

LES UNIVERSITÉS DE LA BIODIVERSITÉ

ONE HEALTH : UNE SEULE SANTÉ
LA SANTÉ GLOBALE

SEPTEMBRE 2023

Réalisé par

 créateur
de forêt



LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

En tant que Présidente de l'association Les UB et ancienne députée de Charente-Maritime, accompagnée par Jean-Marie Gilardeau et Michel Métails des passionnés de Biodiversité, nous avons créé en 2022, l'association Les Universités de la Biodiversité à destination du grand public.



Depuis les premières éditions en 2018, les UB offrent chaque année une formation et une information de haut niveau sur les sujets d'actualité lors d'une journée de conférences gratuite et ouverte à tous.

Le thème retenu cette année est celui « d'une Seule Santé » ou « Santé Globale » : santé environnementale, santé humaine et santé animale.

Nos invités Pascal Picq paléanthropologue, Gilles Boeuf biologiste, Lylian Le Goff médecin nutritionniste et Charles Viaut universitaire, nous ont initié ces sujets complexes et permis de réfléchir sur nos modes de consommation.

Organisées en tables-rondes avec des acteurs publics et privés du département de la Charente-Maritime et de la Région Nouvelle-Aquitaine, nos ateliers ont permis de présenter les actions territoriales engagées pour protéger notre santé. Je tiens à remercier tous les partenaires qui ont contribué à la parfaite réussite de cette édition.

Ce livre blanc que j'ai l'honneur de préfacer a pour objet de synthétiser nos travaux, de démontrer l'engagement du territoire et enfin de dégager des préconisations essentielles pour aller vers le « mieux manger », démarche capitale pour la préservation de la santé humaine, mais aussi de tous les écosystèmes.

Je formule le souhait que ce livre blanc vienne à proprement parler « alimenter » les réflexions nationales en termes de politiques publiques et puisse servir de révélateur au plus grand nombre pour protéger notre santé.

Frédérique Tuffnell

MERCI AUX PARTENAIRES ET SOUTIENS DES UB



AVANT-PROPOS

Chers lecteurs, chères lectrices,

La 5^{ème} édition des Universités de la Biodiversité s'est tenue le vendredi 22 septembre 2023 au Palais des Congrès de Rochefort, en Charente-Maritime.

Cette rencontre annuelle était placée sous le signe de la santé globale et plus précisément sous le thème « **One Health : une seule santé** ». Entourés de scientifiques, spécialistes, médecins, élus régionaux et départementaux, les **250 participants** se sont confrontés à la réalité de notre société et ont bénévolement nourri l'intelligence collective.

Le présent document invite à **se plonger** dans le contexte environnemental et sanitaire de notre époque, à **gagner** en compréhension sur ce sujet vaste et complexe et à **engager conjointement** citoyens, politiques et scientifiques vers un monde plus résilient et résistant pour les Vivants.



UNE CROISSANCE INFINIE DANS UN MONDE FINI

Selon le *Rapport de l'évaluation mondiale de la biodiversité et des services écosystémiques* publié par l'IPBES (équivalent du GIEC, pour la biodiversité) en 2019, **cinq causes de l'érosion de la biodiversité** sont identifiées (ici, biodiversité terrestre). D'origines anthropiques, elles résultent d'une activité humaine démesurée :

- D**estruction des habitats (artificialisation, homogénéisation)
- S**urexploitation des ressources naturelles
- P**ollutions
- C**hangement climatique
- E**spèces Exotiques Envahissantes (EEE)

Il est important de rappeler que la biodiversité rend des services importants à l'humanité : approvisionnement en matière première ; approvisionnement en eau douce ; approvisionnement en nourriture ; photosynthèse ; pharmacopée ; pollinisation ; régulation des cycles naturels ; etc...



One Health : une seule santé en français, est théorisée par Rudolf Virchow dès la moitié du XIX^{ème} siècle. Dans les années 2000, la communauté internationale s'en empare et tente une approche globale permettant de justifier le lien entre santé humaine, santé des animaux et santé de l'écosystème. Dans les faits, les organismes vivants et les écosystèmes sont interconnectés : chacun dépend de l'autre et fonctionne ensemble. Si l'un est perturbé, c'est tout un écosystème qui s'effondre. L'équilibre entre vivant(s) est alors indispensable.

UNE SOCIÉTÉ PARADOXALE

Depuis plus de 40 ans, la sonnette d'alarme est tirée par les sachants. Aujourd'hui, catastrophes climatiques et sanitaires vont peu à peu devenir le quotidien des citoyens du monde. Pourtant, des décisions contraires aux enjeux de notre ère sont adoptées (coupe d'arbres centenaires au profit d'une infrastructure autoroutière, constructions nouvelles à l'occasion d'évènement sportif, remise en question de l'utilisation du glyphosate par l'Europe, etc...).

DES QUESTIONS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La disponibilité alimentaire (aliments disponibles sur un territoire), la condition physique et économique d'accès, la qualité et stabilité des prix constituent les fondements de la sécurité alimentaire. À l'heure où notre alimentation dépend largement des autres, quelles sont les solutions et les actions à mettre en œuvre sur nos territoires ?

