

#1 JOUR DE FÊTE

LA REVUE QUI MET TOUT LE MONDE À TABLE



S'IL TE PLAÎT, DESSINE-MOI D'AUTRES PAYSAGES ALIMENTAIRES

MANGER EST AUSSI UNE FÊTE !

Bienvenue dans « Jour de Fête », le tout nouveau magazine d'Un Plus Bio. Pour ceux qui nous connaissent bien, rien de surprenant de nous voir atterrir dans une telle aventure. D'année en année, notre écosystème les a habitués à des livraisons régulières de guides et de livres inspirants. Pour eux, mais aussi pour les autres qui vont nous découvrir au fil du magazine, nous sommes très heureux de partager notre univers à travers cette revue qui se propose de « mettre tout le monde à table ». Derrière cette ambition s'exprime notre envie, depuis quelque temps, de partager notre regard singulier sur l'alimentation dans les territoires. Pas simplement par le prisme des cantines bio et rebelles, qui constitue les fondations de notre association, mais plutôt par celui du foisonnement incroyable d'initiatives et de démarches territoriales fortes dont nous sommes les témoins au quotidien. La période assez particulière de pandémie que nous venons de traverser a confirmé l'importance d'éclairer les enjeux autour de la souveraineté alimentaire et du rapport que nous entretenons avec ceux qui nous nourrissent.

Dans « Jour de Fête », nous ne proposons pas de modèles. Nous suggérons de porter les regards au-delà du « prêt à manger » et nous vous invitons à découvrir, en dehors des sentiers balisés, des actes et des pensées qui participent à construire une autre assiette.

Manger s'érige plus que jamais en vision politique dans nos sociétés. Vouloir se nourrir sans détruire notre jardin planétaire est sûrement une belle aventure. En vous immergeant dans l'univers de « Jour de Fête », vous apprendrez des autres et découvrirez toute l'étendue d'un monde très impliqué qui bouge sur des questions sociétales au cœur des préoccupations de notre époque. Bonne lecture et régalez-vous !

Stéphane VEYRAT,
directeur d'Un Plus Bio

PHOTO DE COUVERTURE PAR AMÉLIE LOMBARD

« Vinaigrettes abstraites » s'inspire d'œuvres abstraites célèbres pour en saisir l'émotion brute : une forme, une couleur, un mouvement. C'est aussi l'histoire d'un mariage impossible : celui de l'huile et du vinaigre. Dans cet hommage à Simon Hantaï, huile d'olive, poivron rouge, vinaigre, ail et basilic se mêlent et se repoussent dans un bal, une danse éternelle.

SOMMAIRE



UN PLUS BIO, UNE HISTOIRE ET DES RENCONTRES

6-11

Bienvenue dans un mouvement pour une autre alimentation.

EN DIRECT DE LA CANTOCHE

12-31

Manger en collectivité, une belle affaire qui bouge.

PAYSAGES ALIMENTAIRES : OUI, LE FONCIER EST AUSSI UNE FÊTE!

32-75

Ce qui manque vraiment, c'est la terre ou notre niveau d'ambition ?

ENTRETIEN AVEC UN JARDINIER PLANÉTAIRE

54-61

Le regard inspiré de Gilles Clément.

LE KIT DE SURVIE DE PASCAL LÉGITIMUS

76-77

Quand un célèbre Inconnu part bien armé sur une île déserte.

LE JUSTE PRIX, C'EST POLITIQUE

78-93

Manger mieux coûte cher ? Mais non, répondent-ils en chœur.

(R)ÉVOLUTIONS DANS LA FORMATION

94-109

Quel avenir pour les métiers qui nous nourrissent ?

« MOI, PRÉSIDENT(E) DE LA RÉPUBLIQUE... »

110-115

Que se passerait-il dans nos assiettes si on prenait tous le pouvoir ?

QUEL MANGEUR FESTIF ÊTES-VOUS ?

116-118

Retrouvez nos jeux décalés et répondez à notre quiz !



20 ANS DÉJÀ

BIENVENUE DANS L'UNIVERS D'UN PLUS BIO !

Le magazine « Jour de Fête » que vous avez en main est né de l'initiative de l'association Un Plus Bio, premier réseau national des collectivités engagées dans des politiques alimentaires innovantes. La richesse et le sel de ce mouvement pas comme les autres font la marque d'une communauté de regards, de pratiques, d'hommes et de femmes déterminés. En 2022, Un Plus Bio souffle sa vingtième bougie, laissez-vous donc tenter par la narration d'une belle histoire.

Il fallait pas mal d'audace et beaucoup de volonté pour parier, dès 2002, sur le développement du bio et du local dans les cantines en France. Rien que le mot « bio » était alors le reflet persistant d'un clivage dans l'opinion publique, en plus d'être largement méconnu des acteurs des collectivités locales. À cette époque, la restauration collective remplissait des estomacs, en veillant à l'application de drastiques règles d'hygiène, les fameuses normes HACCP, sans qu'on évoque encore la notion de qualité alimentaire.

ÉDUCATION POPULAIRE

Les premiers temps d'Un Plus Bio, association née dans la dynamique des mouvements d'éducation populaire, ont été consacrés à l'information et la pédagogie. Une poignée de collectivités locales, profitant d'une nouvelle étape de décentralisation, commençaient à se poser les bonnes questions sur la cohérence, la pertinence de leur modèle de restauration, et notre association s'en faisait l'écho autant qu'elle participait à tenter de co-construire avec leurs élus de nouveaux imaginaires. À la fin des années 1990, alors que la future équipe d'Un Plus Bio est rattachée à la Fédération Départementale des CIVAM du Gard, le premier classeur « Manger Bio en restauration collective » fait une apparition remarquée, qui propose à tous les acteurs en cuisine et sur

le terrain de revoir les pratiques et les recettes mises en œuvre. En 2006, l'irruption dans le paysage audiovisuel et cinématographique du film « Nos enfants nous accuseront », de Jean-Paul Jaud, ouvre un grand débat sur les cantines, dans une approche aussi poétique que politique. Un Plus Bio est à la manœuvre, travaillant alors main dans la main avec la ville de Barjac, dans le Gard, l'objet d'étude du documentaire. C'est aussi la période où la petite équipe associative, composée d'une demi-douzaine de salariés, essaime le concept d'une autre alimentation un peu partout en France, et plus particulièrement dans la partie grand Sud. Elle noue des conventions de partenariat avec les régions Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Languedoc-Roussillon et Aquitaine. Cette étape essentielle donnera à Un Plus Bio une légitimité et une expertise reconnue sur les cantines et l'accompagnement des collectivités pour plus de bio et de local. Sur ce socle solide se construit, peu à peu, l'idée qu'il faut aussi jouer un rôle national, fédérant les villes et territoires qui galopent sur ces sujets.

« REGROUPER LES INITIATIVES, FÉDÉRER LES ÉNERGIES ET PARTAGER LES EXPÉRIENCES. »

On connaît la suite, avec la création en 2013 du Club des Territoires dans l'hémicycle du Conseil



© Sylvère Leprovost



départementale de Gironde, à Bordeaux. Un Plus Bio réunit alors les 24 membres fondateurs du Club, dont la grande majorité est encore là, renforcée bientôt par de nouvelles troupes qui viennent au même comptoir des idées pour un nouveau contrat alimentaire sur les territoires. L'époque changeait et il devenait nécessaire de regrouper ces initiatives, de fédérer les énergies et de partager les expériences. Interroger le sens des actions engagées à différents niveaux et sur différents bassins de vie permettait de poser un nouveau regard sur l'acte de nourrir -et de se nourrir collectivement- tout en s'accordant sur des objectifs communs. Oui, le bio et le local prenaient place dans les nouvelles approches et, au-delà, élevaient les politiques publiques de l'alimentation au rang des priorités de collectivités de plus en plus nombreuses. Mais au fait, pourquoi le bio ? Simple conviction d'usage ou affirmation d'un modèle de cohérence dans le développement des territoires qui visent la santé commune ? Dans la présentation d'une grammaire semblable, le social, l'économique, l'humain et l'environnement nous paraissent devoir trouver toute leur place, au-delà du seul contenu des assiettes. L'histoire déjà ancienne du mouvement bio, les valeurs qu'il défend et les pratiques qu'il engage rassemblent à nos yeux cette nécessaire cohérence écologique au sein des territoires.

ATTENTES CITOYENNES

Des territoires souvent ruraux, par la souplesse de leur organisation et leur capacité d'initiative, ont lancé les premiers programmes. Puis en ville, ainsi qu'à l'échelle de départements entiers et de régions, les enjeux climatiques et environnementaux se sont invités au débat, aidés en cela par des médias qui, de leur côté, sortaient du bois pour traiter comme il se doit les sujets d'alimentation. Les fortes attentes citoyennes relatives à une gestion améliorée de ce qui crée du commun ont pris de l'ampleur. De nombreux collectifs ont éclos pour demander, parfois avec vigueur et un sens de la mesure tout relatif, de nouvelles instances de concertation. Bien des élus se sont sentis bousculés et ont, dans un premier temps, joué la résistance à défaut de saisir la perche du dialogue : après tout, pourquoi quelques administrés mécontents auraient plus de légitimité que des élus, des professionnels et des techniciens pour définir ce qui est le mieux pour l'ensemble de la communauté ? Pour relier les deux camps, Un Plus Bio a œuvré patiemment au rapprochement et publié plusieurs ouvrages. En 2015, le manifeste « Quand

les cantines se rebellent » pose les jalons d'une réflexion collective sur les enjeux alimentaires en lien avec le développement des territoires, co-signé par une centaine de personnalités publiques. Deux guides suivent pour traduire cette réflexion en pratique, « Cantines bio : le guide pratique des parents » puis « Cantines bio : le guide pratique des élus », tous deux tirés à 10 000 exemplaires et téléchargés gratuitement dans les mêmes proportions.

PRISE DE CONSCIENCE

Cette progression du débat pour une autre qualité alimentaire finit par payer dans l'opinion. Il n'est que de constater la mobilisation politique lors des scrutins locaux de 2014 et 2020. Dans le premier, les cantines durables avaient bien du mal à pointer le bout de leur nez dans les programmes alors que, dans le second, il n'est quasiment pas une liste qui n'ait mis le curseur alimentaire assez loin dans les pétitions de projets.

Un Plus Bio, évidemment, ne fut pas seule ni le déterminant majeur de ces évolutions. Mais notre association ne s'est pas privée d'éveiller les consciences et d'éclairer les enjeux émergents, en faisant de l'alimentation un outil de dialogue et de développement démocratiques là où des territoires peinaient à suivre la cadence. Elle vise désormais à instaurer la démocratie alimentaire tout en gardant les cantines comme levier pour essaimer dans toute la cité, partout où les bonnes volontés s'agrègent. Avec nos actions, avec la loi EGalim à laquelle nous avons participé (notre tribune dans Libération en juin 2018 avait eu l'effet d'un petit séisme salutaire chez les sénateurs), le combat de la qualité alimentaire par le bio et le local est en passe d'être gagné dans l'opinion, même si les chiffres de la bio en restauration collective restent timides (moins de 5 % des achats en 2020 selon l'Agence Bio). Il reste maintenant à s'occuper de ce que nous appelons « *les paysages alimentaires* », c'est-à-dire à redessiner la fonction et l'usage que nous voulons assigner à nos environnements, en continuant à défendre une évolution de nos modes d'agriculture, des systèmes de production, de transformation et de distribution. Vaste chantier, comme dirait l'autre, mais terriblement et joyeusement humain.

Un Plus Bio a vingt ans déjà, et une saine envie de poursuivre cette étonnante aventure collective bâtie sur les regards et la participation de chacun !

UN PLUS BIO : LA FABRIQUE

L'inspiration des idées, des approches et des chantiers



En juin 2021, lors des Journées Techniques du Club à Lagraulet-du-Gers (32).

Manger mieux, c'est politique, et nous avons tous un rôle à jouer pour transformer nos territoires en visant le triple objectif d'une santé commune : humaine, environnementale et sociale. Mais ce « manger mieux » ne se décrète pas, il se construit, patiemment, en associant du monde autour de soi. C'est le rôle de la Fabrique d'Un Plus Bio, qui s'emploie à développer une communauté de points de vue, de pratiques et d'expériences, où les élus, les techniciens, les chargés de mission, les cuisiniers, les experts, les chercheurs et les citoyens se retrouvent à parité pour échanger de gré à gré. La Fabrique, c'est comme une grande table de famille réunie un dimanche : tout le monde prend plaisir à y venir, se met sur son trente-et-un, n'est pas forcément d'accord avec la belle-mère ou le cousin, mais lève le verre à ce qui nous relie et à ce qui définit une identité et un projet communs.

Ce sont des rencontres : des journées rythmées du réseau en région, des tours de France des cantines rebelles, des participations aux grands événements qui mettent l'alimentation et l'environnement au menu... C'est également une

forte appétence pour l'édition : des guides, un livre-manifeste, des tribunes dans les journaux, une lettre d'infos mensuelle, des réseaux sociaux, des relations avec les médias, des contributions à la rédaction de livres de chercheurs aussi bien que de recettes. Depuis 2016, ce sont les Victoires des cantines rebelles à Paris : le clou du spectacle des politiques publiques de l'alimentation sur des territoires qui bougent, avec des gens acculturés à cet esprit rebelle qui fait naître les grands projets. On récompense, on célèbre, on débat et on festoie toujours à la fin, autour d'un grand banquet, comme dans les albums d'Uderzo et Goscinny.

Ce sont aussi des chantiers : en se frottant à la diversité des territoires et des regards, certains enjeux croisent la route d'Un Plus Bio et marquent définitivement son parcours. La curiosité et l'esprit d'ouverture du réseau nous amènent à transformer nos ressentis en « chantiers ». C'est le cas du dossier « friches rebelles », né de nos échanges avec la Safer Occitanie sur l'enjeu du foncier et la place de l'alimentation dans les politiques foncières.

UN PLUS BIO : LE CLUB DES TERRITOIRES

Quand la joie de mieux faire est contagieuse



Les membres fondateurs du Club, fin 2013, dans l'hémicycle du département de la Gironde.

Quand une famille s'agrandit, il faut un peu d'organisation pour que chacun trouve sa place. Réunir les forces engagées dans la transformation alimentaire fut l'objectif d'Un Plus Bio avec la création, en 2013, du Club des Territoires. L'ambition : fédérer les élus et les équipes techniques des collectivités autour de projets alimentaires communs, inspirer et redonner du sens à l'acte de nourrir en collectivité, représenter les membres adhérents auprès des instances de décision nationales, diffuser le message d'une démocratie alimentaire accessible à tous, et sur tous les territoires.

N'importe quelle collectivité (commune, intercommunalité, département, région) ainsi que les structures telles que les pays, les parcs naturels régionaux et tous les territoires de projet, peuvent entrer au Club. L'intérêt d'adhérer est double, et d'abord politique. La transformation de nos pratiques liées à l'alimentation mérite de porter une nouvelle ambition sur les territoires, motivante, inspirée, décapante. L'autre raison est culturelle. La joie de mieux faire est communicative et l'isolement n'a plus lieu d'être : « Je fais de belles choses dans mon coin, mais je me sens un peu seul. » En rejoignant le Club des

Territoires d'Un Plus Bio, les collectivités font le choix de partager, de coopérer et d'apprendre les unes des autres. Aidants d'un côté, aidés de l'autre, tout le monde trouve à y gagner.

