

■ Rémi Haquin, président d'Adivalor

Bioéconomie et économie circulaire peuvent créer de la valeur pour l'agriculture française

Les notions de bioéconomie et d'économie circulaire sont complémentaires, d'après Rémi Haquin et peuvent créer de la valeur pour l'agriculture française. L'atelier que le professionnel préside sur le sujet aux États généraux de l'alimentation devrait pouvoir aborder les questions de la transformation des « déchets » en amendements et engrais, le stockage du carbone, avec une réduction du réchauffement climatique. Et aussi, chercher à utiliser l'énergie solaire pour produire de la biomasse agricole transformable en énergie, alimentaire, non-alimentaire, bio-matériaux, et autres produits, de façon à contribuer à diminuer la dépendance au pétrole et autres énergies fossiles.

Information Agricole – Comment considérez-vous cet atelier spécifique aux États généraux ?

Rémi Haquin ■ Karen Serres et moi-même sommes vigilants à rappeler en permanence l'objectif prioritaire de ces États généraux : Comment le développement de la bio-économie et de l'économie circulaire contribuera-t-il à créer de la valeur pour l'agriculture française ? » Je me félicite que ces thématiques aient fait l'objet d'un atelier spécifique au sein des États généraux. Les retours d'expérience présentés durant l'atelier soulignent en effet les nombreuses opportunités qui se présentent pour le secteur agricole, mais également de nouveaux besoins en matière technique, économique et d'adaptation des politiques publiques.

I. A. – Quels sont les thèmes ou questions auxquelles vous allez tenter de répondre dans cet atelier ?

R. H. ■ En résumé, à mon sens et sans vouloir préjuger de ses propositions, il me semble que les questions clés sont :

– Comment transformer des « déchets » agricoles, agro-alimentaires industriels ou urbains en amendements et engrais ou en nouveaux produits tout en préservant durablement la qualité des sols et leur destination agricole ?

– Comment l'agriculture contribue-t-elle au stockage du carbone et à la réduction du réchauffement climatique ?



Adivalor.

– Comment utiliser l'énergie solaire pour – via la photosynthèse –, produire de la biomasse agricole transformable en énergie, alimentaire, non-alimentaire, biomatériaux, et autres produits, de façon à contribuer à diminuer notre dépendance au pétrole et autres énergies fossiles ?

– Quel niveau de productivité agricole maintenir ?

I. A. – Est-ce que les termes de bio-économie et d'économie circulaire sont aujourd'hui entrés dans le langage courant ?

R. H. ■ Il me semble utile pour que nous puissions parler de la même chose de rappeler ce qu'on entend par bio-économie et économie circulaire.

L'économie circulaire consiste à passer d'un modèle économique actuel « linéaire » (extraire, produire, consommer, jeter) à un modèle « circulaire » limitant la consommation de ressources naturelles et préservant les milieux naturels et en intégrant l'ensemble du cycle de vie des produits, dès leur production éco-conçue, pendant leur phase de consommation, et jusqu'à la gestion des déchets en résultant, avec l'objectif de « boucler la boucle » en réutilisant ou recyclant un maximum de matières.

La bio-économie est un ensemble d'activités, basées sur la biomasse, pour des besoins très différents (alimentation, matériaux, chimie, énergie mais aussi services écosystémiques), dont on cherche à optimiser le fonctionnement général (articulations des usages, usages en cascade,...), dans le respect des milieux qui les produisent.

On a donc affaire à deux approches économiques différentes et complémentaires : d'un côté, un ensemble de principes et méthodes s'adressant à l'ensemble des activités humaines, visant à les faire progresser vers plus de durabilité ; De l'autre, un secteur d'activité bien délimité, à la fois millénaire et en forte évolution, devant également prendre en compte la durabilité de son action vis-à-vis des ressources pour espérer la pérenniser. Cette différence de nature justifie donc que l'on fasse coexister deux approches distinctes.