UNE RÉGION HYDRIQUE EN TENSION

L'eau est un élément indispensable à la vie sur Terre. Ces dernières années, sa valeur est devenue de plus en plus perceptible de par sa ressource limitée et ses diverses pollutions. À titre d'exemple, le bassin Adour-Garonne compte 1 million de molécules toxiques dans ses eaux et menace l'accès à l'eau potable.

Ici, lorsque sera évoqué le sujet de l'alimentation, sera aussi évoqué celui de la santé humaine. Lorsque sera évoquée la santé humaine, sera aussi évoquée celle de la biodiversité. Vous le comprendrez, lorsque sera évoquée la biodiversité, un tout sera concerné...

Bonne lecture



SOMMAIRE

LES PASSEURS DE PASSION	1
ALIMENTATION DEUX MILLÉNAIRES D'HISTOIRE	4
SE NOURRIR ET S'HYDRATER DES FONDEMENTS EN DÉSÉQUILIBRE	6
APPRENDRE DE NOS ERREURS PESTICIDES ET ANTIBIOTIQUES	8
TERRITORIALISATION ACTION LOCALE, SANTÉ GLOBALE	10
ET DEMAIN? PRÉCONISATIONS DES UB	12
CONCLUSION HUMILITÉ ET HUMANITÉ	15

LES PASSEURS DE PASSION



Pascal Picq

Paléoanthropologue et Maître de Conférences au Collège de France

Pascal Picq a embarqué l'auditoire sur le thème « L'alimentation de l'homme préhistorique à nos jours ».



Gilles Boeuf

Biologiste et Professeur à l'Université Pierre-et-Marie-Curie, Sorbonne Université

Parrain des Universités de la biodiversité, Gilles Boeuf a abordé « Le rôle de l'eau sur notre santé ».



Lilian Le Goff

Docteur en médecine et membre du directoire du réseau santé environnement de FNE et de l'alliance santé biodiversité

Lilian Le Goff a invité les participants à faire le lien (évident) entre « Alimentation et santé globale ».



Charles Viaut

Historien, archéologue et enseignant à l'Université de La Rochelle

Après la période préhistorique introduite par M. Picq, Charles Viaut poursuit l'histoire sur le sujet « Alimentation, environnement et santé au Moyen-âge ».



Denis Cheissoux

Journaliste à FranceInter, émission « CO₂ mon amour »

M. Cheissoux était présent pour animer la journée autour du thème « One Health ». Qui de mieux qu'un journaliste engagé pour leader cette 5^{ème} édition ?



Alain Persuy

Écologue et forestier, auteur

Écologue, naturaliste et forestier engagé, et auteur (*Sauvez les forêts !*, *La forêt naturelle* ou encore *À la découverte de la France sauvage*), il intervenait lors du ciné-débat de La Fabrique des Pandémies.



Marie-Monique Robin

Journaliste d'investigation, autrice et réalisatrice

Au travers du film *La Fabrique des pandémies* (2022), Marie-Monique Robin et la société de production M2R Film s'emparent du sujet qui a bercé l'édition 2023 des UB : One Health : une seule santé.



Isabelle Arzul

Chercheuse à l'IFREMER (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer)

Isabelle Arzul a abordé un sujet captivant : « Les coquillages, sentinelles de nos côtes. Comment lutter efficacement contre la mortalité des huîtres ? »



Arnaud Dorange

Vétérinaire

Lors de la première table ronde, Arnaud Dorange a alimenté le débat sur les zoonoses avec pour thème « Le parasitisme des animaux d'élevage est-il un problème? Pouvons-nous nous passer des traitements chimiques ? ».



Guillaume Riou

Agriculteur et polyculteur-éleveur bio dans les Deux-Sèvres. Vice-Président du Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine

Au travers de son activité professionnelle et de son statut à la Région, Guillaume Riou a pris la parole pour montrer qu'« une agriculture et un élevage écoresponsables sont possibles ».



Anne Richard

Spécialiste des plantes sauvages et de l'alimentation

Anne Richard a fait découvrir aux participants une manière douce de « consommer la nature » et d'appréhender l'alimentation.



Françoise De Roffigniac

Vice-Présidente du Conseil Départemental 17 Partenaire des UB

Représentante du Département lors de la seconde table ronde, Françoise De Roffigniac a fait un état des lieux de l'alimentation sur son territoire : « Où en est-on dans le département de Charente-Maritime ? ».



Fabienne Pouyadou

Directrice du Jardin de Cocagne, Arozoar au Thou (17)

En charge de la vie de ce jardin biologique et de ses membres, Fabienne Pouyadou offre un retour d'expérience sur le maraîchage biologique et son impact social et économique sur le territoire.



Guillaume Choisy

Directeur de l'Agence de l'Eau Adour-Garonne Partenaire des UB

Lors des UB, Guillaume Choisy pose le contexte du Bassin Adour-Garonne et nous fait part de sa vision sur les enjeux hydriques en Nouvelle-Aquitaine.



Grégory Coutenceau

Grand Chef cuisinier

Invité d'honneur, Grégory Coutenceau est venu témoigner sur ses choix, mais aussi sur ses difficultés, à sélectionner des produits locaux, de qualité, biologiques et de saison.