La communauté des membres se retrouve chaque année à Paris, pour les Rencontres nationales du Club des Territoires, un événement dédié aux élus et aux techniciens des collectivités adhérentes, ainsi qu'en région, lors des Journées Techniques du Club, où ce sont les personnels évoluant dans les coulisses des collectivités qui se retrouvent. Tout au long de l'année, des ateliers virtuels réguliers croisent les regards et les témoignages sans devoir impérativement se déplacer -il faut y voir un effet bas carbone du Covid !- Enfin, depuis deux ans se développe le «partage d'expertises d'usage», c'est-à-dire l'échange des savoir-faire où chaque membre devient le passeur de ce qu'il a appris et désappris au gré des rencontres au sein du réseau et au-delà.

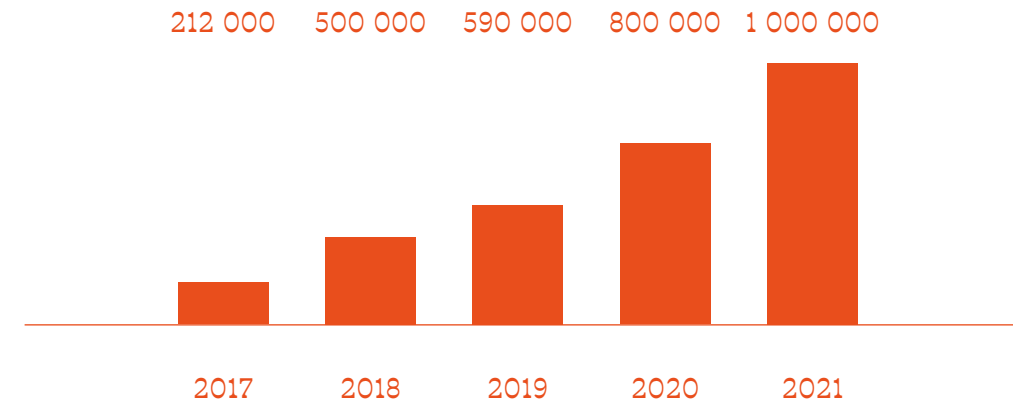
© PHOTOS : JULIEN CLAUDEL

UN PLUS BIO : L'OBSERVATOIRE

La démonstration par l'exemple

7 000 cantines et un million de repas passés au crible

(Nombre de convives représentés dans l'Observatoire de la restauration collective bio et durable)



La data, c'est notre dada ! Manger mieux, c'est bien. Développer des politiques publiques alimentaires de qualité sur les territoires, c'est très bien. Savoir précisément où on en est sur le plan national, afin de documenter les processus du changement à l'heure de la loi EGalim, c'est encore mieux. La donnée prend du sens quand on la regarde dans son ensemble, à l'échelle hexagonale : elle nous renseigne sur les ingrédients d'une restauration collective vectrice de transitions et sur les composantes de la démocratie alimentaire. Pratiques, difficultés, méthodes, gouvernance, rôle des acteurs, compétences : tout y passe ! Créé en 2017 à l'initiative d'Un Plus Bio, Ecocert «En Cuisine» et le Centre Lascaux sur les Transitions (Celt), rapidement rejoints par Agores (le réseau des directeurs de restauration publique territoriale), l'Observatoire a déjà permis de mettre en avant des arguments fiables et chiffrés sur les ressentis des villes et territoires qui œuvrent pour, et défendent une alimentation bio et locale : on sait par exemple que manger bio à la cantine ne signifie pas forcément augmenter ses coûts si l'on change ses pratiques en cuisine ; que les collectivités qui s'engagent sur le bio cherchent à relocaliser leurs approvisionnements et privi-

légient les produits bio locaux. On apprend aussi que valoriser les protéines végétales dans les menus sans recourir aux galettes industrielles est un véritable levier pour questionner l'origine et la qualité de la viande et se tourner vers des filières d'élevage bio et locales. L'Observatoire est devenu un outil de sensibilisation et de pilotage au service des élus, des services, des cuisiniers et de tous les acteurs de l'alimentation. Un Plus Bio publie tous les ans un rapport détaillé disponible sur le site¹ de l'Observatoire, dont chaque livraison fournit son lot de surprises. Où l'on apprend les bonnes nouvelles et où chacun s'interroge sur les marges de progrès en matière de santé, de cohésion sociale, d'éducation, de paysages ou encore d'économie locale. ✦

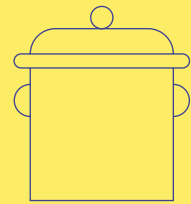
JULIEN CLAUDEL

Journaliste depuis 1996, Julien a passé une première vie au sein du journal Midi Libre à Nîmes et Montpellier, qu'il quitte en 2007 pour lancer un projet familial d'agriculture dans les Cévennes autour des plantes aromatiques et médicinales. En 2011, l'association Un Plus Bio lui propose de soutenir et de coordonner sa communication. Son appétence pour les questions alimentaires en lien avec les territoires ne s'est, depuis, jamais démentie !

¹ <https://observatoire-restauration-biodurable.fr>

AU MENU

UNE BELLE INVENTION



Ou comment la restauration collective est passée du statut de service contraint à celui de vrai projet de société.

P.14

À MILLAU, LA LUTTE DU LARZAC CONTRE LA MALBOUFFE

Dans la cité aveyronnaise, au pays du bien manger, on ne badine pas avec le terroir dans les assiettes des 1 300 convives !

P.18

PORTFOLIO

RÉSISTANCE !

L'artiste Amélie Lombard livre son regard en images sur notre alimentation qui, avant de nous nourrir, doit lutter sans cesse pour gagner sa respectabilité.

P.24

CANTINES REBELLES

EN DIRECT DE LA CANTOCHE

Manger en collectivité, voilà un beau projet qui ne date pas d'hier. Mais si on s'est contenté pendant des années de remplir des estomacs, aujourd'hui c'est l'objectif d'une meilleure santé commune qui s'invite dans les assiettes et les politiques publiques.



UNE BELLE INVENTION

Le mot « cantine » apparaît en 1680 pour désigner un « petit coffre dont on se sert à l'armée pour transporter les bouteilles ». Son usage sera d'abord limité aux repas et aux boissons des soldats, avant d'investir la vie des employés en entreprise, les administrations, les écoles, les maisons de retraite, l'hôpital et les prisons. Bien du chemin a été parcouru pour arriver à ce service public qui, bien que facultatif sur un plan légal, relève le défi quotidien de servir en nombre des repas équilibrés à des coûts très raisonnables.

Au fond, depuis quand mange-t-on en collectivité, c'est-à-dire dans le cadre d'organisations humaines développées en dehors du domicile ? Les premières cantines étaient militaires, lorsqu'il fallait nourrir les troupes cantonnées sur des champs d'opération qui duraient de plusieurs jours à plusieurs semaines. Auparavant, pendant une bonne partie du Moyen-Âge, les monastères et les abbayes ont également initié l'organisation de petits repas collectifs, selon le respect de règles strictes, dont le silence à table.



Il faut attendre le XIX^e siècle pour voir se multiplier les lieux de restauration collective, d'une part avec la révolution industrielle qui impose des cadences de travail pénibles : la cantine d'usine apparaît à la fois comme une mesure de compensation sociale et un bon moyen d'augmenter la productivité sur site ; d'autre part, elle se développe avec la généralisation progressive de l'instruction publique, voire un peu avant. On dit par exemple que la première cantine scolaire serait née à Lannion, dans les Côtes-d'Armor, sous l'initiative du notaire et maire de la commune Émile Depasse. Dans une « *salle d'asile et d'hospitalité* » créée pour recevoir les enfants nécessiteux des faubourgs ouvriers de la capitale livrés à la rue, il organise le premier repas collectif le 1er janvier 1844 avec une centaine

de jeunes enfants qui prennent place autour de quatre grandes tables disposées en rectangle. L'ancêtre du réfectoire.

« IL EST TOUT À FAIT INDISPENSABLE D'ASSURER AUX ENFANTS DU PEUPLE UNE NOURRITURE SAINE ET SUFFISANTE POUR LEUR DÉVELOPPEMENT PHYSIQUE. »

Sous le Second Empire, alors que des mesures sociales viennent corriger le dénuement des familles les plus pauvres, certaines écoles accueillent les indigents dans ce qu'on peut appeler des prémices de cantines. « *Cette organisation est bien simple et bien rudimentaire, mais c'est peut-être cette absence de toute complication qui en fait une œuvre scolaire de bonne et vraie solidarité, digne de tous les éloges et digne de tous les encouragements* », écrit le ministre de l'instruction publique Victor Duruy en 1869. Nous y voilà, le principe d'un repas à bon marché, pris dans un lieu d'accueil dédié, fait son chemin.

Il y a quarante ans, l'innox remplaçait déjà le plastique dans les cuisines et manger en collectivité était une fête pour toutes les générations ! PHOTOS 1, 2, 3 Cantine scolaire Jules-Ferry, 1981, © Jean-Marc Colombier et Ville de Narbonne →



1



2



3



1



2



3

On aurait pu croire que, sous la III^e République, avec la généralisation de l'école obligatoire, gratuite et laïque, les choses avançaient. Or la cantine est d'abord oubliée. À la campagne, on reste sur le modèle de paniers inégalement remplis que les enfants, venant parfois à pied d'assez loin, mangent sous le préau ou dans la cour. Quand l'instituteur le propose, il est permis de réchauffer son repas sur le poêle de la classe. En ville, les déjeuners collectifs sont de plus en plus organisés, mais plus dans l'idée de favoriser l'assiduité scolaire que de lutter contre une éventuelle sous ou malnutrition.



En 1917, alors que la saignée démographique de la Grande guerre stupéfait les esprits, Albert Calmette, médecin bactériologiste et découvreur du vaccin BCG, constate un afflux important de jeunes tuberculeux dans les hôpitaux. Parmi les premiers, il défend l'idée que « les cantines scolaires doivent être développées, multipliées, rendues obligatoires dans toutes les écoles parce qu'il est tout à fait indispensable d'assurer aux enfants du peuple une nourriture saine et suffisante pour leur développement physique ; c'est un devoir national ». Mais il faut encore attendre 1936 et l'arrivée au pouvoir de Léon Blum et du Front populaire pour rendre obligatoire la construction d'un réfectoire dans chaque école, notamment après la rédaction d'un rapport qui fait date sur « la question de l'alimentation au ministère de l'Éducation nationale : les cantines scolaires », par Cécile Brunshvicg, secrétaire d'État à l'éducation nationale. En 1938, la France compte ainsi quelque 9 000 réfectoires, essentiellement en ville.

1956 : FINI, LE VIN À TABLE !

Alors que les communes s'organisent toujours sans aide de l'État, c'est après la Libération que les pouvoirs publics décident d'aider les collectivités à la construction de cantines sur les territoires. Président du Conseil sous la IV^e République, Pierre Mendès-France introduit une série de réformes pour lutter contre la malnutrition. En 1954, un décret généralise le service d'un bol de lait sucré à tous les enfants, une mesure destinée autant à lutter contre les carences alimentaires qu'à réduire la consommation... de vin à la cantine ! Eh oui, l'alcool était réputé

renforcer les organismes, souvenons-nous de Pasteur qui, devant la qualité aléatoire de l'eau potable, louait l'hygiène et le caractère sanitaire du vin. C'est dire si on partait de loin.

Les années passant, avec le baby-boom qui suit la guerre et l'arrivée des femmes dans la vie des entreprises, la cantine s'impose largement comme un lieu de socialisation, d'alimentation équilibrée et accessible à tous les publics. Si bien qu'aujourd'hui, beaucoup de cantines disposent de diététiciennes pour travailler les menus. Le Programme national de l'alimentation, le Programme national nutrition santé, les avis réguliers du Haut conseil de santé publique et, depuis 2018, les lois EGalim 1 et 2 font aussi des cantines un des leviers principaux de l'accès pour tous à une alimentation diversifiée, de qualité et équilibrée.

Le débat public autour de la qualité alimentaire n'a ainsi jamais fait de pause. Quand hier on s'interrogeait sur les bienfaits d'arrêter la consommation d'alcool, aujourd'hui on traque le moindre gramme en excès d'acide gras saturé, de charcuterie et d'additif alimentaire. Parallèlement, on célèbre de plus en plus l'introduction des protéines végétales. Le bio et le local apparaissent comme des planches de salut pour des territoires qui se questionnent, du reste comme les citoyens, sur la cohérence de leur modèle alimentaire... Pour une fois, on ne pourra pas vraiment dire que « c'était mieux avant », et même si le service de restauration scolaire reste, sur le plan législatif, « facultatif ».

Éclairage : le poids économique de la restauration collective en France

- 85 %** des repas servis hors foyer.
- 11 millions** de repas servis chaque jour, **3 milliards** de repas par an.
- 73 000** restaurants.
- Un marché de **17 milliards** d'euros de chiffre d'affaire annuel.
- 230 000** salariés.
- Une majorité de modèles en régie publique.

1 Atelier cuisine, service jeunesse, 2003. Archives municipales d'Auray.

2 École maternelle Élixa-Lesourd, Fontenay-sous-Bois, années 1960.

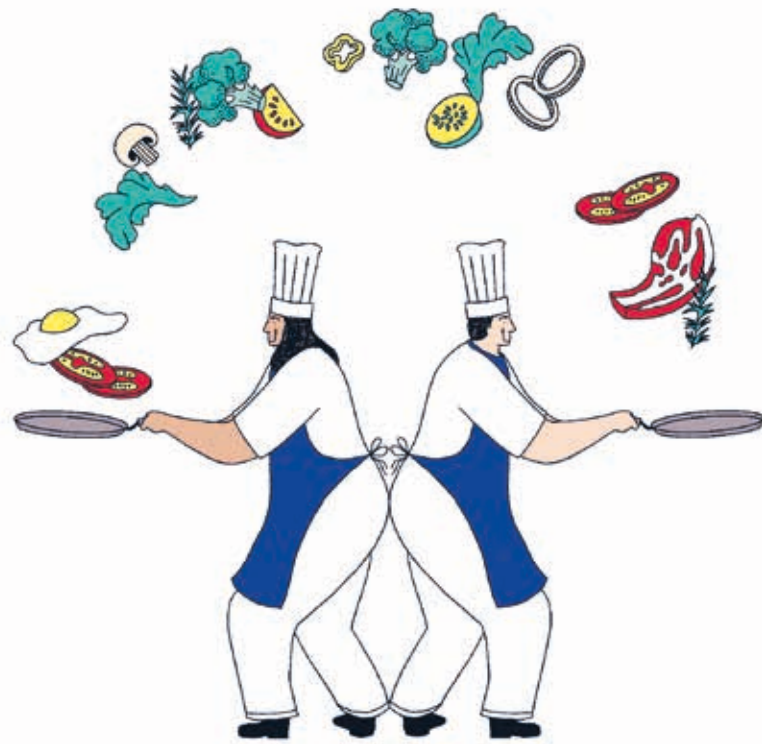
3 Équipe d'un restaurant scolaire (sans date). Archives municipales d'Auray.

PAR JULIEN CLAUDEL



À MILLAU, LA LUTTE DU LARZAC CONTRE LA MALBOUFFE

À la cuisine centrale de Millau, on prépare 1 300 repas par jour « comme à la maison », avec de bons produits locaux et un objectif en tête : 100 % bio. Une évidence dans ce territoire agricole, symbole historique de la lutte contre la malbouffe ? Pas tant que ça...



