux », souligne un rapport du gouvernement². Une fragilité à l'heure où les tensions géopolitiques se multiplient et peuvent déstabiliser ces approvisionnements stratégiques.

L'agroécologie, oui mais

Pour se libérer de ces dépendances, certains regardent du côté de l'agroécologie, qui cherche à se passer d'intrants chimiques en s'appuyant sur les fonctionnalités des écosystèmes. « On achète de la fumure organique en Bretagne, on met en place des luzernes qui fertilisent naturellement les sols », témoigne Benoît Lonqueu, de la ferme du Chat blanc, à Maves (Loir-et-Cher). Après avoir démarré en conventionnel, il cultive aujourd'hui des céréales et légumineuses en agriculture biologique, puis les transforme en pâtes, écoulées en région Centre-Val de Loire.

De nombreuses études montrent que ces pratiques préservent durablement la fertilité des sols et réduisent la dépendance aux engrais et pesticides. Mais leur généralisation soulève des questions concrètes. La conduite des fermes

1 Benoît Lonqueu est l'un des rares céréaliers français à transformer son blé dur en pâtes, sur place, créant une filière 100 % locale.

2 L'épicerie citoyenne de Cheverny (Loir-et-Cher) réussit à s'approvisionner dans un rayon de trente minutes de route maximum.

demande davantage de main-d'œuvre, et les produits issus de ces filières restent plus coûteux pour le consommateur. La transition elle-même représente un risque économique pour les exploitants, avec plusieurs années nécessaires avant de stabiliser leur système de production. Surtout, la France ne raisonne pas en vase clos : dans un marché agricole européen ouvert, ses concurrents ne s'engagent pas tous au même rythme vers ces pratiques. La capacité de l'agroécologie à nourrir 68 millions d'habitants dépend donc d'arbitrages politiques majeurs – réorientation des aides publiques, accompagnement de nouvelles filières, évolution des habitudes alimentaires –, au risque sinon d'accroître la dépendance aux importations.

Ces arbitrages ne se jouent pas seulement à Bruxelles ou à Paris. Ils prennent déjà forme sur le terrain, en partant des écosystèmes locaux et de la singularité des territoires. C'est tout l'intérêt des 450 projets alimentaires territoriaux (PAT) que compte aujourd'hui la

France. À Blois (Loir-et-Cher) et ses environs, le PAT du Pays des châteaux a ainsi soutenu différents projets qui consolident une agriculture durable sur le territoire : approvisionnement de la restauration collective, introduction de produits locaux dans l'aide alimentaire, etc. « Nous sommes en train de créer une filière de pain bio local, explique le directeur du syndicat mixte du Pays des Châteaux, Xavier Laurière-Tharaud. Elle répondra à une demande des habitants tout en donnant un débouché aux agriculteurs. »

Un retour à la sobriété

Ce territoire a aussi innové en créant un conseil local de l'alimentation, qui rassemble des acteurs agricoles, de la santé, de l'environnement, du social ou encore du tourisme. Ce conseil a par exemple voté la répartition d'une enveloppe de 30 000 euros pour des projets portés par les habitants. Parmi eux : l'épicerie citoyenne située au cœur du village de Cheverny (Loir-et-Cher). En ce

450
projets
alimentaires
territoriaux
sont actifs
en France.

Source : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

vendredi soir, les adhérents viennent acheter œufs, fromages, légumes, confitures. « Nous avons développé un réseau d'approvisionnement avec 20 producteurs situés à trente minutes en voiture maximum d'ici, explique la fondatrice Suzel Harauchamps. Le but est d'être plus robuste en cas de crise. Et de se questionner sur nos habitudes alimentaires : on peut vivre avec ce qui est vendu ici mais cela demande une forme de sobriété, car le choix est beaucoup plus limité qu'en supermarché. » La démarche fait sens aussi pour les agriculteurs : « C'est génial de voir des gens reprendre en main leur alimentation, témoigne Laurent Ducrot dans son verger de 10 ha à Mont-près-Chambord, juste avant de déposer deux caisses de pommes bio à l'épicerie. En les rencontrant, je prends conscience de pourquoi je me lève de bonne heure le matin : les nourrir. » ■

1) « Souveraineté alimentaire, un scandale made in France », Terre de liens, 2025.
2) « Évaluation de la souveraineté alimentaire et agricole de la France », rapport du gouvernement, mars 2024.