Jean-Marie Gilardeau

5ème Vice-Président de la Communauté d'Agglomération Rochefort-Océan, en charge de la biodiversité, des espaces naturels et du grand projet du marais de Brouage Vice Président des UB

Au départ de cette journée, Jean-Marie Gilardeau propose un discours inspirant. Il met notamment en avant les engagements de la CA Rochefort-Océan qui vise l'excellence environnementale d'ici 2035.



Baptiste Trény

Fondateur et président de Créateur de forêt

Depuis 2021, Baptiste Trény, son associée Elise Girard et leur équipe œuvrent pour promouvoir la biodiversité et la protéger sur le long terme. En compagnie d'Alain Persuy, Baptiste était présent lors du ciné-débat du film *La Fabrique des pandémies*. Manon, chargée de développement territorial, était présente pour retranscrire les enseignements des Universités de la biodiversité.

ALIMENTATION DEUX MILLÉNAIRES D'HISTOIRE

Comprendre les usages et habitudes d'autrefois est essentiel pour situer l'alimentation contemporaine. Loin de l'idée de suivre les régimes paléolithiques et moyenâgeux au sens strict (ce qui ne serait finalement pas la solution soutient Pascal Picq, paléoanthropologue), le but ici est de retracer l'évolution des pratiques alimentaires pour mieux saisir les enjeux de notre ère. À noter que seules la Préhistoire, le Moyen-Âge et l'Époque contemporaine seront abordées. Toutes les périodes de l'histoire de l'humanité ne sont pas représentées ici.

Une surconsommation au dépend
d'une seule santé

Le développement exponentiel de l'industrie agroalimentaire et de l'élevage intensif pèse fortement dans la balance d'une seule santé. Cette surproduction met à mal la qualité des produits que les êtres vivants consomment (aussi bien les céréales pour l'élevage que les aliments transformés pour l'Homme). Le résultat : l'altération de notre microbiote mais aussi de celui du vivant qui nous entoure.

Une influence anglo-saxonne

Depuis 50 ans de grands changements ont été opérés. Et pour cause, la culture anglo-saxonne et sa consommation de bœuf qui n'existait pas auparavant.

La médecine médiévale

Santé humaine et environnementale sont des concepts entremêlés et forment les deux pans de la médecine médiévale. Sont considérés les aliments bons au goût, les aliments bons pour la santé humaine. Les recettes de cuisine étaient inspirées des manuels de pharmacie et de l'utilisation de plantes.

PRÉHISTOIRE

Le grand singe (58 millions d'années)

Régime alimentaire très simple composé de céréales et de lait



Changement génétique et sensoriel

Co-évolution avec les pollinisateurs qui entraîne une mutation de l'espèce. Ils peuvent à présent distinguer les couleurs et donc les fruits. C'est un vrai tournant dans le régime alimentaire des grands primates



L'Australopithèque (4,4 millions d'années)

Mâchoire imposante
Mange des légumes crus, petits animaux, insectes et des tubercules
Activité physique très élevée

MOYEN-ÂGE

Un régime alimentaire « paysan »

Pain et vin au centre de la table
Diversité de céréales inouïe
Viande consommée par tous à des degrés différents (étonnamment, le porc était considéré comme une viande luxueuse)
Les herbes et les fruits ne sont que très peu valorisés
En revanche, les épices sont très prisées

ÉPOQUE CONTEMPORAINE

Un enjeu sanitaire qui ne s'était jamais posé

En 2023, la population mondiale en compte 50% d'obésité. Ces résultats découlent d'une alimentation majoritairement carnée, d'une malbouffe omniprésente (qui entraîne de manger en quantité sans pour autant atteindre une qualité nutritionnelle requise et ce de manière rapide), d'une pratique de la cuisine « fait maison » quasi-inexistante mais également d'un manque d'activité physique.