« C'est pas des tomates d'Espagne, hein ? » Avec application et dans un grand sourire que l'on devine à travers le masque, Damien dispose les morceaux de tomates rouges et bien juteuses sur les pâtes feuilletées recouvertes de moutarde. Les mêmes gestes depuis 5 heures ce matin. Du fait-maison pour 1 300 repas, forcément, « c'est du boulot », rigole-t-il. À côté de lui à la découpe, Sébastien acquiesce. « C'est plus long mais c'est plus intéressant que d'acheter des tartes toutes faites. » Dans deux jours, elles quitteront la cuisine centrale, construite il y a vingt ans sur les hauteurs de Millau, à quelques encablures du célèbre viaduc, pour rejoindre les dix-sept écoles de la ville. Là, sur « satellite », il n'y aura plus qu'à les réchauffer avant de les servir. C'est le principe de la liaison froide. En attendant, la petite dizaine d'agents s'active, il n'y a pas une minute à perdre.

« AVANT, ON NE FAISAIT QUE DE L'ASSEMBLAGE, MAINTENANT, ON CUISINE ! C'EST VALORISANT POUR NOUS, ET POUR TOUT LE MONDE. »

Plus loin, François et Johnny préparent le sauté de poulet bio au curry et lait de coco qui sera dégusté lui aussi dans quarante-huit heures, mais en portions individuelles, pour les quelque 200 abonnés au portage des repas à domicile. « On les bichonne », confie le plus âgé, qui attaque sa dix-huitième année à la cuisine centrale. « Au bout de trois mois, je voulais partir, se souvient-il. Avant, on ne faisait que de l'assemblage. Maintenant, on cuisine ! On travaille avec de bons produits d'ici. C'est valorisant pour nous, et pour tout le monde. » La viande est fournie principalement par les Paysans bio d'Aveyron, un jeune collectif d'éleveurs situés entre l'Aubrac, au nord du département, et le Larzac, au sud. Une évidence dans un territoire d'élevage historique comme l'Aveyron. « Dire qu'avant, on sortait la purée en poudre ! se rappelle aussi Johnny tout en préparant le roux pour faire la sauce. Maintenant on la fait avec de vraies pommes de terre qui poussent juste à côté. Pareil pour les courgettes, les tomates... ça n'a rien à voir. » Fini, les boîtes de conserve qu'il ouvrait à son arrivée il y a vingt ans. Désormais, quand il fait une ratatouille, c'est avec des légumes frais gorgés de soleil. Et ça fait toute la différence.



Aujourd'hui, la cuisine centrale de Millau est fière d'arborer les deux carottes du label Ecocert « En cuisine », obtenues en 2020, deux ans

après la première distinction. Elle répond à un ensemble de critères pour une cantine « plus bio, plus locale, plus saine et plus durable ». « On y est allés petit à petit, par étapes », confie Julien Aigouy. D'abord 10 % de bio, puis 30 % et bientôt 40 %, 50 %... Ce passionné de cuisine passe moins de temps aux fourneaux mais il se régale toujours autant depuis qu'il est responsable de la restauration collective de Millau. À la cuisine centrale, depuis dix ans, le quadragénaire a trouvé ce qui lui manquait sûrement dans la restauration traditionnelle : une certaine idée du service public et un défi à la hauteur de son engagement.

EXIT LE PLASTIQUE...

Pour une fois, la petite révolution de cette rentrée des classes ne se passe pas dans les assiettes mais dans les contenants. De quoi bousculer toute l'organisation de la cuisine. Tous les plats qui partent dans les écoles millavoises sont désormais en acier inoxydable. « On a devancé la loi EGalim qui prévoit qu'il n'y ait plus de plastique dans les cantines d'ici 2025. C'est un enjeu de santé publique. Ça n'avait pas de sens de servir une bonne alimentation aux enfants dans des contenants qui pouvaient les rendre malades », explique Julien. S'il a fallu un an de travail pour opérer la transition, les nouveaux plats sont arrivés deux jours seulement avant la rentrée... « On tâtonne un peu mais à un moment, il faut bien y aller », avoue le directeur. Cette rentrée a aussi été marquée par la distribution de 2 000 gourdes en acier inoxydable à tous les écoliers de la ville. « Ce n'est pas anecdotique, ça permet de sensibiliser les enfants à la question du plastique, des déchets et de tout le cycle de l'eau. Il faut impliquer les enfants, les enseignants, les agents... L'enjeu, c'est d'expliquer ce qu'on fait et surtout pourquoi on le fait. »

Depuis dix ans, il teste, expérimente, avance pas à pas. La légumerie, le repas alternatif une fois par semaine, la lutte contre le gaspillage... Le contenu des frigos et des réserves a bien changé. D'ailleurs, il n'y a plus grand-chose dedans. « On stocke le moins possible », confirme Julien, qui montre avec fierté les lentilles de Saint-Germain, les péraills de brebis du Larzac, le fromage blanc servi avec de la confiture qui a remplacé les yaourts aromatisés, la farine et les sablés fabriqués en Aveyron... et bientôt dix tonnes de pommes de terre qui permettront de faire de la purée « maison » toute l'année. « Tout n'est pas bio, comme les huiles de colza et de tournesol, mais c'est pour ça qu'il faut connaître les pro-



ducteurs et savoir comment ils travaillent. On en a même qui ne demandent pas le label parce qu'ils ne le trouvent pas assez exigeant. »

... ET LES CONSERVES

Les boîtes de conserve ont presque entièrement disparu des étagères. « Celles-là, dans deux ans, j'ai bon espoir qu'on n'en ait plus besoin non plus », confie le directeur en attrapant une boîte de concassé de tomates.

C'est un des projets en cours : surgeler les légumes locaux, très abondants de juin à septembre alors que la cuisine, elle, tourne au ralenti, pour avoir des légumes frais toute l'année. Et des sauces tomate maison. Premier test cet été avec trois tonnes et demie de courgettes. « Elles rendent un peu plus d'eau mais au niveau du goût, il n'y a pas de différence. » Pour cela, il faut aussi travailler en amont afin d'orienter les productions dont la cuisine a besoin et avoir des quantités suffisantes. C'est ce que fait la municipalité de Millau avec le Jardin du Chayran, un chantier d'insertion installé sur 6,5 hectares, au bord du Tarn. Par le maraîchage, elle permet chaque année à plus de 50 personnes de retrouver le chemin de l'emploi. Au fil des années, la cuisine centrale a noué une relation privilégiée avec l'association, qui fournit une grosse partie des légumes frais. Les besoins de l'un, les excédents de l'autre... « C'est un aller-retour permanent, ça va dans les deux sens », se félicite Nadine Boisson, la directrice. Même si elle ne représente encore qu'une petite partie du chiffre d'affaires, la restauration collective occupe une place particulière. « C'est important pour nous d'avoir ce partenariat. Nourrir les enfants des écoles, ça a du sens et c'est valorisant pour toute l'équipe », remarque-t-elle.

« ON A UNE TELLE RICHESSE DE PRODUCTIONS EN AVEYRON QUE JE SUIS SÛR QU'ON PEUT ARRIVER AU 100 % BIO. »

« On a une telle richesse de productions en Aveyron que je suis sûr qu'on peut arriver au 100 % bio. Pas du bio "dégueulasse", du bio local, de nos petits producteurs. Au début j'allais les chercher, maintenant ce sont eux qui viennent », se réjouit le directeur. Travailler en circuits courts avec de petites fermes locales, ce n'est pas choisir la facilité. Il consacre une journée entière aux commandes toutes les semaines. Et parfois, il y a des couacs... « Il manque 50 kilos de carottes », alerte Philippe, dans sa veste matelassée aux couleurs de la ville, indispen-

sable pour travailler dans les chambres froides. C'est ce qu'il fait depuis trente-cinq ans. « Avant on n'avait pas vraiment le choix dans les commandes. Aujourd'hui, on a beaucoup plus de fournisseurs, de livraisons, et des produits de qualité qu'on ne retrouve pas dans beaucoup de restaurants ! » C'est lui qui assure la réception des produits et le prétraitement (laver et éplucher les légumes, effiler le poisson...). Chaque produit qui entre doit être rigoureusement étiqueté, une étape primordiale pour assurer la traçabilité. Et comme l'équipe n'est pas au complet ce matin, il ne chôme pas. « Si l'herbe n'est pas coupée pendant une semaine, ce n'est pas grave. À la cuisine, on ne peut pas sauter une journée. » Malgré la crise sanitaire, la restauration collective ne s'est jamais arrêtée de tourner. Pendant les confinements, le portage des repas était souvent le seul lien social pour les personnes âgées. « On est un service public, il faut qu'on assure, rappelle Julien. Faire du frais, du bon et du local, ce n'est pas compliqué. Par contre, il faut de la main d'œuvre. »

APPROCHE SOCIALE

Au croisement des enjeux en termes d'alimentation, d'éducation, d'économie locale, de social et d'environnement, la cantine scolaire était au cœur de la dernière campagne municipale. « On y a mis beaucoup d'engagement », confirme Emmanuelle Gazel, élue maire en juin 2020. Dès janvier 2021, la municipalité a mis en place une nouvelle tarification sociale pour la cantine. Fini les traditionnelles tranches, c'est un coefficient multiplicateur qui fixe le prix du repas en fonction des ressources réelles des familles, avec un tarif plancher d'un euro pour les revenus les plus faibles.



C'est bien en-deçà du coût de revient global d'un repas qui approche les dix euros. Le surcoût à assumer par la municipalité a été évalué à 60 000 euros sur une année. « Ce sont des choix politiques, rappelle Emmanuelle Gazel. Nous, on a choisi d'investir sur nos enfants. L'objectif de passer progressivement à 100 % bio et local, c'est aussi une façon de soutenir notre économie proche. » Réaliste, le 100 % bio "pas dégueulasse" ? « Il faut toujours essayer de faire plus et mieux. Si on n'y arrive pas, il y aura des raisons. » Budgétaires, principalement...





« FAIT PARTIE DE NOTRE IDENTITÉ POSITIVE, MAIS CET HÉRITAGE NE SUFFIT PAS ».

Millau célèbre cette année les cinquante ans de la lutte du Larzac. Un motif de fierté, comme le démontage du McDo en 1999, toujours le symbole de la lutte contre la malbouffe. La nouvelle maire, 43 ans, y voit « une chance » pour la ville : « Cela fait partie de notre identité positive, mais cet héritage ne suffit pas », reconnaît-elle. Retour en cuisine, nouvelle alerte : il manque aussi quelques tomates pour finir les tartes. Un coup de fil et c'est le directeur lui-même qui ira chercher quelques kilos au Jardin du Chayran,

à quelques kilomètres de là. Dans cette grosse machine qui ne veut pas devenir une « usine à repas », l'engagement de chacun fait toute la différence. « Le bébé est bien avancé, maintenant pour qu'il grandisse, il faut le structurer. Structurer et arriver à développer encore », confie Julien. Des filières de maraîchage, des collectifs de producteurs, de nouveaux ateliers... Pour une cuisine centrale 100 % bio et surtout, pleinement ancrée dans son territoire. ♦

CÉLINE BOUSQUET

Après plus de vingt ans passés en presse locale, Céline décide de créer "Oxytanie", un beau magazine papier positif et singulier dont elle est la rédactrice en chef, qui met en lumière les alternatives positives et les acteurs du changement en région Occitanie.

© PHOTOS : CÉLINE BOUSQUET & JULIEN CLAUDEL

FARÇOUS AVEYRONNAIS ET LENTILLES CORAIL



« Dans l'Aveyron, chaque mamie a sa recette du farçou ! » À la cuisine centrale de Millau, Julien Aigouy et son équipe ont décidé de servir ce plat traditionnel en repas alternatif, en y intégrant une légumineuse : la lentille corail. Les petites galettes végétales sont servies avec un mélange de salade, ou en hamburger pour remplacer la viande avec une crème à la ciboulette. Les enfants adorent !

PRÉPARATION : 25 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES

Les ingrédients (bio si possible) pour une vingtaine de farçous environ :

- 2 œufs
- 200 g de farine type 65
- 200 g de feuilles de blettes (ou d'épinards)
- 1 petit oignon nouveau (avec le vert)
- 1 petit bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 200 g de lentilles corail
- Quelques branches de ciboulette
- Poivre et sel
- Huile d'olive
- 20 cl de lait (ou 1/2 lait, 1/2 crème)
- 1 petite cuillère à café de bicarbonate (pour « aérer » un peu la pâte)

1 Cuire les lentilles corail à feu doux, puis refroidir.

2 Battre les œufs et incorporer la farine, puis le lait. Saler et poivrer.

3 Laver les légumes verts ainsi que les herbes. Hacher grossièrement l'ail et l'oignon et mixer tous les ingrédients ensemble. Ajouter le bicarbonate.

→ La pâte doit ressembler à une pâte à crêpes, légèrement plus épaisse.

4 Chauffer une poêle avec de l'huile.

5 Cuire les farçous comme des blinis ou pancakes : faire des petits tas de pâte (l'équivalent d'une petite louche). Laisser dorer chaque face pendant deux ou trois minutes chacune. Les farçous seront bien croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

RÉSISTANCE !



PAR AMÉLIE LOMBARD

Ce n'est pas encore la guerre mais, déjà, la résistance s'organise tous azimuts ! Armés de leurs attributs naturels ou aidés d'accessoires prêtés par la photographe Amélie Lombard, des légumes, des fruits, des poissons et autres animaux de nos assiettes se rebellent contre la sournoiserie des traitements invivables qu'on leur inflige. Tout est dit dans ces superbes images qui convoquent autant l'esprit de lutte que la beauté brute et poétique d'un message qui touche jusqu'au cœur de nos contradictions.

Amélie Lombard, parisienne de naissance installée à Uzès, dans le Gard, est photographe de l'alimentation, du plaisir et des cinq sens. Elle collabore entre autres avec Le Monde, Libération ainsi qu'avec de grandes marques (Fauchon, Petrossian, Guy Degrenne, etc.).









AU MENU

« DEMAIN, LA TERRE N'APPARTIENDRA PLUS SEULEMENT AUX AGRICULTEURS »>>

Autour du foncier, le dialogue décoiffant d'un chercheur inspiré et d'un agriculteur pragmatique.

P.34

PAYSANS SANS TERRE EXILÉS EN MER

À Ouessant et Belle-Île, la nouvelle vie de néo-agriculteurs qui ont répondu à l'appel d'élus insulaires.

P.40

LES BONNES NOUVELLES URBAINES

Les villes, les départements et les régions commencent à se poser les bonnes questions sur leur avenir alimentaire.

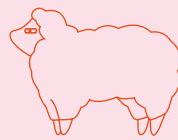
P.68

QUE NOUS RESTE-T-IL DE « COMMUNS » ?

Retour sur la belle histoire d'une agriculture où les propriétaires étaient... le peuple !

P.50

UN MOUTON, ÇA BROUTE ÉNORMÉMENT



Ou comment cette bergerie publique communale a reverdi les pratiques agricoles locales.

P.46

UN TRAIN D'AVANCE POUR LA CITÉ CHEMINOTE

Comment Miramas (13) a tourné le dos à son passé industriel en empruntant la voie (résolument) verte.

P.62

CE PETIT POUCKET GIRONDIN QUE TOUT LE MONDE REGARDE



Au nord du département, la petite commune de Cussac-Fort-Médoc invente une forme de démocratie alimentaire.



P.70

PAYSAGES ALIMENTAIRES

OUI, LE FONCIER EST AUSSI UNE FÊTE !

