

« Manger demain » : six enquêtes du journal Le Monde sur l'industrie agroalimentaire

15 octobre 2019

Que mangerons-nous demain ? *Le Monde* a consacré cet été six reportages à cette question, illustrés par le photographe J. Goldstein. La série montre de façon détaillée comment les défis de la démographie et de la demande, d'une part, les enjeux liés à l'environnement (préservation des ressources, adaptation au changement climatique), d'autre part, poussent à amplifier les stratégies d'alimentation de masse développées au XXe siècle.

Trois articles portent sur des cultures en environnement ouvert. Celle du [mil](#), traditionnelle au Sénégal, semble prometteuse sur le plan environnemental (agroforesterie en association avec l'arbre *Faidherbia albida*), mais les goûts alimentaires des citadins privilégient plutôt de plus en plus les pâtes à base de blé et le riz. De son côté, la production d'[algues alimentaires](#) en Corée du Sud semble en passe de relever le défi de la globalisation d'une tradition auparavant marginale. Enfin, les [lentilles](#) OGM résistantes au glyphosate du Saskatchewan (Canada), portées par l'affirmation des régimes végétariens, illustrent un modèle de développement agro-industriel plus connu (et critiqué), dans la continuité des stratégies d'artificialisation des agroécosystèmes.

Les trois autres enquêtes portent sur des productions en environnement contrôlé ou semi-contrôlé. Celle menée par S. Mandard en [Andalousie](#), impressionnante « plongée dans l'enfer des serres de tomates bio », conforte les analyses d'autres journalistes (voir à ce sujet un [précédent billet](#) sur ce blog). En 30 ans, cette région est devenue leader du marché en sacrifiant son paysage à 33 000 ha de terres sous bâches, en recourant massivement au soufre et en mobilisant une main-d'œuvre prolétarisée. Les reportages que consacrent M. Gérard à l'[élevage industriel des poulets](#) aux Pays-Bas et M. Valo à celui des [saumons](#) en Norvège (dans des cages en pleine mer) se positionnent en contrepoint. Ils donnent à voir des unités confinées, aux effectifs réduits et tournées vers l'exportation, mais dont les producteurs, soucieux de leur image et plus ouverts sur l'extérieur, ont intégré les normes de bien-être animal dans leurs conceptions de l'excellence professionnelle.

Florent Bidaud, Centre d'études et de prospective

Source : [Le Monde](#), [Le Monde](#), [Le Monde](#), [Le Monde](#), [Le Monde](#), [Le Monde](#)