Les débuts de l'exportation

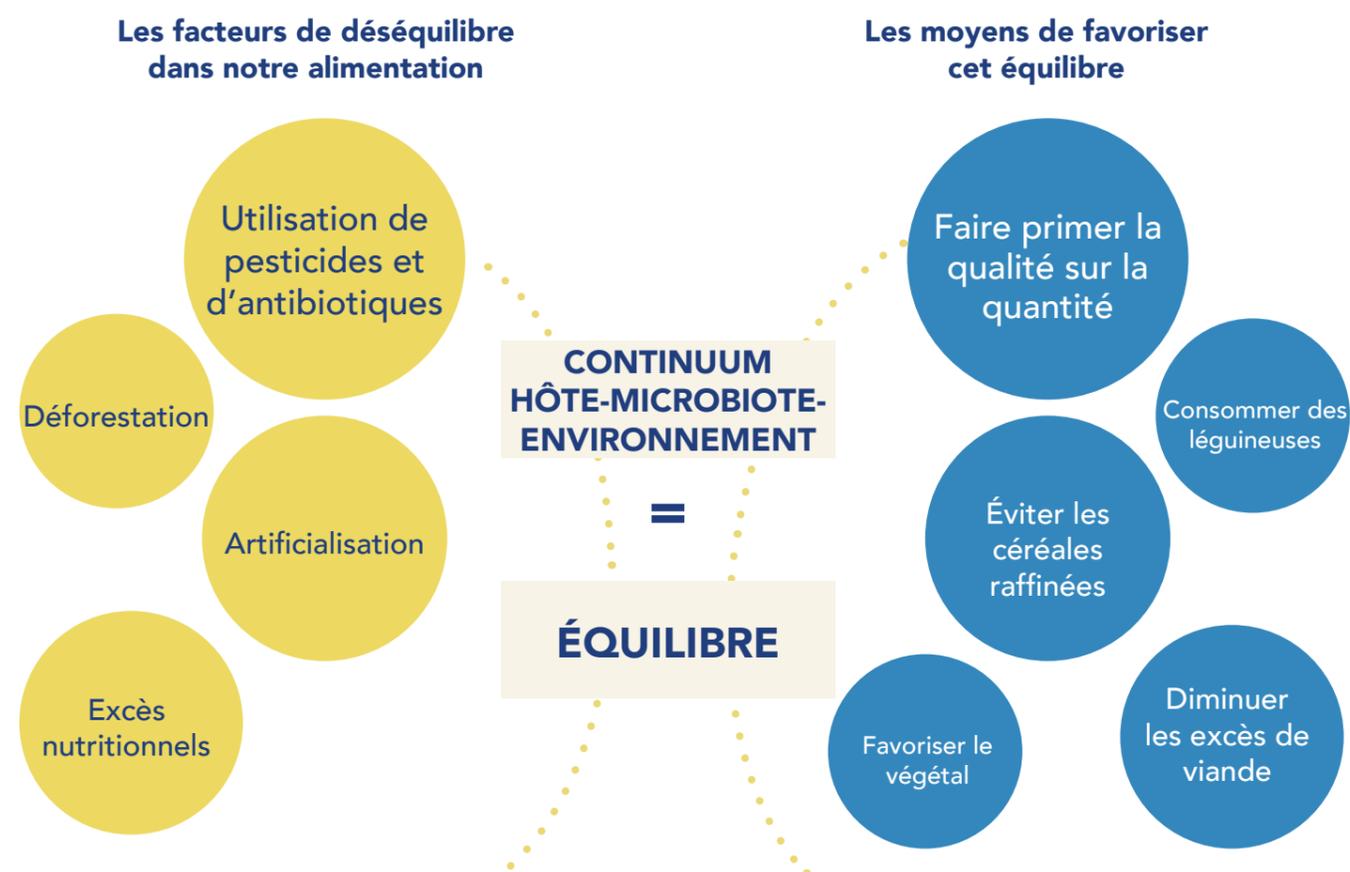
En 1492 et plus précisément à la découverte des Amériques, le déplacement de denrées alimentaires débute. Ces importations déstabilisent totalement le microbiote humain.

**« On ne doit pas revenir en arrière
mais suivre l'évolution »**

Pascal Picq

SE NOURRIR ET S'HYDRATER DES FONDEMENTS EN DÉSÉQUILIBRE

Le sujet de l'alimentation fait bel et bien partie de la santé globale. Au niveau sanitaire, l'alimentation est à l'origine de 40% des cancers (perturbateurs endocriniens, pesticides) et nos modes de vie pollués en causent 36% (dû aux gaz à effet de serre notamment). Au niveau environnemental, les ressources s'épuisent : 7 000 m³ d'eau par an sont nécessaires pour la production de viande (contre 1 000 m³ d'eau par an pour les légumineuses), les modes d'agriculture détruisent les sols (tandis qu'un hectare de champ est composé de plus de 10 tonnes de micro-organismes qui favorisent sa fertilité). Ici, l'épuisement et la rareté des ressources cause la santé des populations, du vivant.



Par exemple le glyphosate. Ce biocide est, comme il l'indique, destructeur de la vie. Vie des sols qui nourrissent le monde, vie de la faune et de la flore à proximité, vie de l'être humain qui consomme sa récolte. À titre informatif, le glyphosate a été initialement créé pour déterger les conduits de cheminées.

Ce point doit être fortement remis en question et ce de manière globale. Il est nécessaire d'accompagner les agriculteurs dans un changement de mode de production, de prioriser l'agriculture biologique pour une meilleure qualité, d'accélérer l'autonomie alimentaire des territoires.

« Je suis un petit fragment de l'océan » Gilles Boeuf



L'eau, une molécule clé de la vie

L'idée qu'il n'y aurait pas de vie sans eau paraît tout à fait banal et pourtant, l'être humain n'en a pas toujours conscience. À trois jours, l'embryon humain est composé à 97% d'eau liquide, tout comme à sa naissance où la molécule H₂O le compose aux trois quarts. « L'humain oublie très souvent qu'il est vivant » souligne Gilles Boeuf. Prendre pleinement conscience de cette réalité souvent négligée constituerait une première étape à toute compréhension de la biodiversité, du vivant et de ses interactions. Le corps humain est une magnifique construction biologique : à titre d'exemple notre intestin possède 10 fois plus de micro-organismes qu'il y a de cellules dans notre corps. Notre sang correspond à la composition de l'eau de mer : 142 mmol de sodium, 105 mmol de chlorure, 3 mmol de potassium. Nous sommes vivants et la vie provient de l'océan.