Et si on dépassait les problématiques récurrentes d'artificialisation des sols, de la difficulté de s'installer et du déclinisme agricole ? L'aventure foncière mérite bien mieux que la simple expression de nos regrets.





© Inès Revuelta

« DEMAIN, LA TERRE N'APPARTIENDRA PLUS SEULEMENT AUX AGRICULTEURS »

En agriculture, parler de foncier, c'est aborder une question tendue et mettre le doigt sur une problématique complexe. La terre, celle qui nous nourrit, celle qu'on câline ou celle qu'on piétine, n'a jamais été autant au cœur des enjeux de nos paysages alimentaires. Avec Dominique Granier, président de la Safer Occitanie, et François Collart Dutilleul, chercheur en droit de l'alimentation, nous avons voulu explorer les pistes qui pourraient changer profondément la vision et la gestion du foncier agricole. Bienvenue dans l'avenir et dans les « friches rebelles » !

PROPOS RECUEILLIS PAR
JULIEN CLAUDEL

Un Plus Bio : D'abord des constats, un peu sévères : de plus en plus d'humains à nourrir, des exploitations qui disparaissent en masse, des transmissions difficiles entre les générations, des métiers agricoles qui suscitent peu de vocations, des terres de plus en plus convoitées par des investisseurs, des difficultés d'accès à la terre, le tout dans le cadre d'une agriculture et d'une industrie agroalimentaire largement globalisées... Et maintenant une question simple : qu'est-ce qu'on fait ?

Dominique Granier : On ne part pas de rien, et il faut se rappeler ce qu'a été l'évolution du monde agricole ces dernières décennies. En 1970, un agriculteur nourrissait environ trois personnes. En 2020, le même paysan nourrit environ trente personnes. On était à peine quatre milliards d'êtres humains en 1975, nous sommes près du double aujourd'hui. Les populations en situation de famine, elles, n'ont quasiment pas bougé dans l'intervalle, il y a toujours 800 millions de personnes qui souffrent de sous-nutrition. Qu'est-ce que cela veut dire ? Tout simplement que les agriculteurs, sur lesquels on ne cesse de taper aujourd'hui, ont relevé de sacrés défis et participé à mieux nourrir la population mondiale ! Certes, on est allés trop loin dans l'emploi de la chimie et je dis souvent qu'on a « tué » la terre, même si ce n'est pas l'agriculteur qui a inventé les pesticides ou le glyphosate. Mais il n'y a pas trente-six solutions. Si on veut entrevoir un avenir meilleur, il va falloir mettre des moyens considérables dans la recherche et dans de nouvelles solutions pour que l'agriculteur puisse vivre un jour sagement de son métier, dans des conditions qui respectent l'environnement. Pour moi, cette question cruciale ne concerne pas que les agriculteurs, elle appelle un vrai débat de société.

« ON NE PEUT PAS TRAITER LA TERRE COMME UNE MARCHANDISE. ELLE DOIT ÊTRE ENVISAGÉE COMME UN BIEN COMMUN. »

François Collart Dutilleul : Je souscris à tout ce que vient de dire Dominique, et je voudrais repartir de ses constats pour poser l'idée fondamentale qu'aujourd'hui plus que jamais, on ne peut pas traiter la terre comme une marchandise. Car au fond, qu'est-ce que la terre ? C'est ni plus ni moins que le sol sur lequel on vit, dans toute sa continuité, qu'elle soit agricole ou urbaine. La terre est porteuse des ressources que la nature nous donne – c'est d'elle que nous tirons une part importante de notre alimentation –, mais c'est aussi de la terre que nous obtenons la satisfaction d'autres besoins fondamentaux, parmi lesquels le logement. La terre doit donc être envisagée comme un bien commun. Comment expliquer la précarité extrême des revenus agricoles et le taux de suicide si élevé dans une profession dont la mission est de tirer notre alimentation du sol ? Alors qu'inversement, d'autres professionnels tirent de la terre cet autre bien fondamental qu'est le logement avec des revenus bien confortables et sans une telle passés « épidémie » de suicides. On critique, on exige, on attend beaucoup des agriculteurs sur la manière de gérer la terre agricole, mais on ne dit jamais rien sur la façon dont la terre urbaine est gérée !

DG : François, tu touches là un des nœuds du problème. Après tout, qu'est-ce que la terre urbaine sinon une ancienne terre agricole ? On a construit et étendu nos villes sur les terres les plus fertiles. Or une terre agricole, ça se vend entre un et deux euros le mètre carré, et beaucoup de propriétaires ont vendu des parcelles aux portes des villes, alors que les terrains constructibles, selon les endroits en France, montent à 60, 100, voire 250 euros le mètre carré ! Et qu'on ne me dise pas que le fait d'amener deux tuyaux et un compteur électrique sur un terrain justifie cet immense fossé dans la distribution et la fonction qu'on donne à la terre. Il y a cinquante ans, les paysans étaient les plus riches. Regardez les beaux domaines disséminés partout sur les territoires ruraux. Aujourd'hui, ce sont en grande majorité des pauvres... Cultiver un hectare de blé pouvait rapporter 200 à 300 euros à l'hectare, désormais on y perd 200 à 300 euros, du coup on laisse s'installer des friches.

FRANÇOIS COLLART DUTILLEUL



Comment est-on arrivés à ce niveau de dépréciation de la terre agricole ?

FCD : C'est à mes yeux le résultat de deux approches différentes. D'un côté, on a beaucoup encadré les mouvements de terre dans l'agriculture, notamment en France avec l'outil des Safer, qui limitent la variation des prix ; de l'autre, on a complètement laissé faire le marché et la spéculation sur les terres urbaines.

Si la terre agricole ne rapporte plus, le prix de l'alimentation n'est pas non plus rémunérateur. Pour quelles raisons la nourriture ne permet-elle pas à ceux qui la produisent de vivre normalement ?

DG : La société a complètement changé en termes de valeurs. Autrefois, se nourrir était un acte essentiel, un foyer dépensait jusqu'à 50 % de son budget pour l'alimentation. Aujourd'hui on est tombés à 12 %. Demandez aux jeunes, ils préfèrent acheter un portable à 800 euros et manger au McDo, on perd cette valeur essentielle de la vie qui consiste à se nourrir ! On met des moyens délirants sur la recherche d'eau et de grenouilles sur Mars, on n'est pas capables de voir si le producteur d'à côté peut vivre des cultures qu'il a semées...

« IL FAUT CORRÉLER L'AGRICULTURE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, EN PASSANT D'UNE LOGIQUE D'OFFRE ET DE DEMANDE À CELLE DE L'ADÉQUATION DES RESSOURCES NATURELLES ET DES BESOINS VITAUX. »

FCD : Si on prend un peu de recul, on ne peut pas faire le même diagnostic selon qu'on est en Afrique, en Amérique latine, en Europe, en Chine ou au Canada. S'il y a des améliorations en Chine par exemple, pays le plus riche du monde en devises aujourd'hui, il y a une dégradation de l'accès à l'alimentation en Afrique. Mais la question commune qui se pose, c'est de savoir si le produit alimentaire est, comme l'est devenue la terre, une marchandise. Si la réponse est oui, alors les prix suivent la logique implacable de l'offre et de la demande. Si la réponse est non, alors il faut corréliser l'agriculture et la sécurité alimentaire, en passant d'une logique d'offre et de demande à celle de l'adéquation des ressources naturelles et des besoins vitaux sur les territoires.

Pendant que certains agriculteurs mettent leurs terres en friche faute de rentabilité, d'autres éprouvent les pires difficultés à trouver du foncier pour s'installer. Ce problème vous paraît-il marginal ou, au contraire, crucial ?

FCD : C'est un vrai problème sur tous les continents, qui ne se pose toutefois pas de la même manière partout. Mais pour moi, la question de fond, c'est d'arrêter de considérer l'aliment comme un produit exclusivement marchand. Dans le milieu agricole, on parle souvent de prix, de marché, de spéculation. Si c'est la pomme de terre qui rapporte, on fait de la pomme de terre, mais si ce sont les biocarburants qui payent, on sème des cultures à biocarburants. Or à un moment donné, il faut bien mettre en regard la question de la terre disponible et celle des besoins vitaux de la population. Que fait un pays comme la Chine, et quoi qu'on pense de son modèle de développement, avec 22 % de la population mondiale et seulement 8 % des terres agricoles de la planète ?

C'est peut-être le moment d'intégrer par exemple dans les comités techniques des Safer des postes de responsables de la sécurité alimentaire ! Elle achète ou loue à tour de bras des terres dans le monde entier pour assurer sa sécurité alimentaire...

« LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE LOCALE N'EST PAS UNE UTOPIE, C'EST UNE URGENGE, QUI DEMANDE DE PROTÉGER CELUI QUI PRODUIT, D'ENCOURAGER CE BEAU MÉTIER D'AGRICULTEUR. »

DG : Tout à fait d'accord, et on pourrait même parler de sécurité alimentaire locale. La réalité aujourd'hui est que si un agriculteur disparaît ou arrête telle ou telle culture, on s'en fiche car on trouvera toujours des tomates en Espagne. Mais est-ce qu'on peut tenir comme ça longtemps ? Si on prend du recul, avec la pandémie, que constate-t-on ? Que le virus a causé la mort de près de cinq millions de personnes. Mais si demain un virus touche le grain de riz ou de blé, et cela tient à peu de choses, il faut s'attendre à des dizaines de millions de victimes ! En 2017, on disposait seulement de trois semaines de stocks de blé mondiaux. Regardez ces derniers temps l'augmentation du prix de la baguette, ou celui de l'essence. On ne nourrira pas le monde avec le navet de Pardailhan, l'oignon doux des Cévennes ou le pélardon, qui sont par ailleurs des produits excellents, mais de niche ! Soyons vigilants sur la production de l'alimentation de base : le blé, le maïs et le riz. La sécurité alimentaire locale n'est pas une utopie, c'est une urgence, qui demande de protéger celui qui produit, d'encourager ce beau métier d'agriculteur et de soutenir ce qu'il peut faire pour le territoire où il se trouve.

Si la sécurité alimentaire n'est pas au cœur du débat, c'est peut-être parce que les rayons des supermarchés sont pleins et qu'on pense que ce sont les pays pauvres qui sont exposés à cette menace ?

FCD : Il y a une rupture de modèle, spécialement en France. L'agriculteur ne gère pas une exploitation en fonction de la sécurité alimentaire, il gère une entreprise qu'il tente d'adapter à la logique du marché. Il ne nourrit pas les gens du coin, il fait du blé, du biocarburant, du lin, à vrai dire peu importe. Ce n'est pas la même situation dans les cantines où, lorsque la collectivité décide et peut se permettre de faire appel aux agriculteurs locaux, elle parvient à construire un dialogue de gré à gré et à passer des contrats vertueux.

Dans d'autres pays, la question de la sécurité alimentaire est davantage reliée aux besoins. Chez nous, c'est le commerce international qui prend le relais de la gouvernance. Un commerce qui nous conduit à produire mal dans certaines régions. Prenons l'exemple de la Bretagne. Il y a des élevages de porcs et de poulets bas de gamme dont on ne sait plus qu'on fait, on a vendu longtemps ces poulets au Moyen-Orient jusqu'au jour où le Brésil s'est mis à faire la même chose, pour quelques centimes de moins du kilo. Cela a entraîné la chute de grands opérateurs, comme le groupe Doux, qui n'arrivaient plus à vendre...

DOMINIQUE GRANIER



DG : On ne regarde pas les distances ! Quand on envoie des ailes de poulet françaises en Afrique à prix sacrifiés, que personne ne mange chez nous, on déstabilise les volaillers africains qui ne peuvent plus lutter avec leurs propres élevages et disparaissent les uns après les autres. En fait, personne ne paye le vrai prix de ces déséquilibres économiques, des coûts énergétiques, de transport, de pollution... Tout le monde s'en moque !

« EN LOIRE-ATLANTIQUE, ON PRODUIT CHAQUE ANNÉE AUTANT DE POULETS QU'ON EN CONSOMME, MAIS PERSONNE NE SAIT SI ON CONSOMME LES POULETS QU'ON PRODUIT ! »

FCD : C'est exact. Si on regarde bien, que se passe-t-il ? On paye le prix d'un aliment bio, qui entre dans une réelle résilience environnementale, mais personne ne paye le prix de l'aliment conventionnel, par exemple le prix des dégâts de la culture du soja en Argentine ou au Brésil pour nourrir le bétail. Le coût environnemental des cultures industrielles, c'est gratuit ! Convenir que la question de la sécurité alimentaire doit être déliée du foncier, c'est un choix politique qui nous conduit à ne pas produire ce dont nous avons vraiment besoin, et à mal produire ce qu'on envoie sur le marché. Je me rappelle le témoignage d'un responsable de la ville de Nantes qui m'expliquait qu'en Loire-Atlantique, on produit chaque année autant de poulets qu'on en consomme, mais personne ne sait si on consomme les poulets qu'on produit ! Alors qu'on pourrait au moins en faire une question pour concevoir une politique à cet égard.

DG : Il nous faut redevenir collectivement locaux. C'est ce qu'on a fait dans le Gard avec la construction de notre «Mas des agriculteurs», qui concentre en un endroit à Nîmes de nombreux producteurs en vente directe. C'est une réussite qui séduit une bonne partie des consommateurs locaux. Cela représente peut-être «epsilon» par rapport au chiffre d'affaires agricole du département, mais ça participe d'un mouvement profond de relocalisation alimentaire.

FCD : Oui, mais que faut-il pour faire un tel magasin ? Il faut des agriculteurs qui acceptent de produire pour lui, il faut qu'ils aient le type de terre qui corresponde à ce qui doit être produit, bref, il faut raisonner de la fourchette à la fourche au lieu de la démarche inverse de la fourche à la fourchette. C'est à partir de l'aliment qu'on doit et qu'on peut raisonner, trouver des solutions sur le foncier.

C'est d'ailleurs le but des «friches rebelles» : envisager la sécurité alimentaire sous l'angle du lien entre le prix de l'aliment et le revenu de l'agriculteur. En abordant ainsi le problème, le foncier devient une question secondaire. Quand on raisonne de la fourche à la fourchette, ou de la terre à l'assiette, c'est le marché qui domine, fut-il encadré. Mais si on raisonne à partir de l'assiette, alors on ne peut remonter à la terre et aux conditions de production qu'avec l'intermédiation de politiques publiques. Le marché ne suffit pas.

Vous parlez de «friches rebelles», mais de quoi parle-t-on précisément ?

DG : Les mots sont inspirés des «cantines rebelles», celles où on mange mieux, si importantes à Un Plus Bio. L'idée, c'est de faire un état des lieux des friches. On en a par exemple 10 000 hectares dans l'Hérault, 8 000 hectares dans le Gard, 11 000 hectares dans l'Aude, etc. Ces terres en sommeil pourraient du jour au lendemain redevenir actives et passer directement en bio, puisqu'elles n'ont pas reçu d'intrants qui impactent l'environnement depuis plusieurs années.

Si, demain, une commande locale -la fameuse fourchette- a besoin de pommes de terres, de melons ou de tomates, de blé ou d'épeautre, cette friche se remettra en production alors qu'elle ne rapportait plus rien.

