



ENTRETIEN avec Marc Peyronnard

Moins de viande et plus de protéines végétales pour retrouver l'autosuffisance alimentaire



Marc Peyronnard, pouvez-vous nous décrire les grandes lignes de votre parcours ?

« Avec une formation d'agronome j'ai participé à des projets de développement rural en Afrique, au Nord Kivu. Dans ces régions pauvres les soins médicaux sont inaccessibles, nous avons aidé à la mise en place d'une médecine préventive.

Les enfants souffraient de la maladie du kwashiorkor (une malnutrition due à un manque de protéines), nous avons travaillé avec le médecin chef et les éducateurs pour développer la culture du soja, des petits élevages et la pisciculture. Avec la guerre au Rwanda, et son extension au Kivu, cette aide au développement est très vite devenue impossible. N'ayant plus à assurer de missions longues, j'ai pu m'installer comme agriculteur maraîcher. J'ai orienté mon engagement bénévole à la FRAPNA (maintenant FNE) Isère puis au réseau agriculture régional de l'association avant de devenir membre du réseau national agriculture de FNE (France Nature Environnement). Je suis depuis cette année président de FNE Savoie ».

Vous avez tourné plusieurs films ?

« Oui, le premier « pesticides non merci » produit par ADABIO (Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique) a été co-réalisé avec Michel Crozas. Pour les autres films documentaires, comme par exemple « Le pollen de la discorde » et le dernier, « Les légumineuses au secours du climat », nous organisons régulièrement des « soirées débat »

On dit qu'en France l'agriculture, en terme de quantité, se porte bien, qu'elle est excédentaire, est-ce exact ?

« Jusqu'aux années 2018 / 2020, la balance commerciale de la France sur l'agroalimentaire était positive...mais sans les vins et spiritueux, ce marché aurait été déficitaire de 6 milliards d'euros. Depuis 2020, elle est déficitaire. Si nous raisonnons en calories alimentaires ou en protéines, la production alimentaire de la France ne couvre pas les besoins des français. Pour nourrir nos animaux d'élevage, d'énormes quantités de soja, cultivés sur les brûlis de la forêt amazonienne sont importés. L'empreinte sol moyenne d'un français est estimée à 4320 m². Avec une surface agricole utile de 26 millions d'hectares en métropole, il manque à notre pays environ 3 millions d'hectares pour satisfaire la demande de ses 68 millions d'habitants ».

Comment peut-on alors remédier à cette situation déficitaire ?

« Diminuer la consommation de viande et la remplacer par des protéines végétales permettrait à notre pays d'atteindre l'autosuffisance alimentaire, tout en diminuant l'impact des maladies cardiovasculaires. Les légumineuses telles que les haricots, les lentilles et pois chiches, sont très riches en protéines. Associées aux céréales, elles apportent tous les acides aminés essentiels. Les fruits secs comme les amandes, les noix, noisettes et des huiles végétales, apportent les corps gras essentiels au fonctionnement du cerveau. Pour être autosuffisant, il faut aussi stopper l'artificialisation des sols ».

Vous évoquez la nécessaire résilience alimentaire. Pouvez-vous expliquer de quoi il s'agit ?

« Le Conseil National pour la Résilience Alimentaire la définit ainsi : *La résilience d'un territoire*

peut être définie comme sa capacité à absorber les perturbations et à apprendre des crises pour faire évoluer sa structure afin de garantir, sur le long terme, la satisfaction des besoins essentiels de sa population, ainsi que sa cohésion sociale, son identité et sa capacité de gouvernance.

Face aux incertitudes de demain, nous invitons les candidats aux législatives à faire de la résilience alimentaire un pilier structurant de leur politique et venir nous présenter les mesures qu'ils prendront pour l'atteindre » ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Jeudi 2 juin à 20h30, amphithéâtre de la maison des associations à Chambéry