Développer une culture de l'impact

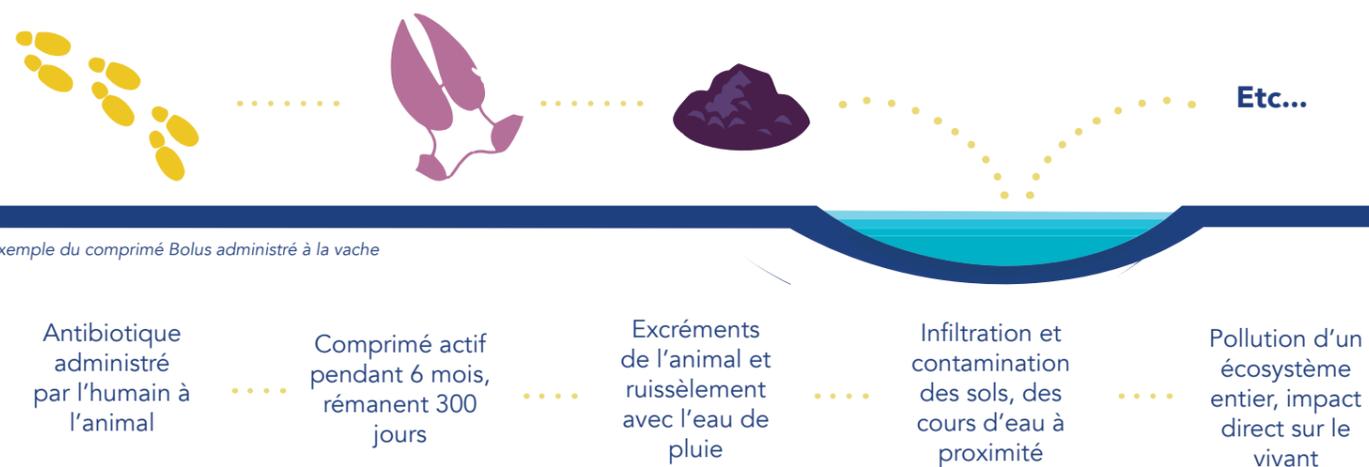
L'arrogance, la cupidité et l'imprévisibilité de l'être humain poussent à développer une forme de vigilance. La culture de l'impact pourrait être un moyen efficace de se recentrer sur ce qui compte vraiment et ainsi de se questionner sur ses propres agissements : « Quels seront les impacts de mon action ? Pour quelles raisons j'effectue cette action ? Est-ce utile ? ». À titre d'exemple, l'eau n'est pas faite pour laver sa voiture. L'époque contemporaine méprise la ressource en eau, son usage bafouant totalement sa valeur et sa rareté.

« La biodiversité comme une assurance vie » Lylian Le Goff

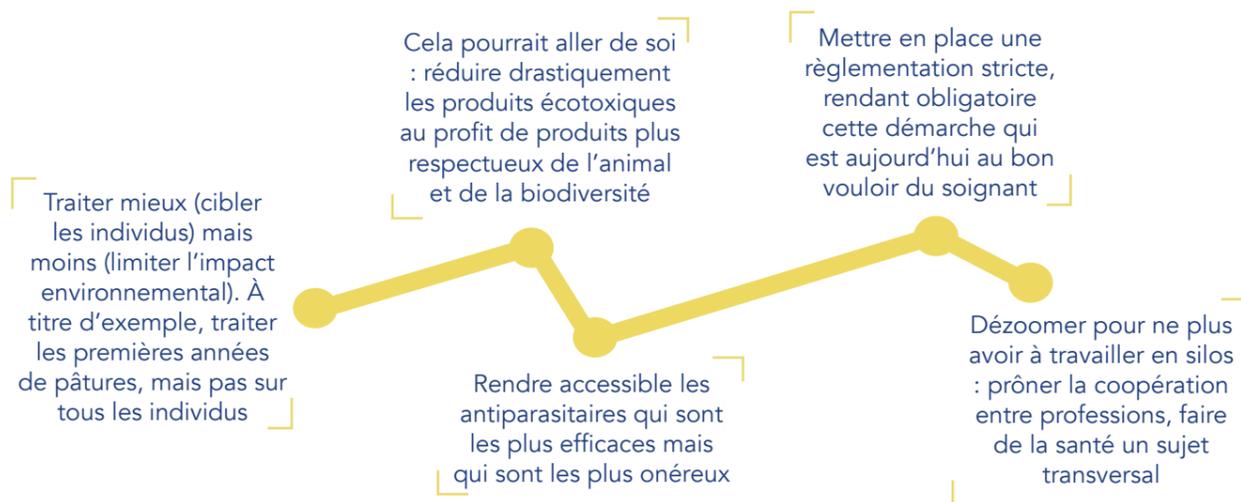
APPRENDRE DE NOS ERREURS PESTICIDES ET ANTIBIOTIQUES

L'élevage terrestre

Dans un contexte de consommation excessive de produits carnés, qui engendre nécessairement une production animale industrialisée, toujours plus intensive et dans des conditions abominables, le traitement des animaux consommés par l'espèce humaine devient inévitable. Et tout ce processus démarre dès la naissance de l'animal avec un apport de nourriture génétiquement modifié par les pesticides. L'exemple de la vache folle : « nourrir des herbivores avec des protéines animales » est l'exemple de l'aberration sans nom du traitement des animaux. S'en suivra de l'administration d'antibiotiques pour éviter toute maladie qui risquerait de ravager un élevage entier. Quels sont les risques pour l'Homme et la Nature ? Est-il possible de se passer de traitements chimiques ?