« LES CONTRATS DE FERMAGE NE SONT PLUS ADAPTÉS POUR FAIRE ÉVOLUER LE FONCIER. IL FAUT TROUVER D'AUTRES CONTRATS DE LOCATION EN LIEN AVEC LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE. »

DG : Pour favoriser cette nouvelle donne, le principe de culture d'une friche rebelle consisterait à mettre en relation le propriétaire et l'agriculteur par le biais d'un contrat CMD, ou «convention de mise à disposition», dont tout l'intérêt est qu'elle n'engage pas le propriétaire autant que dans un fermage, tandis que la terre n'est plus une valeur marchande mais un bien partagé et loué dans l'optique de mettre en place une culture qui répond à des besoins locaux. Il s'agit d'un contrat tripartite entre la Safer, le propriétaire et l'agriculteur, pour obtenir le droit de cultiver la friche le temps de cette mise à disposition, d'un an renouvelable à douze ans. Il faut en convenir, les contrats de fermage ne sont plus adaptés pour faire évoluer le foncier. Il faut trouver d'autres contrats de location en lien avec la sécurité alimentaire. Certes, le fermage protège l'agriculteur mais il engage tellement le propriétaire à renoncer au droit de disposer de sa terre que ce dernier ne veut plus signer ce type de contrat. Je pense sincèrement que, demain, la terre n'appartiendra plus seulement aux agriculteurs.

FCD : Il y a en effet un fort besoin d'imaginer d'autres types de contrats possibles. Le porteur de foncier peut être incarné par un propriétaire privé, une collectivité, une société anonyme, une association, peu importe, il suffit simplement de raisonner en termes de sécurité alimentaire ou, dit autrement, d'accès démocratisé à une alimentation durable et responsable en lien avec le développement des territoires. La Safer aurait toute la légitimité pour agir en intermédiaire de ces différents acteurs.

DG : La mise à disposition de friches rebelles pourrait, en outre, aider à régler un problème devenu insurmontable chez les jeunes qui veulent se lancer : le coût de l'installation. Acheter un hectare 30 000 euros avant même de pouvoir produire est un vrai obstacle, alors que le louer 800 euros l'année, c'est plus accessible.

FCD : Alléger le coût de l'installation, c'est en effet augmenter le revenu de l'agriculteur sans faire exploser le prix de l'aliment. Pour une collectivité, supporter le poids du foncier serait bien plus facile. Seule une politique publique peut s'en occuper car je ne peux pas demander à l'enseigne Carrefour de développer une politique fondée sur la sécurité alimentaire, ce n'est pas son rôle. C'est en cela que je milite pour le développement d'une démocratie alimentaire, c'est-à-dire non pas une démocratie politique où les individus voteraient avec leur assiette, mais une démocratie qui mettrait autour de la table des personnes, des corps intermédiaires, des entreprises, des agriculteurs et la Safer pour qu'ils imaginent ensemble un langage commun. En soi, j'en conviens, c'est appeler à une grande évolution, voire une révolution, mais pacifique et gastronomique !

FRANÇOIS COLLART DUTILLEUL

François Collart Dutilleul est professeur agrégé de droit et membre honoraire de l'Institut universitaire de France. Il est spécialiste du droit de l'alimentation, du droit à la sécurité alimentaire et fondateur du Celt (Centre d'études Lascaux sur les transitions), où il s'est longuement penché sur les politiques publiques de l'alimentation. En 2021, il a publié «Nourrir, quand la démocratie alimentaire passe à table», aux éditions Les liens qui libèrent, avec la contribution d'Un Plus Bio.

DOMINIQUE GRANIER

Dominique Granier est vigneron bio dans le Gard et président de la Safer Occitanie, l'institution qui chapeaute et régule le foncier sur treize départements. Il fut aussi président de la chambre d'agriculture du Gard de 2001 à 2019. Durant trois mandats, son approche «rebelle» et conquérante d'une agriculture qui redonne sa place à l'humain a suscité beaucoup de plaisir et de débats engageants, au-delà de tout clivage politique.



© Céline Diais



© Céline Diais

◆
REPORTAGE
EN BRETAGNE

PAYSANS SANS TERRE EXILÉS EN MER

Depuis les années 1960, les agriculteurs étaient devenus bien rares sur les îles bretonnes. Aujourd'hui, plusieurs candidats cherchent à s'y installer. Mais ils se heurtent à un problème de taille : la terre manque pour accueillir leurs cultures ou leurs élevages. Pour les aider à accéder au foncier agricole, plusieurs communes insulaires ont décidé de se retrousser les manches.

AOuessant, il y a bien longtemps qu'il n'y avait plus de paysans. Sur cette île à la pointe occidentale de la Bretagne, battue par les vents d'ouest, les champs ont été peu à peu recouverts de landes, faute de cultures ou de bétail pour y paître. Les petits murets en pierre qui délimitaient les parcelles ont disparu sous les ajoncs, les fougères ou les ronces. La plupart des terres autrefois cultivées se sont progressivement transformées en friches. « Elles ont longtemps été entretenues par l'élevage de moutons, mais ce n'était pas suffisant, explique Dominique Moigne, adjointe au maire d'Ouessant, chargée de l'environnement. Des ronces et des prunelliers se sont développés. Il y a des endroits où l'on ne pouvait plus du tout passer ! » La commune compte sur les chasseurs, qui s'occupent de nettoyer une partie des terres.

"L'ÎLE S'EST BEAUCOUP ENFRICHÉE CES DERNIÈRES ANNÉES, À CAUSE DE LA SPÉCULATION FONCIÈRE."

Le Parc Naturel Régional d'Armorique est aussi mobilisé pour entretenir les parcelles. Mais sans paysans, la lutte semble perdue d'avance. La friche avance inexorablement. Le problème se pose aussi fortement à Belle-Île-en-mer, la plus grande île de Bretagne, située au sud de la péninsule. Malgré une activité d'élevage toujours vivace, les ronces envahissent les parcelles. « L'île s'est beaucoup enfrichée ces dernières années, raconte Clémence Gourlaouen, chargée de mission sur le foncier agricole pour les quatre communes de l'île. L'une des causes de cet enfrichement est la spéculation foncière. Belle-Île est devenue attractive et des parcelles ont été progressivement rachetées sur l'île, en espérant qu'un jour elles deviennent constructibles. » Cette spéculation pèse sur la situation des agriculteurs : les terres sont vendues à prix d'or et ils n'ont pas forcément les moyens de les acheter. A cette spéculation s'ajoute une forme d'insécurité : souvent conclus à l'oral, les baux ruraux ne sont pas contractualisés. « Les paysans peuvent donc perdre leurs terres facilement : certains ont perdu 15 ou 20 hectares. Pour des petites fermes d'une soixantaine d'hectares, ça fait beaucoup », explique Clémence Gourlaouen.

DES ÎLES AUTREFOIS CULTIVÉES

L'agriculture a pourtant constitué l'activité

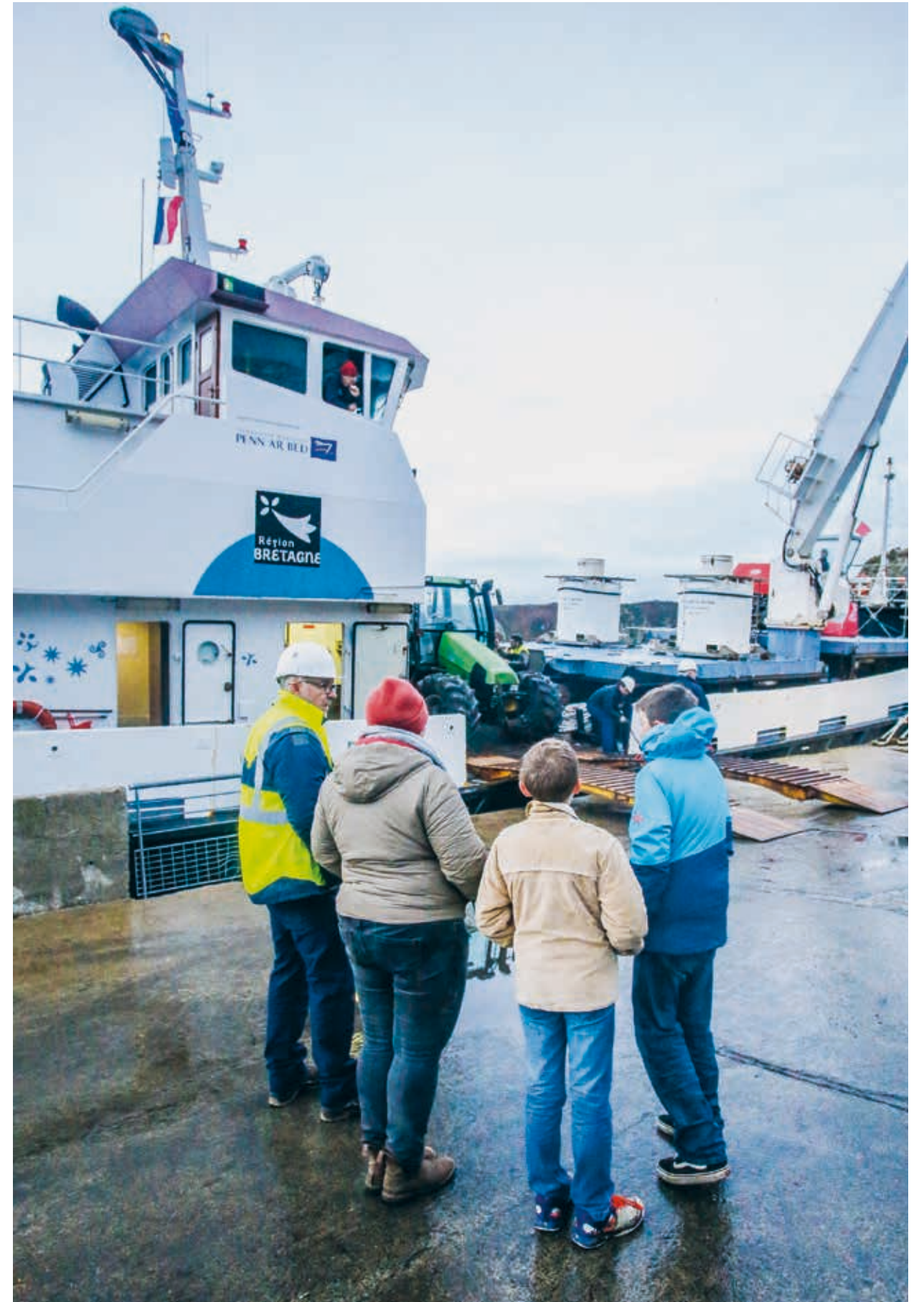
majeure de toutes les îles bretonnes jusqu'au milieu du XX^e siècle. Partout, les terres insulaires étaient recouvertes de petites parcelles pour cultiver des légumes, des céréales, ou élever des vaches ou des moutons. Même l'île de Balanec, un minuscule bout de terre dans l'archipel de Molène, au large de Brest, était un espace agricole à part entière, comme le décrit l'auteur de « Voyages en France » à la fin du XIX^e siècle : « De nouveau nous passons entre Molène et Lédénès, où des vaches y paissent l'herbe courte ; voici encore les Trois-Pierres, puis nous entrons dans une passe périlleuse qui commande l'île Balanec. Cette terre renferme une seule ferme avec un petit troupeau qui paît dans les prairies. Quelques cultures font vivre les quatre habitants de Balanec. »

À quelques encâblures de là, à Ouessant, les femmes élèvent de petits moutons noirs très robustes et cultivent des légumes, tandis que les hommes partent en mer comme marins de commerce. On cultivait notamment de l'orge, moulu sur place par de petits moulins à vent. Mais depuis les années 1960, sur la plupart des îles Ponant, les paysans à la retraite n'ont pas trouvé de repreneurs. Les anciennes fermes sont devenues des maisons secondaires. L'été, l'activité est à son comble. L'hiver, les volets sont clos. L'absence de paysans pèse sur la vie quotidienne des îliens : faute de pouvoir acheter de la viande ou des légumes locaux, ils n'ont d'autre choix que de consommer les produits envoyés chaque jour par bateau ou d'aller faire des courses sur le continent. Pour les habitants de Belle-Île, la traversée dure moins d'une heure. Pour les Ouessantins en revanche, le voyage n'a rien d'une promenade de croisière : il faut une heure trente pour rejoindre Le Conquet, une petite ville à la pointe du Finistère et trois heures pour rejoindre Brest. De plus, l'hiver, certaines rotations sont annulées en raison des mauvaises conditions météorologiques.

RETOUR À LA TERRE INSULAIRE

Mais aujourd'hui, à bas bruit, une petite révolution est à l'œuvre. « Depuis les années 1960-1970, avec le développement du tourisme, personne n'avait vraiment réfléchi au devenir de l'agriculture sur les îles. Ce n'était pas une préoccupation politique. Aujourd'hui, plusieurs îles s'investissent financièrement, comme à Arz, Belle-Île ou Ouessant », raconte Georges Birault, président du RAIA¹. L'une des premières initiatives a germé au sud de la Bretagne, sur l'île d'Arz, une petite île

¹ Le Réseau Agricole des îles Atlantiques est une association qui regroupe des agriculteurs, des citoyens et des élus... Son objectif : faciliter le maintien et le développement durable de l'agriculture.



de 3,5 km de long, nichée dans le golfe du Morbihan. Sur ce territoire bordé de pins maritimes, Daniel Lorcy, le maire de l'époque, décide de lancer un appel d'offres pour inciter des paysans à s'installer. Un jeune couple d'éleveurs laitiers se lance. À Ouessant, cette expérience inspire les élus, qui lancent alors plusieurs appels d'offres simultanés pour attirer des agriculteurs. « On s'est dit : c'est ridicule de devoir nettoyer des terres, qui sont en plus de bonnes terres, propices à l'agriculture. On a donc écrit un cahier des charges et lancé un appel à candidatures. Nous avons aussi organisé pas mal de réunions publiques pour expliquer notre démarche », explique Dominique Moigne, l'adjointe au maire d'Ouessant.

C'est d'abord un maraîcher, venu de l'île voisine de Molène, qui a démarré la culture de légumes en 2019. Un couple d'éleveurs laitiers, qui a quitté la douceur du climat de la Drôme pour le temps venté de la Bretagne, est arrivé avec vaches et enfants l'hiver dernier sur l'île. Une jeune éleveuse de brebis, arrivée de Brest, est aussi de l'aventure : Charlène Créach, 21 ans, possède un cheptel d'une cinquantaine de brebis laitières. « J'ai toujours adoré Ouessant, je voulais faire quelque chose en cohérence avec l'île et surtout pas de l'élevage intensif », raconte-t-elle. Son troupeau passe l'année dehors. Charlène traite chaque jour ses brebis à l'aide d'une salle de traite mobile. Les premiers agneaux sont nés en mars dernier, dans de petits abris installés dans les champs.

« LE FONCIER N'EST PAS TRÈS DISPONIBLE. LES PROPRIÉTAIRES ESPÈRENT QUE LE TERRAIN VA DEVENIR UN JOUR CONSTRUCTIBLE ET QUE CE SERA LE JACKPOT ! »

Mais installer des paysans implique d'abord qu'ils puissent avoir accès à des terres agricoles et sur ces tout petits territoires, accéder au foncier demande une bonne dose d'énergie... et de diplomatie. « Le foncier n'est en effet pas très disponible. Les propriétaires espèrent que le terrain va devenir un jour constructible et que ce sera le jackpot ! De plus, les terres sont enfrichées : leur remise en état demande du temps et coûte cher », souligne Georges Birault, le président du RAlA. À Ouessant, plusieurs pistes ont été lancées. « On a mis à disposition du terrain communal, raconte Dominique Moigne. Nous avons aussi incité des propriétaires à prêter leurs terres. On leur a dit : plutôt que de brûler la fioul pour défricher, on pourrait mettre des

animaux à pâturer. C'est comme ça que ça s'est fait. » La commune a aussi fait construire un hangar et une laiterie, pour transformer le lait de vache et de brebis des éleveurs. Une véritablement gageure, dans ces îles où la construction de bâtiments pose souvent problème, en raison de la loi Littoral². À Belle-Île, une autre initiative a émergé : un poste de chargée de mission sur le foncier agricole a été créé il y a trois ans. Le travail a d'abord commencé par un diagnostic foncier, avec la constitution d'un outil cartographique précis. « Nous avons pu repérer où se trouvaient les friches, et surtout lesquelles étaient intéressantes sur le plan agronomique », explique Clémence Gourlaouen, la chargée de mission, ingénieure agronome de formation.