I. A. – *Quel lien existe-t-il justement entre ces deux approches ?*

R. H. ■ D'un côté la bio-économie peut être considérée comme une part majeure d'une économie circulaire (actuelle ou future), notamment parce qu'elle repose, par nature, sur cette logique de cycle (cycle du carbone en premier lieu, via la photosynthèse, mais aussi cycles de l'azote, du phosphore, de l'eau...). Il est donc relativement « facile » de développer des modèles d'activité circulaire en bio-économie et en parallèle l'économie circulaire fait appel à

la bio-économie qui mobilise une ressource renouvelable en substitution de ressources finies. Il est par contre important de bien se souvenir que l'on peut considérer une circularité au sens large, allant jusqu'au CO₂ atmosphérique (donc en incluant une phase de combustion par exemple), aux cendres... Ces cycles « larges » sont ceux qui prévalent naturellement et ils peuvent donc être utilisés pour une bio-économie circulaire.

D'un autre côté, le déploiement des principes de l'économie circulaire peut contri-

buer à améliorer notablement les performances de la bio-économie (ce qui est indispensable dans un contexte à 9 milliards d'habitants). Un certain nombre de cycles sont utilisés par la bio-économie ne sont pas bouclés (phosphore, azote...). Le fractionnement et les usages successifs des biomasses doivent être augmentés pour optimiser l'utilisation de la biomasse. Enfin, la fin de vie des produits bio-sourcés doit être mieux appréhendée.

Propos recueillis par Claire Nioncel

■ États généraux de l'alimentation

Mieux informer le consommateur en matière de nutrition

L'Anses* a rappelé lors du lancement des États généraux que les Français connaissent mal les repères nutritionnels. Leur permettre de mieux s'informer et d'avoir un accès à une alimentation plus saine, plus durable, de façon plus équitable, est l'un des enjeux auxquels la filière doit répondre.

« **L'**obésité est d'au moins 17 % pour les adultes », rappelle Benoît Vallet, directeur général de la santé au Ministère des Solidarités et de la Santé. Or, ce chiffre cache d'importantes disparités aussi bien sociales que territoriales avec une obésité « deux fois plus élevée dans le nord-est que dans le sud ou dans l'Ile-de-France », selon M. Vallet. Ces inégalités face à l'alimentation ressortent également d'INCA 3 (voir p. 20), « une photographie des habitudes alimentaires des Français et de l'évolution de ces habitudes alimentaires » explique Roger Genet, directeur général de l'Anses. Elle permet en effet de souligner d'autres disparités, notamment en fonction du sexe, les femmes consommant davantage d'aliments maigres, et les hommes pratiquant plus d'activité physique, mais aussi en fonction de l'âge, avec une consommation accrue d'aliments « faits maison », « auto-produits » et « bios »

des seniors, explique Charlotte Grastilleur, directrice adjointe chargée de l'alimentation à l'INRA. Par ailleurs, l'enquête confirme une « moindre connaissance des repères nutritionnels » chez les catégories socio-professionnelles les moins diplômées, poursuit-elle.

Nouveaux enjeux santé

« Des pratiques nouvelles et très présentes d'approvisionnement local » via « des circuits qui ne sont pas forcément placés sous un contrôle régulier », « une consommation accrue de produits transformés » qu'il est difficile d'associer à des repères nutritionnels, « une consommation drastiquement accrue de compléments alimentaires » ou encore « une hausse de la consommation des denrées crues » posant de nouvelles questions bactériennes : l'étude INCA 3

soulève les nouveaux enjeux auxquels les recommandations de santé publique devront s'adapter, explique Charlotte Grastilleur. Les résultats témoignent également d'une surconsommation de sel tandis que « sur les apports en fibres on est extrêmement éloigné des recommandations », ce qui révèle « une connaissance limitée des repères nutritionnels », affirme Mme Grastilleur, qui relève en outre que 59 % des adultes ignorent les recommandations concernant les fruits et légumes. Roger Genet cite un autre exemple : « Sur le sucre, les repères nutritionnels qui ne sont aujourd'hui que de 80 grammes par jour ne sont pas à remettre en cause », le problème venant en revanche du non-respect de ces repères. « L'agence est en charge d'une mission de nutrivigilance », précise à ce sujet le directeur général de l'Anses. « Il n'y a pas que la question de l'éducation, il y a aussi une