Quelques moyens pour apprendre de nos erreurs

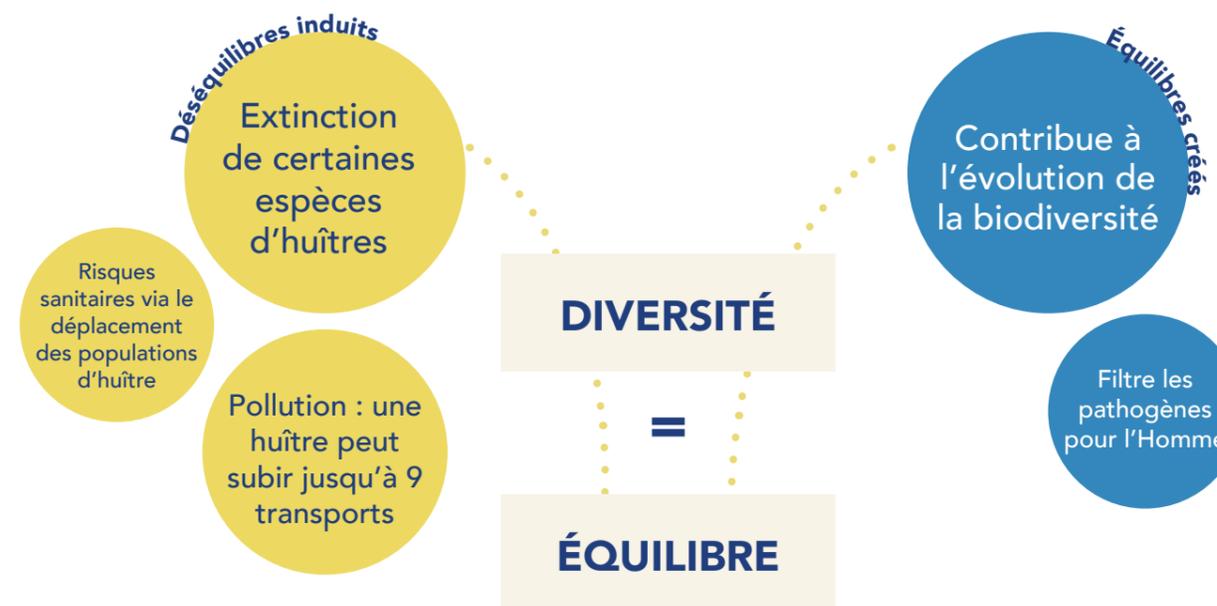


« Les solutions sont entre les silos »
Arnaud Dorange

« Vivre avec les parasites plutôt que les supprimer » Isabelle Arzul

L'élevage marin

En plus de s'affranchir des antibiotiques, des pesticides ou de tous traitements chimiques (ou bien de les contrôler davantage), il est essentiel que l'espèce humaine apprenne à vivre avec les parasites. L'hygiénisme ne constitue pas une fin en soi. Il est aussi essentiel de réduire drastiquement les flux de marchandises, qui créent les conditions parfaites à la contamination des aliments et par extension, à la contamination de l'Homme. Bactéries et parasites font intégralement partie du vivant et sont indispensables à la vie sur Terre. Et l'élevage marin et plus précisément l'ostréiculture est révélatrice de ce déséquilibre : les huîtres sont le reflet de la santé de nos océans et sont les sentinelles de nos côtes.



La disparition d'espèces d'huître est provoquée par la monoculture et son itinérance. Alors que la clé réside dans la diversité, il est aussi vital d'éduquer le consommateur, de le sensibiliser face à cette ressource pour l'Homme et pour la biodiversité mais aussi d'élargir sa consommation en proposant des produits de la mer diversifiés.

L'huître est considérée comme une « espèce ingénieuse », capable de modifier significativement et durablement son environnement en raison de sa présence. L'huître est en mesure de créer un écosystème favorable au développement de la biodiversité (ses coquilles mortes servent d'osais et de lieu d'habitation).

La Fabrique des pandémies - 2022 Marie-Monique Robin

Dans le cadre des UB 2023, le film *La Fabrique des Pandémies* réalisé par Marie-Monique Robin a été mis à l'honneur lors d'un ciné-débat. Ce long métrage invite ses spectateurs à tisser le lien évident entre le développement des zoonoses (de type Covid-19) et l'effondrement de la biodiversité. Une notion intéressante est mise en avant : celle de l'effet de dilution. Cette notion scientifique explique que plus les hôtes ou non hôtes d'un parasite sont diversifiés et nombreux, plus l'infection sera faible. En d'autres mots, la diversité (et la biodiversité) limite le risque de maladie, elle régule et protège la santé du vivant.



TERRITORIALISATION

ACTION LOCALE, SANTÉ GLOBALE

Au plus proche du territoire, les initiatives politiques, professionnelles et personnelles constituent la force vive de demain. Dans le département de la Charente-Maritime, la stratégie d'ancrage au territoire des circuits courts de proximité est un enjeu de taille. C'est en s'appuyant sur les spécificités, les forces mais aussi sur les faiblesses et menaces du territoire, que les élus du département ont pris à bras le corps le sujet de la sécurité alimentaire et plus largement le sujet de la santé globale via le Projet Alimentaire Territorial (PAT). En parallèle de cette action politique essentielle, les citoyens se mobilisent pour protéger le territoire qui leur offre le gîte et le couvert.