PRIX ENCADRÉS

Deuxième outil et non des moindres : un partenariat a été conclu avec la Safer (l'outil public de régulation foncière). « Grâce à une convention "Vigifoncier", les communes reçoivent désormais toutes les notifications de ventes de terres agricoles à Belle-Île. Et elles demandent à la Safer de préempter quand c'est nécessaire », indique Clémence. Enfin, une grille indicative de prix a été établie par la Safer. Et depuis un an et demi, le travail porte ses fruits. La régulation du marché foncier est à l'œuvre. « On a stoppé l'envolée du marché. Ça a été un message très fort ! Les prix sont encadrés et ce sont les exploitants qui sont désormais prioritaires pour l'achat. » À Belle-Île comme ailleurs, d'autres pistes sont aussi à l'étude : parmi elles, la procédure des biens vacants sans maître, qui permet de récupérer des terres dont la trace des propriétaires a disparu. C'est ce qu'a entrepris la commune d'Houat, une autre île du Morbihan. Environ 100 hectares ont été récupérés sur un territoire de 290 hectares ! Désormais, un cheptel de vingt brebis, acquis par la commune et un collectif d'habitants, est installé en éco-pâturage sur une partie des parcelles récupérées. La reconquête de la terre agricole est en marche en terre insulaire.

Anna est journaliste pigiste à Rennes. Elle collabore avec différents journaux et magazines et sillonne sa Bretagne natale au gré de nombreux reportages. Elle dresse chaque semaine des portraits de Bretons et Bretonnes dans la presse quotidienne régionale et écrit des articles au long cours sur des sujets économiques et sociaux dans plusieurs revues. Elle donne également des cours aux étudiants en journalisme de l'IUT de Lannion.

ANNA QUÉRÉ

« IL A FALLU CONVAINCRE »

INTERVIEW

PROPOS RECUEILLIS PAR
ANNA QUÉRÉ

Daniel Lorcy, ancien maire de l'île d'Arz, dans le Morbihan, est l'un des pionniers du renouveau agricole dans les îles bretonnes. Dans cette petite île nichée dans le golfe du Morbihan, l'élu était parvenu à réunir des terres en allant frapper à la porte de ses concitoyens, afin de favoriser l'installation de paysans.

En 2010, la commune de l'île d'Arz avait lancé son premier appel d'offres pour aider de nouveaux paysans à s'installer sur l'île. Pourquoi ?

Daniel Lorcy : Au début du XX^e siècle, il y avait 11 fermes à Arz, une île d'une superficie de moins de 300 hectares ! Elles étaient petites bien sûr, mais contribuaient notamment à entretenir le paysage. Il y a même une photo des années 1950-1960, qui montre un paysan menant sa vache au marché d'Arradon, sur le continent : lui se trouve dans sa barque et la vache nage à ses côtés (l'île d'Arz est distante de trois kilomètres du continent) ! Mais l'agriculture paysanne a commencé àériclinter après la Seconde Guerre Mondiale, comme partout en Bretagne à cette époque. En 2008, quand j'ai été élu maire, il n'y avait donc plus qu'un seul paysan sur l'île, qui faisait de l'engraissement. Faute d'entretien, il y avait des broussailles partout ! C'est pourquoi on a lancé un appel d'offres en 2010 pour relancer l'activité agricole. Un jeune couple s'est installé avec des vaches laitières. Nous avons fait construire un hangar, avec une partie fromagerie, et mis à disposition des terres pour faire paître les vaches, qui sont traitées chaque jour au champ, avec un appareil de traite mobile.

Comment êtes-vous parvenu à réunir suffisamment de terres pour cette exploitation ?

DC : Je suis allé voir les propriétaires sur l'île afin de les convaincre de les mettre à disposition des agriculteurs. Plusieurs solutions s'offraient à eux : louer, prêter ou même vendre leurs terres à la commune. J'ai activé mon réseau, ça s'est fait comme ça. Certains voulaient garder leurs terres, en espérant qu'elles seraient un jour constructibles pour pouvoir les revendre, mais

ce ne sera jamais le cas car nous sommes en zone naturelle sensible. On a récupéré environ trente hectares, dont neuf qui appartiennent à la commune. Deux autres paysans ont depuis rejoint le Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun). Ils sont désormais quatre à la ferme et écoulent toute leur production à l'occasion de deux marchés par semaine. Et maintenant, un paysan-boulangier et une micro-brasserie sont en cours d'installation. On a donc réuni douze hectares en plus afin qu'ils puissent cultiver de l'orge et du blé, dont cinq hectares de terrains communaux. Et on a fait construire un deuxième hangar de 120 mètres carrés accolé au premier.

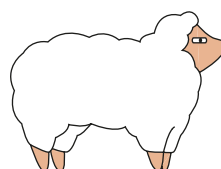
Quelles sont les principaux freins au développement de l'agriculture insulaire ?

DC : Aujourd'hui, ce qui est compliqué pour développer l'agriculture dans les îles, c'est la loi Littoral. Elle nous bloque. C'est une loi très protectrice et c'est très bien. Mais elle est trop contraignante pour les îles car elle empêche toute construction de bâtiment agricole à moins de 100 mètres du littoral. Mais nous, ici, on n'a pas d'arrière-pays ! On ne peut pas toujours construire plus loin, on est entourés d'eau. Notre commune fait partie du RAlA et, avec eux, on essaie de faire bouger la loi. Bientôt, nous souhaiterions aussi que des maraîchers puissent s'installer sur l'île, pour pouvoir proposer des légumes produits sur place aux îliens. Et puis, pour nous, installer des paysans, ça veut dire aussi garder notre école. En cette rentrée, on est passés de six à neuf élèves, c'est vraiment très positif ! ♦



UN MOUTON, ÇA BROUTE ÉNORMÉMENT

Bien loin de l'image romantique du berger isolé au milieu des montagnes, Élodie et Julien Daumas incarnent le renouveau du monde agricole. Dans leur petit village gardois d'Aspères, ils expérimentent un nouveau modèle paysan, grâce à un projet novateur porté par la mairie : une bergerie communale. Cette aventure collective fonctionne plutôt bien depuis cinq ans, même si tous les protagonistes ont dû faire preuve de souplesse.



Ce serait presque ce qui fait le charme particulier d'Aspères, bourgade viticole d'environ 500 habitants située à quelques encablures de Sommières, dans le Gard. Une commune dotée d'un environnement naturel remarquable, qui a résisté à l'assaut des promoteurs immobiliers et où les maisons en pierre se devinent ici et là à travers des murs d'oliviers. Tout autour, des vignes et une garrigue omniprésente, dense, sèche et aride, capable de dévorer les moindres terres agricoles abandonnées. Un terrain de jeu immense pour les amateurs de VTT comme les randonneurs, mais beaucoup plus pernicieux quand arrive l'été et ses risques incendie. Les soldats du feu sont aux aguets.

QUAND LA GARRIGUE INVESTIT LA FRICHE

À Aspères comme ailleurs, cette garrigue, il faut savoir la dompter. Ici, le dernier berger est parti en 1986. Les terres sont devenues trop chères et le métier, contraignant autant que peu rentable, ne séduit plus... « *Quand j'étais petit, il y avait des bergers à Aspères. Leurs troupeaux entretenaient les espaces naturels, et quand ils sont partis sans être remplacés, nous avons assisté au développement de ce bois dense, au départ sans trop y faire attention* », confie le maire Jean-Marie Teulade, oléiculteur de profession. Un souvenir d'enfance partagé par son voisin vigneron, Dominique Granier : « *J'ai toujours entendu mon père appeler Valentin le berger, pour lui dire de venir faire manger ses bêtes dans nos champs ! Sans lui, nos vignes s'embroussaillaient.* »

« J'ÉTAIS SUR MON TÉLÉPHONE QUAND ON A LU CETTE ANNONCE SUR FACEBOOK. ON S'EST DIT : POURQUOI PAS NOUS ? »

Trente ans après, la municipalité d'Aspères a choisi de rétablir ce cercle vertueux et de faire revenir les moutons sur ses terres. Comment ? En déchargeant les agriculteurs de l'acquisition du foncier agricole, véritable fardeau pour les jeunes qui veulent se lancer. Le conseil municipal, accompagné par la Safer, la chambre d'agriculture, le Département du Gard et la Région Occitanie, a pu acquérir des terres et mettre à disposition des infrastructures, ainsi qu'une maison pouvant loger une famille.

Ce projet collectif et ambitieux, d'une enveloppe de 215 000 euros, aura mis près de dix ans à aboutir. En 2015, l'affaire est lancée et Aspères cherche son berger. Une annonce diffusée notamment sur les réseaux sociaux parviendra jusqu'aux hauteurs de Digne (04).



« *J'étais sur mon téléphone quand on a lu cette annonce sur Facebook. On s'est dit : pourquoi pas nous ?* », raconte aujourd'hui Élodie Daumas. Elle est alors adjointe de direction dans un centre de vacances et songe à sa reconversion dans l'agriculture, elle qui est née dedans. Julien, lui, est déjà dans le métier. L'offre est alléchante : contre 650 euros par mois, le couple d'agriculteurs bénéficie d'une maison, d'une bergerie, d'un hangar et de 20 hectares de pâturages. Le troupeau pourra avoir accès à 500 hectares de parcelles à entretenir. « *Un bail comme ça, en tant qu'agriculteur, on ne peut pas faire mieux.* »

TROUVER LE BON CANDIDAT

Au moment de l'entretien d'embauche, l'équipe municipale n'a aucun doute. « *Les candidats au projet n'étaient pas très nombreux, rapporte le maire. Il fallait des gens sérieux, avec un projet viable, capables d'innover, de partager avec la population. Sur les quinze réponses, treize arrivaient de la région parisienne, des reconversions douteuses. À vrai dire, eux seuls correspondaient à nos critères.* »

Lorsque la bergerie est inaugurée en 2017, en grande pompe, la petite famille Daumas est accueillie en star dans le village. Julien l'avoue : « *Il a fallu prendre ses marques, écouter les uns et les autres, les vignerons, les chasseurs, les riverains, les élus, répondre aux attentes de tous, et c'est sans doute le plus difficile dans ce genre de projet. On s'est mis au service de chacun. Cette question du collectif, c'est sensible, tout est question d'équilibre. Il faut respecter les cultures et les hommes.* » Il s'est intéressé aux cépages de ses collègues vignerons pour saisir les singularités de chaque parcelle car les bêtes ne doivent pas passer à n'importe quel moment dans les vignes. Même démarche pour les oliveraies. « *J'ai fait un inventaire, tout est informatisé pour élaborer un planning* », explique l'éleveur passionné qui collabore avec une vingtaine d'agriculteurs. « *C'est vrai, au début, il a fallu convaincre les plus sceptiques, rassurer certains collègues, mais aujourd'hui, les agriculteurs veulent tous faire appel à Julien et Élodie* », observe Dominique Granier.



PME FAMILIALE

Pour l'accompagner dans ce travail exigeant, le couple travaille avec des ouvriers, mais là encore, les candidats se font rares. « *On doit trouver des gens de confiance, qui connaissent nos brebis, savent surveiller le troupeau, qui vont poser des cloisons mobiles dans les vignes, puis les enlever... C'est un métier compliqué qui ne s'apprend plus vraiment* », déplore l'agriculteur, dont le téléphone sur vibreur est sous tension. « *Je travaille H24 !* », affirme celui qui se considère autant chef d'une PME qu'éleveur, et qui gère douze chiens pour suivre les troupeaux. Afin de faciliter leur déplacement, entre autres vers la Savoie l'été, lieu d'alpages des brebis, Élodie et Julien viennent tous les deux d'obtenir leur permis poids lourds, et nourrissent maintenant un nouveau projet : la construction d'un bâtiment avec une toiture photovoltaïque.



Au moment de son lancement, la bergerie d'Aspères a suscité beaucoup de curiosité. Cinq ans plus tard, elle fait, dans le Gard, toujours office d'exception. Aspères, un laboratoire du nouveau agricole ? « *On a recréé de l'activité, on entretient la garrigue, on aide les autres agriculteurs, on a accueilli une nouvelle famille avec de jeunes enfants, ça fait du bien au village* », énumère le maire qui n'y voit que des avantages et qui veut réveiller les consciences. « *On montre qu'une autre agriculture est possible. Dans deux décennies, la commune aura rentabilisé son investissement.* » Pour lui, aucun doute : les collectivités locales ont une responsabilité importante pour maintenir ou relancer l'activité agricole dans les prochaines décennies. « *Si on ne se met pas à acheter du foncier maintenant, ce sera un désastre dans vingt ans* », calcule l'élu qui s'inquiète : « *Dans mon village, nous avons six ou sept agriculteurs sans repreneur, c'est une problématique dont il faut s'emparer pour sauver l'agriculture.* »

De l'automne jusqu'au début de l'été, les troupeaux entretiennent les terrains d'Aspères et des communes voisines, traversent des villages, empruntent les routes communales.

« C'EST NOTRE GLYPHOSATE ÉCOLO À QUATRE PATTES, CE SONT LEURS BÊTES QUI NOUS ONT AIDÉS À FAIRE NOTRE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE. »

Les troupeaux, itinérants, amusent les petits et agacent parfois certains automobilistes. Le couple n'hésite pas à communiquer sur sa page Facebook, un travail de sensibilisation afin de toucher le plus grand nombre à ce renouveau de l'agriculture. « *On a perdu l'habitude de voir des brebis sur nos routes. Oui, ça fait parfois ralentir les voitures, mais c'est pour la bonne cause* », soutient Élodie. « *C'est notre glyphosate écolo à quatre pattes, ce sont leurs bêtes qui nous ont aidés à faire notre conversion en agriculture biologique* », défend Dominique Granier.

Arrivés avec 400 brebis allaitantes, Élodie et Julien Daumas en comptent aujourd'hui 1 500. L'an passé, ils en ont aussi pris en pension. Un coup de pouce à un collègue de la Vésubie (06) qui avait beaucoup perdu lors des intempéries de 2020. C'est une valeur que la bergerie communale a permis de faire éclore : « *Le projet est collectif à Aspères mais c'est quelque chose qui n'a pas de frontière, estime Julien Daumas. Dans ce nouveau monde agricole, il va vraiment falloir la jouer solidaire !* » ♦

AGATHE BEAUDOUIN

Journaliste indépendante, Agathe connaît comme sa poche le Languedoc qu'elle a parcouru durant une vingtaine d'années au journal *Midi Libre*. Après une expérience familiale au Québec, elle est de retour à Nîmes (30) où elle est, entre autres, correspondante pour *Le Monde*. Passionnée d'éducation, de culture, d'environnement et de viticulture, Agathe anime des ateliers d'éducation aux médias auprès d'adolescents et d'étudiants.

© PHOTOS : JULIEN CLAUDEL

ET SI DEMAIN...

QUE NOUS RESTE-T-IL DE « COMMUNS » ?

Imaginez : une forêt, une rivière, un espace maritime, des champs qui appartiendraient à tous. Pas de propriétaire privé exclusif, que des co-gestionnaires de droit, disposant chacun selon ses besoins du droit de prélever, de cueillir et de cultiver dans le respect de l'intérêt des besoins des autres, et dans le souci de la reproductibilité de la ressource. Les Communs, ou « Commons » en anglais, ont existé avec succès durant une bonne partie du Moyen-Âge, avant de s'incliner largement devant le régime de la propriété privée. Et s'ils renaissaient aujourd'hui, sous d'autres formes, pour répondre à de nouveaux besoins ?



« LE PREMIER QUI, AYANT ENCLOS UN TERRAIN, S'AVISA DE DIRE : "CECI EST À MOI" , ET TROUVA DES GENS ASSEZ SIMPLES POUR LE CROIRE, FUT LE VRAI FONDATEUR DE LA SOCIÉTÉ CIVILE. »

« Les fruits sont à tous, la terre n'est à personne. » Voilà une phrase choc qui a bien circulé dans les discours et les écrits d'avant et pendant la Révolution française. Il faut attribuer à Jean-Jacques Rousseau la paternité de ce couplet inspiré, qui ajoutait, dans son « Discours sur l'origine et les fondements de l'inégalité parmi les hommes » (1755), que « le premier qui, ayant enclos un terrain, s'avisa de dire : "Ceci est à moi", et trouva des gens assez simples pour le croire, fut le vrai fondateur de la société civile. » Des révolutionnaires comme Gracchus-Baboeuf reprirent cette idée qu'en effet, il est des domaines de l'activité humaine qui ne sauraient souffrir l'appropriation par des moyens privés de ce qui fait le commun des individus. Leur légitimité à jouir d'un droit d'usage et à accéder au principe d'une gouvernance partagée sur un espace ou un ensemble de ressources devait être consacré. Le communisme avant l'heure, en somme, que les révolutionnaires abrogèrent d'un trait de plume en consacrant l'avènement, contre le système féodal et l'arbitraire, du régime de la propriété privée. Et pendant que, comme bien d'autres, Gracchus-Baboeuf finit sous la guillotine...

NI PRIVÉ, NI PUBLIC

Mais tout d'abord, qu'entend-on par « commun » ? Depuis les travaux fondateurs de la politologue et économiste américaine Elinor Ostrom (1933-2012), prix Nobel d'économie 2009, on peut résumer le commun à trois choses. Il s'agit d'abord d'une ressource, qu'elle soit matérielle ou immatérielle, en accès partagé. Il faut ensuite que cette ressource réunisse un ensemble d'acteurs, de communautés disposant de droits d'usage sur cette ressource (accès, prélèvement, pourquoi pas copie, revente...). Il est enfin convenu que ce commun est géré par une structure de gouvernance qui définit des règles de droit et d'usage partagées entre tous les bénéficiaires. Dit autrement, le commun est un espace de cogestion qui se situe entre la propriété privée exclusive et la propriété publique inaliénable, c'est-à-dire entre, d'un côté, la logique aléatoire du marché et, de l'autre, la gestion verticale de l'autorité publique ; un espace de respon-

sabilité en construction permanente qui fait de l'individu l'acteur impliqué d'un collectif engagé. Pour l'économiste Benjamin Coriat, le commun, « c'est ce que l'économie montre ce qu'elle est capable de faire quand elle sort de son terrier, et qu'elle dialogue avec d'autres sciences sociales, comme la philosophie politique, la sociologie ou la théorie de l'action collective ».

Les communs sont la traduction littérale des Commons qui, en Angleterre, entre les XII^e et XVIII^e siècles, désignent ces espaces où les paysans, les chasseurs, les habitants des campagnes disposent du droit de prélever, de cueillir, de pêcher, de faire paître leurs troupeaux sans devoir aucune redevance à un seigneur ou une communauté en particulier. En France, on les appelait des communaux. Personne n'avait l'exclusivité de leur usage et chacun participait, en bonne intelligence avec l'autre, à la gestion des champs, de la forêt, du lac, etc. Sans que le système ait jamais été parfait, ces Commons avaient l'éternité devant eux, les ayants droit s'employant à préserver la ressource en vue d'assurer la subsistance des générations qui les suivaient. Du moins jusqu'à ce que se développe la révolution industrielle, c'est-à-dire la préfiguration de la production puis du commerce mondial de denrées, d'étoffes, de matières premières et, partant, de toutes sortes de biens de consommation. Les propriétaires fonciers les plus importants commencèrent alors à clôturer leurs terres pour en tirer un parti plus productif et, à la fin du XVIII^e siècle, le parlement anglais lui-même démantela le système des communs par une série de lois (les Enclosure Acts). En France, la propriété privée exclusive, garantie par la Révolution, sacralisée par la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen et renforcée sous Napoléon I^{er}, étendit son règne au détriment de celui de l'intérêt collectif qui avait dominé si longtemps. Ce dernier perdure malgré tout marginalement, dans certaines sociétés traditionnelles, comme en témoignent par exemple les travaux d'observation d'Elinor Ostrom en Afrique.

Aujourd'hui, à l'heure où le changement climatique et les dégâts planétaires sur l'environnement engendrent des atteintes inédites à l'accès de tous aux ressources partagées (l'air que l'on respire, l'eau qui irrigue la terre et que l'on boit, les inégalités criantes dans le domaine alimentaire...), la notion de commun fait un grand retour dans les débats universitaires et dans le champ des mobilisations sociales. Comment en effet rendre de nouveau commun



© New York Public Library

ce qui mériterait de sortir du champ de la propriété exclusive, qu'elle soit privée ou publique, en partant du principe que ni l'une ni l'autre ne parviennent à garantir un accès partagé à la ressource, sa reproductibilité et le partage de sa gouvernance ? C'est sans doute dans le domaine immatériel que se produisent les expériences de communs les plus inspirées : les logiciels libres, sous licence universelle, sont de celles-là.

THONS EN STOCK

C'est sans doute dans le domaine immatériel que se produisent les expériences de communs les plus inspirées : les logiciels libres, sous licence universelle, sont de celles-là. Une plate-forme comme Wikipédia est un exemple d'accès à une ressource partagée, bénéficiant à des communautés d'individus et dont la gouvernance fonctionne démocratiquement. Emmanuel Dupont, expert-conseiller « Transformation publique et territoires » à l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT), en a repéré bien d'autres, dans des domaines très différents. « Des communs se créent dans tous les domaines. Dans le secteur énergétique, Enercoop entre, selon moi, dans cette définition des communs. Dans le domaine alimentaire on peut évoquer OpenFoodFacts ou Coopcircuits,

une plateforme libre, cogérée et accessible à tous. Le site de covoiturage Mobicoop ou la plate-forme de livraison Coopcycles, sorte d'anti-Uber, en sont d'autres... ». Pour Emmanuel Dupont, les communs relèvent d'un mouvement coopératif qui va plus loin que celui des associations (ou de l'économie sociale et solidaire). « C'est vraiment un outil d'organisation de la société civile, lui permettant de concevoir et, surtout, de prendre en charge une mission d'intérêt général, en associant tous les usagers. La dynamique est nouvelle mais on pourrait très bien imaginer que demain, l'État ou les collectivités soutiennent davantage ces initiatives et en fassent un vrai levier de transformation des politiques publiques. Par exemple, en concevant des formes nouvelles de délégations de service public à destination des communs. Ou en utilisant plus systématiquement des outils comme les SCIC (Sociétés coopératives d'intérêt collectif) pour des partenariats public-privé. Certains communs auraient ainsi vocation à devenir des services publics de nouvelle génération, associant mieux que les administrations les acteurs concernés. »

Le raisonnement « en commun » s'invite parfois dans le débat public. Prenons l'exemple de la surpêche du thon en Méditerranée. Lorsque le droit de prélèvement de la ressource est allé trop



© New York Public Library

loin, une menace directe a pesé sur la reproduction et le stock disponible de thons. Il a donc fallu contraindre la profession à intégrer les instruments d'une gouvernance mieux partagée, créer une instance de régulation dépassant les seuls pêcheurs, à la fois dans leur intérêt et dans celui de la protection de la ressource. Résultat : une logique de quotas a été introduite et, peu à peu, les stocks de thons sont repartis à la hausse. Et si demain, comme dans un grand jour de fête, on osait faire de l'alimentation un beau, un immense, un nouveau commun ? L'appropriation des ressources, la mainmise des brevets sur le vivant, les modes très concentrés de distribution alimentaire ont fourni la preuve que 800 millions d'êtres humains sont en situation de sous-nutrition et que près de deux milliards d'autres sont trop ou mal nourris et soumis à des aléas sanitaires bien connus : diabète, obésité et autres maladies chroniques. Comme l'exprime François Collart Dutilleul, chercheur en droit de l'alimentation, à partir d'un triptyque indissociable « besoin-droit-biens » : « Dès lors que le besoin vital de se nourrir est garanti par un droit de l'homme à l'alimentation, une dimension de biens communs s'impose pour les ressources naturelles nécessaires à la garantie de ce droit et donc à la satisfaction de ce besoin. C'est un pas décisif sur le chemin d'une démocratie alimentaire ».

PEUT MIEUX FAIRE !

Pour l'instant, au sein d'Un Plus Bio, des collectivités se rassemblent, mobilisées par le même objectif d'offrir un accès partagé à la ressource alimentaire, au premier chef à travers la restauration collective qui est en soi une forme de commun. Mais en allant un peu plus loin, en cultivant ce sillon neuf de l'adéquation entre les besoins et les ressources de leur territoire, ne seraient-elles pas en train de créer les conditions d'un nouveau dialogue avec les populations et les acteurs de l'alimentation, tout en laissant émerger un mode de gouvernance élargi, profitable à tous les individus rassemblés en des collectifs responsables et engagés ? Les jardins partagés, les dialogues avec les producteurs des territoires sont des premiers pas encourageants. Il reste à faire évoluer l'objet social de ces projets collectifs et leur mode de gouvernance pour imaginer la suite. C'est là tout le travail qu'il nous reste à faire... en commun ! ♦

PAR JULIEN CLAUDEL



L'INVITÉ DE
JOUR DE FÊTE

« LAISSONS SE CRÉER DANS NOS SOCIÉTÉS DES ESPACES D'INDÉCISION ! »

Nous avons rencontré en début d'automne Gilles Clément, tout juste sorti d'une petite sieste méridionale, au salon du livre naturaliste du domaine d'Orvès, aux portes de Toulon (Var). À 78 ans, le « jardinier planétaire », père du « tiers paysage » et du « jardin en mouvement », a semé sa vie durant les graines d'un changement de conscience, dont la nature et la culture forment un duo inséparable et que de nombreuses écoles s'approprient en divers endroits du monde. Entretien avec un éternel optimiste au tempérament rebelle qui nous invite à remettre du rêve et de la poésie dans le réel.



PROPOS RECUEILLIS PAR
JULIEN CLAUDEL

UN PLUS BIO : Une question un peu décalée pour commencer : vous êtes régulièrement invité dans les médias, pour parler de votre métier, mais plus encore pour explorer, avec votre regard, ce qui nous touche, individuellement et collectivement, dans l'évolution de notre société et tous les problèmes qui s'y collent. Comment expliquez-vous qu'on se plaise autant à faire parler le jardinier que vous êtes, fut-il « planétaire » ?

GILLES CLÉMENT : (Sourire). C'est assez vrai, de plus en plus, on me demande de parler de ce que je fais, ou des constats que je peux faire, mais si on me le demande personnellement -ainsi qu'à d'autres, je ne suis pas le seul !-, c'est peut-être parce que j'ai développé depuis longtemps une manière de voir le monde à partir de ce que j'appelle le respect du vivant. Dans mon métier de paysagiste, par exemple, j'ai toujours donné une préséance au vivant, beaucoup plus qu'à l'architecture, au design ou à l'esthétique, même si la résolution esthétique est quelque chose de très important. Pour être heureux dans un espace, trouver l'harmonie, il faut sans doute et malgré tout qu'il y ait une intervention humaine, parfois même dans des espaces très sauvages, mais il faut que cette intervention soit minuscule, simplement suffisante pour qu'on se sente à l'aise.

Dans « Jour de Fête », on attache une grande importance aux paysages, et notamment à ce qu'on nomme les paysages alimentaires. Ceux-là n'ont pas grand-chose à voir avec les jardins, mais on aimerait connaître votre point de vue sur l'évolution de ces terres et de ces reliefs qui ont pour fonction de nous nourrir.

GC : Sortir des jardins et des paysages pour se concentrer sur les productions vivrières, là, c'est un autre travail. Dans mon idée, on pourrait très bien imaginer quelque chose de complexe et de pas forcément perceptible d'un point de vue paysager, mais qui viendrait s'opposer frontalement à la lecture des cultures monospécifiques. Pour l'instant, mondialement, on est dominés par ces cultures monospécifiques. Un producteur de vin, par exemple, gère des hectares de vigne et, sur un grand périmètre autour de lui, il ne voit qu'elles. Même chose pour

les autres producteurs, de fruits, de légumes ou d'aliments qu'on cultive pour les animaux, comme le maïs... Par l'exploitation industrielle du territoire, on a donné naissance à une grande uniformisation du paysage.

Ce n'était pas du tout une obligation. Je veux dire qu'on aurait très bien pu imaginer, sur des espaces exploités de façon plus artisanale, des polycultures et des poly-élevages qui auraient donné aux paysages un caractère tout à fait différent, et qui seraient tout aussi rentables en termes de productivité que d'emplois. C'est d'ailleurs tout ce qui se passe en bio, dans les initiatives locales qui se multiplient. En polyculture artisanale ou, disons, très peu industrialisée, les paysages sont généralement assez esthétiques, il existe une harmonie, et les personnes

« PAR L'EXPLOITATION INDUSTRIELLE DU TERRITOIRE, ON A DONNÉ NAISSANCE À UNE GRANDE UNIFORMISATION DU PAYSAGE. »

qui s'en occupent ont davantage le sourire. À l'opposé, dans le modèle industriel qu'on dit « conventionnel », on a très peu d'emplois car tout est remplacé par des machines et des produits chimiques, et la

production ne bénéficie pas directement aux producteurs.

Donc il y a aujourd'hui une sorte de robotisation des exploitants agricoles qui sont non seulement maltraités, car transformés en machines, mais également mis en danger à cause des produits toxiques qu'ils utilisent pour cette production industrielle : ils sont devenus des « exploités agricoles », condamnés à exécuter ce qu'on leur dit de faire pour toucher les primes de la Pac afin de rembourser leurs emprunts. Quand on regarde ces paysages agricoles industriels, c'est plutôt glaçant. Ceux qui s'en occupent ne veulent pas parler, on les pointe du doigt comme étant ceux qui polluent. Ce qui est vrai, sauf que ce ne sont pas eux qui sont responsables : ils sont à la fois acteurs et prisonniers d'un système économique monstrueux...

Si j'étais patron d'une centrale d'achat chez un grand distributeur, je vous provoquerais un peu en disant qu'elles sont bien belles, vos fermes artisanales en permaculture ou en bio, mais que moi j'ai pour mission de nourrir demain neuf milliards de personnes et que, sincèrement, ce n'est pas avec votre modèle « heureux » que je vais y parvenir !