Diagnostic de l'alimentation sur le territoire de la CARO*

4%
d'autonomie alimentaire

La majorité des produits consommés proviennent de l'extérieur du territoire tandis que la quasi-totalité de la production est exportée. Cette faible autonomie alimentaire résulte aussi de la transformation locale presque inexistante sur le territoire

39%
d'exploitation en moins

Entre 1988 et 2020, le nombre de fermes agricoles est passé de 780 à 303, avec pour causes : développement accru de la culture céréalière ; diminution de l'élevage (notamment laitier) ; réduction du nombre d'exploitations maraîchères et conchylicoles. Cette chute menace fortement la diversité alimentaire de proximité.

150
départs à la retraite prévus

Dans 10 ans, la moitié des chefs d'exploitation seront partis à la retraite. Leur non remplacement amputera le territoire de plus de 1 700 hectares de terres nourricières pour l'Homme. Cette tendance forte résulte d'une agriculture soumise aux marchés mondiaux qu'il est essentiel de reconnecter localement.

Un potentiel nourricier à faire valoir sur le territoire de la CARO et de la CCBM**

38 500
hectares de SAU

La Surface de terres Agricoles Utiles (SAU) permettrait au territoire de couvrir une partie des besoins alimentaires : 133% en viande, 38% en produits laitiers, 17% en légumes, 4% en fruits et 495% en céréales. En élargissant le champ des possibles, le territoire aurait à offrir une large palette de végétaux comestibles (environ une centaine sur le département).

95%
prêts à changer

D'après une enquête réalisée par la CARO en juillet 2021, la population de Charente-Maritime serait prête à modifier ses habitudes d'achat et de consommation en faveur d'un régime plus locavore, moins destructeur et plus respectueux de la santé globale.

20%
de vente directe

La vente directe de produits est encore marginale sur le territoire mais doit être mise en valeur. L'une des solutions serait d'intégrer les producteurs locaux aux circuits de commercialisation classiques présents sur le territoire.

Des solutions concrètes

Reconnecter producteurs, consommateurs et restaurateurs : « J'ai mis 10 ans à trouver un producteur à 12 km de La Rochelle » témoigne Grégory Coutanceau

Informier et éduquer le grand public sans tomber dans la sur-information et la multiplication des dispositifs

Fonctionner avec les particularités locales, créer un réseau et une synergie territoriale orientée vers l'alimentation locale et de saison

Soutenir des initiatives riches et créatrices de valeur (AROZOAR - Jardin de Cocagne ; Ferme de la Prée ; jardins familiaux ; etc...)

Favoriser l'agroécologie qui nécessite cependant d'imaginer une production autre qu'intensive.

« Mon devoir quotidien : mettre ma médiation au service des acteurs du territoire »

Grégory Coutanceau

*Communauté d'Agglomération Rochefort Océan

**Communauté de communes du Bassin de Marennes

ET DEMAIN? PRÉCONISATIONS DES UB

Réformer les appellations et labels alimentaires qui rendent le paysage illisible et parfois trompeurs

Renforcer la planification territoriale, en rendant obligatoire le PAT sur tout le territoire français

S'adapter pour accepter le changement

Éduquer un territoire à s'alimenter, à cuisiner, à consommer en conscience, en local, sainement, de saison, « école de l'alimentation »

Mettre fin à l'abondance

S'émerveiller, apprendre à observer la nature, ouvrir les yeux

Retravailler la stratégie nationale en incluant la biodiversité dans tous les sujets

Se rapprocher de la science, lui faire confiance et prendre conscience qu'elle n'est pas une opinion

Garder en mémoire la question du bien-être

Démocratiser l'offre des menus végétariens dans les cantines

PRÉCONISATIONS « COUP DE COEUR »

La sécurité sociale alimentaire

Création de nouveaux droits sociaux alliant sécurité alimentaire du consommateur et du producteur et protection de l'environnement. Cette réflexion en cours de construction propose concrètement : une carte vitale de l'alimentation (sur le modèle que celui du système de santé) qui donnerait accès à des produits conventionnés pour un montant de 150€/mois et par personne. Le conventionnement reposerait principalement sur des caisses primaires gérées démocratiquement au niveau local, et articulées avec une instance nationale composée de membres représentants de ces caisses.

Éviter à tout prix l'effet de dispersion

Alors que l'effet de dilution fonctionne parfaitement pour la biodiversité (plus il y a de diversité et plus l'impact de l'espèce humaine sur la biodiversité est moindre), il n'en est pas pour les projets alimentaires et de santé globale. La multiplication des dispositifs pourrait en réalité perdre les consommateurs et complexifier l'accès à l'information. Ici, la coopération est de mise, à l'échelle nationale et territoriale. Il est nécessaire de recentrer les efforts et organiser davantage la stratégie nationale, de rendre cohérent les politiques et les enjeux de territoire (ex : la Stratégie Nationale Biodiversité totalement dissociée du Plan National Santé Environnement alors que les deux programmes répondent à des enjeux de santé globale), de s'organiser en synergie vers un seul et but commun : la santé humaine, la santé des écosystèmes.

Assurer une sécurité alimentaire sur des produits de bases : baisse de la TVA, chèque alimentaire ciblé sur les produits locaux et les circuits courts

Réinterroger la décentralisation

Comprendre les services que la biodiversité rend à l'espèce humaine

Se réappropriier le territoire, le terroir, les savoirs

Montrer l'exemple et y croire

O rganismes vivants

Ne pas sous-estimer l'importance de chaque élément vivant. Ce n'est pas parce que certains sont invisibles, intangibles, qu'ils ne doivent pas être protégés et faire l'objet d'une vigilance particulière

N utrition

Une bonne nutrition contribue à la santé. À l'inverse, une nutrition de faible qualité et peu diversifiée peut contribuer à la mauvaise santé des écosystèmes et de celle de leurs habitants (dont les humains)

E merveillement

Protéger la biodiversité passe avant tout par l'émerveillement : sans la connaître, l'aimer, la respecter il nous est impossible de la préserver

H éritage

Prendre conscience de l'histoire de l'alimentation sans pour autant revenir en arrière, mais plutôt suivre l'évolution

E xcès

Les excès de notre société représentent une des causes de son dépérissement, la démesure n'a jamais engendré d'équilibre dans l'histoire du vivant

A rrogance

Il s'agit ici de remettre en question notre comportement et notre mépris face aux services que la nature nous rend. L'espèce humaine a tout à apprendre de la nature, de sa résilience et sa résistance

L ocal

Au-delà de porter notre consommation sur des aliments bon pour notre santé et bon pour notre environnement, la clé est surtout d'adopter un régime dit « locavore » ou de proximité et de respecter la saisonnalité

T ous ensemble

Créer des liens, des synergies, des partenariats et une force collective sur l'ensemble des actions à mener (gagner en efficacité et ralentir l'épuisement)

H umanité

Se défaire petit à petit de ce contrôle symptomatique de la toute-puissance de l'espèce humaine. Il est essentiel de revenir aux choses simples et de promouvoir l'intelligence collective au service de la biodiversité et des écosystèmes

CONCLUSION HUMILITÉ ET HUMANITÉ

Les divers constats (vérifiés scientifiquement) établis durant ce temps d'apprentissage aux Universités de la biodiversité sont une réalité. En revanche, ils ne doivent en aucun cas empêcher l'action, bien au contraire. Il faudra certes, beaucoup de courage, d'organisation, de coopération et de consensus pour, non plus imaginer, mais rendre concrète et cohérente la politique de demain. Nous parlons ici de politique au singulier : l'urgence majeure est d'apporter une réponse structurelle à ces questions de santé humaine et de santé des écosystèmes.

N'oublions pas que l'impact du changement climatique entrainera automatiquement un changement d'usage des sols. Nous vivons tous dans le même monde, et notre santé comme notre économie doivent tenir compte de l'adaptation évidente. Nous ne sommes plus au stade de l'anticipation, mais bien d'une adaptation évidente de l'homme à son environnement.

Alors que l'émergence d'autres pandémies d'origine virales sont prédites, les politiques publiques territoriales, nationales, et européennes doivent évoluer et aider nos producteurs au changement par la réforme de la Pac, l'aide au maintien pour les agriculteurs, et valoriser les services rendus par la nature.

Enfin, les enseignements des Universités de la biodiversité permettent de comprendre un point : il n'est pas dramatique de ne pas tout comprendre à la biodiversité, à ses interactions et son fonctionnement, tant que l'on apprend à l'aimer. C'est ici l'occasion d'accepter et de renoncer à la démesure de l'homme sage (aussi connu sous le nom d'« homo sapiens »), qui avec un peu de recul, ne l'est pas vraiment. L'opportunité aussi de faire gagner à l'humanité une certaine forme d'humilité.

« Le monde ne sera pas détruit par ceux qui font le mal, mais par ceux qui les regardent sans rien faire »

Albert Einstein



PHOTO ANNUELLE DES AMOUREUX DE LA BIODIVERSITÉ



Participants à l'édition 2023 des Universités de la biodiversité - septembre 2023

RESSOURCES CONSEILLÉES PAR NOS PASSEURS DE PASSION

Boeuf G. 2014. Leçon inaugurale au collège de France - La biodiversité, de l'océan à la cité. Éditions Fayard

M2R Film. 2022. La Fabrique des pandémies
<https://m2rfilms.com/la-fabrique-des-pandemies>

Persuy A. 2008. La forêt naturelle. Éditions Belin

Persuy A. 2013. À la découverte de la France sauvage. Éditions Sang de la terre

Persuy A. 2022. Sauvez les forêts ! Petit manuel de résistance citoyenne. Éditions Double ponctuation

Picq P. 2019. Sapiens face à Sapiens. Éditions Flammarion

Retrouvez-nous et adhérez à l'association les UB sur le site

www.lesub.net

Coopérons **comme** et **pour** le vivant



● www.lesub.net ●



 **créateur
de forêt**

Conception, rédaction et création graphique par Manon Merceron de l'entreprise Créateur de forêt®. La réalisation de ce document contribue au parrainage de m² d'un projet de biodiversité porté localement et collectivement par les acteurs du territoire de la Charente-Maritime et alentours. Le futur îlot de biodiversité sortira de terre sur la commune de Saint-Jean-d'Angély (17) à l'hiver 2024-2025.