GC : Je répondrais que ça, c'est le discours de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitation agricole) celui qui se diffuse notamment dans les lycées agricoles encore aujourd'hui, (j'en ai été le témoin fâcheux à plusieurs reprises), en expliquant que le bio est inutile et incapable de nourrir la planète. Cette approche est, selon moi, criminelle, en plus d'être fautive. L'argent gagné de l'alimentation ne revient pas aux producteurs, ça se saurait, mais aux grands distributeurs, dont les quantités d'aliments stockées dans leurs lieux de distribution ne sont d'ailleurs pas toutes consommées. Pour activer la consommation, on a mis en place des dates de péremption, c'est-à-dire une forme d'obsolescence programmée, mais il reste à la fin de grandes pertes, un gâchis alimentaire, et tout cela au nom de la seule logique du fric. Pourtant, on pourrait tout à fait nourrir la planète, en bio, artisanalement. Il faudrait pour cela revoir en profondeur le système de production et, avant tout, de distribution.

« AVEC LA PANDÉMIE, IL Y A EU LA PRISE DE CONSCIENCE QUE NOUS VIVONS COLLECTIVEMENT À L'ÉCHELLE D'UN JARDIN PLANÉTAIRE. »

Vous pensez vraiment qu'on peut nourrir le monde entier en bio, ou c'est parce que depuis 2007, la FAO a commencé à en parler, avec d'autres rapports qui sont venus confirmer cette hypothèse ?

GC : Je le pense depuis toujours, même si l'artificialisation des sols n'aide pas. En France, un département disparaît sous le béton tous les cinq à sept ans, on imperméabilise de façon aberrante, on bâtit d'immenses tours et des immeubles vides où on n'aménage que des bureaux inoccupés, on ne redensifie pas correctement les cœurs de ville, on multiplie les centres de distribution alimentaire industriels en périphérie, les ronds-points, les parkings, et on oblige chaque habitant à prendre sa voiture. Alors qu'il faudrait des magasins disséminés un peu partout dans le tissu urbain dense, qui offrent de la nourriture qu'on peut aller chercher à pied. Cela existe, d'ailleurs, dans certaines villes et pas des moindres, comme Paris, qui reste une cité privilégiée où il est encore possible d'aller acheter des produits sans prendre sa voiture.

Plus généralement, quand on fait aujourd'hui le calcul écologique d'un produit, on se demande comment on a fait pour en arriver là. Regardez

la saturation européenne des autoroutes par les camions, le ferroutage a été complètement délaissé. Si on évaluait le kilogramme de steak à l'échelle de ce qu'il coûte sur le plan écologique, il serait si cher qu'on ne pourrait plus se le payer... Pour moi, cela est dû au lobby de la bagnole. Un problème devenu planétaire, déterminant et très préoccupant : il faut aujourd'hui que chacun ait sa voiture et, si possible, un SUV !

Ce phénomène est pourtant récent. Il a commencé au XIX^e siècle avec la révolution industrielle et a pris de l'ampleur avec le fordisme, qui a consisté à créer un mode industriel de fabrication d'éléments répétitifs standardisés qu'on a rendus majoritaires, au détriment de toute diversité, et en rendant obligatoire leur consommation. Ford a rendu l'achat de voitures incontournable en obtenant de supprimer tous les transports en commun de New-York et d'autres grandes villes. Ce mouvement s'est ensuite renforcé avec l'ultralibéralisme des années Thatcher et Reagan. À partir

de là, on est entré dans un mécanisme infernal complètement destructeur - mécanisme dont on avait pourtant déjà tout dit des nuisances dans les années 1960, dans la mouvance de 1968 ou lors de la campagne présidentielle de 1974 et les discours de René Dumont.

Comment imaginer dans ce contexte une rupture de cycle ?

GC : Avec la pandémie, il y a eu la prise de conscience que nous vivons collectivement à l'échelle d'un jardin planétaire, que nous partageons tout et que nous sommes, tous, dans une sorte d'égalité par rapport à des questions vitales comme l'alimentation. Cela nous a réveillés, en nous invitant à changer de mode de vie. Mais cette prise de conscience, si elle est très visible chez les jeunes, a fait peur à ceux qui dirigent, c'est-à-dire ceux qui sont manipulés par les lobbies et dont le but est de nous maintenir dans un état de dépendance. Nous en sommes encore là. Lors du premier confinement, j'avais rédigé un article pour Le Monde, à la demande de mon ami journaliste Lucien Jedwab. Je l'avais intitulé « La stratégie de la peur » pour expliquer que les gouvernants n'avaient qu'une seule crainte, celle de changer de modèle économique. Cet article n'est pas

paru, il n'a pas réussi à passer la barrière du comité de rédaction et des actionnaires, il se promène néanmoins librement sur internet...

Le politique n'aurait donc plus les moyens de nous aider à sortir de l'impasse globale ?

GC : Le rôle du politique, c'est d'accomplir les différentes étapes d'un projet politique réel, or il n'y a pas, pour l'instant, de tel projet. Toutes les actions entreprises sont des réponses à la règle du « ça rapporte ou ça ne rapporte pas » : ça rapporte, on le fait, ça ne rapporte pas, on ne le fait pas. Un projet politique est toujours basé sur une utopie heureuse, une utopie réaliste si possible, avec une véritable pensée sur « comment fait-on pour vivre demain ? ». Les politiques, pour lesquels on vote, n'ont pas vraiment le pouvoir et ils le savent. C'est la raison pour laquelle je pense que nous ne sommes pas dans une véritable démocratie, nous sommes dans une illusion démocratique qui consiste en un droit de vote sauf que les élus ne peuvent... rien faire.

Ceux qui agissent, détiennent le pouvoir et font la loi, ce sont les grandes transnationales à l'échelle planétaire, capables de peser sur l'écriture des textes de loi en rapport avec le marché qui les intéresse. Prenons l'exemple de la loi d'orientation agricole qui a débouché en 2006 sur l'interdiction des préparations naturellement peu préoccupantes, ces produits non toxiques si utiles en agriculture. Il y a de quoi hurler. C'est comme l'interdiction de récupérer les graines qu'on a semées... Certes, il y a eu des amendements depuis, mais c'est à la suite de nombreuses levées de boucliers. Le seul pouvoir qui ait une véritable action aujourd'hui, c'est celui qui vient d'en bas, le reste, c'est du pipeau.

Y a-t-il, justement, une place pour l'action politique locale, celle d'élue(s) de territoires qui, au contact direct des bassins de vie et de la population, tentent de faire bouger les lignes ?

GC : Les politiques qui ont le plus d'efficacité et de « pouvoir » sont en effet ceux des petites échelles, comme les communes, qui parviennent à développer des modes de gestion intelligents, sans perdre leurs emplois ni leurs sources de revenus. Je pense à Mouans-Sartoux (06) mais également à d'autres. C'est ce que j'appelle « l'alternative ambiante », cette ambiance qui, peu à peu, se répand et qui résulte de la multiplicité d'initiatives intelligentes, lesquelles prendront probablement une valeur puissante

lorsqu'elles seront fédérées entre elles. Pour l'instant, ce n'est pas le cas. Cela viendra, mais je pense que, pour qu'il y ait un grand élan collectif, il faudra passer, hélas !, par une catastrophe. Le Covid nous a un peu réveillés, mais il faut imaginer qu'il se passe une catastrophe locale avec de tels dégâts qu'on se dira alors « là, ce n'est plus possible ». Imaginez, une ville comme Paris n'a que trois jours d'autonomie alimentaire alors qu'il y a plus de cinquante ans, cette autonomie existait durablement. Les Anglais en étaient d'ailleurs très jaloux, ils trouvaient cela admirable. Or depuis longtemps, la sécurité alimentaire de la ville n'est plus du tout garantie.

Il y a quand même de bonnes nouvelles, je pense à cette initiative du « Parti poétique » d'Olivier Darné dont les projets associent nature, culture et nourriture. Ils ont développé une ferme d'une dizaine d'hectares au nord de Saint-Denis qui démontre de manière très efficace qu'on peut concilier production, distribution et consommation locales. Olivier est aussi à l'origine du « miel béton », un miel de grande qualité issu de ruches posées dans l'agglomération de Paris où les abeilles, nombreuses, profitent d'espaces plus variés et moins soumis aux traitements chimiques qu'à la campagne. C'est un comble !

Que pensez-vous d'une opération comme celle des « friches rebelles », imaginée par la Safer d'Occitanie en lien avec Un Plus Bio, qui consiste à remettre en culture bio des terres en sommeil pour faire coïncider les besoins et les ressources alimentaires d'un territoire ?

GC : J'ai découvert cette initiative qui appelle deux réactions. Dans un premier temps, je pense qu'il est important de laisser les friches s'installer, car la végétation spontanée participe à nettoyer le sol et à lui rendre une santé que des cultures répétées ont fini par dégrader, notamment à cause des produits chimiques. Ensuite, si ces terres sont remises en culture biologique pour fournir de quoi assurer une partie de la sécurité alimentaire locale, je trouve l'idée extrêmement pertinente, qui participe de cette alternative ambiante dont je parlais plus haut.

D'une manière générale, ce sont les associations bio, les agriculteurs qui ont déjà une expérience du changement, les initiatives comme celle de Terres de lien qui font évoluer les discours et les pratiques. Dans l'agriculture conventionnelle, c'est beaucoup plus compliqué de changer. Passer en bio, c'est convertir sa terre durant trois ans sans l'assurance de rendement, il faut constituer une solide trésorerie pour passer le



cap et, pendant ce temps, réussir le changement d'itinéraire technique. C'est pour cela que la création apparaît plus simple que la transition, et c'est aussi pour ces raisons qu'il faut soutenir et aider tous les agriculteurs dans le changement.

À cet égard, l'évolution est à attendre du côté des jeunes. La jeunesse d'aujourd'hui est très inquiète, elle sait que c'est elle qui va souffrir des contrecoups qui vont s'aggraver. Elle a compris à quel point il y a une urgence à vivre autrement et à s'organiser en fonction de la protection du vivant. Ce niveau de conscience est récent mais son intensité est bien supérieure à celle d'il y a une vingtaine d'années. Je rencontre régulièrement les jeunes, je les écoute, je fréquente de nombreux enseignants qui sont à leur contact, il y a un vrai changement d'approche et c'est tant mieux.

Pourtant les jeunes sont également confrontés à la difficulté d'intégration sur le marché du travail, pensez-vous qu'ils soient capables de porter un idéal de rupture très long-temps, ne serait-ce que pour gagner un salaire ?

GC : La problématique de l'emploi, c'est vrai, peut jouer sur les convictions, mais cela pose une autre question qui est celle du choix du « modèle de convoitise » : que désirons-nous ? Du fric ? Pour quoi faire ? Pour accumuler des biens qui ne servent à rien ? La première urgence, c'est ce qu'on mange car on ne peut pas s'en passer. On n'est pas obligés de changer tout le temps de voiture, de vêtements, de meubles, de tissus, de rideaux, de frigidaire, d'avoir des machines inutiles, des couteaux électriques à couper le beurre ou je ne sais quoi, franchement ça va !

Malgré ces constats sévères, vous ne vous interdisez jamais la pratique de l'humour. Votre dernier livre « Notre-Dame-des-Plantes », sorte de conte pour expliquer qu'il faut profiter de l'entrée de la lumière dans la cathédrale de Paris pour y installer un jardin, est truffée de facéties et de pirouettes. Rire est une thérapie ?

GC : L'humour nous permet de vivre, avec lui on n'est jamais plombés, on invente des choses. À part Socrate qui m'a appris le « Connais-toi toi-même » que je trouve juste, mes philosophes, ce sont plutôt des personnages comme Gaston Lagaffe ou Philippe Geluck. C'est-à-dire ceux qui sont capables de se mettre en dérision, de regarder le monde en nous faisant éclater de rire, en pointant la connerie mais également en proposant des solutions intelligentes et drôles. Les Belges sont très forts pour ça. Il faut pouvoir expliquer notre complexité avec des mots simples. Il n'y a rien de plus insupportable que de raisonner dans un jargon d'initié. C'est peut-être aussi la raison pour laquelle les nouveaux modes d'expression ont plus d'impact que d'autres ouvrages. Je pense à Fred Bernard

ou Simon Hureau par exemple. Ils dessinent et racontent une histoire qui peut être comprise aussi bien par des enfants que des adultes, tout en abordant la complexité des thèmes de l'écologie, de la biodiversité, des jardins. La connaissance ne se diffuse pas à partir d'un entre-soi mais par des modes de

communication accessibles à tous. Les films, les spectacles, la poésie ou la musique servent à cela. Quand j'écoute le jeune chanteur Cyril Mokaïesh, il y a quelque chose qui passe, c'est fort, et ça ne touche pas que des savants.

Il y a aussi une forme de métaphore provocatrice dans « Notre-Dame-des-Plantes » qui consiste à s'attaquer à des totems figés, aux institutions. En écrivant qu'on peut faire un jardin dans la cathédrale incendiée, vous savez que vous heurtez les tenants du classique !

GC : Il en va de la vie comme de nos modèles culturels, ils changent tout le temps, cela s'appelle simplement l'évolution. Or il y a des « fixistes », les évangélistes en font partie, qui ne veulent pas que ça change ou qui ne croient même pas aux mécanismes biologiques de l'évolution. C'est comme ça. Les architectes des monuments historiques, dans leur registre, ont pris un pouvoir fantastique, ils ont pour mission de reconstituer à l'identique, quel que soit l'argent que ça coûte. Pour Notre-Dame, ils

n'ont absolument pas soutenu d'autres idées. Si les grands mécènes financiers comme Bernard Arnaud ou d'autres avaient adopté le projet de création d'un jardin, les architectes seraient partis en guerre ! Pourtant, la flèche de Viollet-le-Duc n'est pas du tout originelle. On sait aussi que le dessin de Notre-Dame a des origines syriennes. Le blocage des autorités qui veillent sur le patrimoine est devenu névrotique, c'est un signe des temps assez éloigné d'autres époques. Quand j'ai fait les jardins de Valloires, dans la Somme, c'était autour d'une abbaye cistercienne détruite par un incendie au XVIII^e siècle et rebâtie selon l'approche classique du XVIII^e siècle et non selon le schéma cistercien d'origine. Si elle brûlait de nouveau aujourd'hui, nul doute qu'on la reconstruirait... comme au XVIII^e siècle !

Cet attachement au caractère figé de nos institutions n'est-il pas le signe que l'évolution de nos sociétés va trop vite et qu'on a besoin de se raccrocher à ce qui perdure ? Diriez-vous par exemple qu'à la lumière du jardin en mouvement dont vous avez créé et largement diffusé le concept, Le Nôtre était un mauvais jardinier à Versailles ?

GC : André Le Nôtre fut un grand paysagiste. Il n'était pas forcément intéressé par le jardin, mais c'était un concepteur remarquable complètement inscrit dans une époque de construction classique, laquelle correspondait alors à une logique d'illusion du pouvoir du moment : on prenait la vue jusqu'à l'horizon, avec ses perspectives et même au-delà, comme on allait vraiment loin dans la prise de pouvoir. Cette affirmation de l'autorité souffrait toutefois de quelques écarts qui la rendaient plus acceptable : on a oublié de dire que, sous Louis XIV, à la cour, tout le monde portait des perruques, était exagérément maquillé et s'habillait avec des déguisements infernaux : ils décollaient ! On était dans le baroque absolu au niveau des mœurs et cela offrait un vrai contrepoint à la rigueur.

À Versailles, il se passait des trucs pas possibles dans les sous-bois, qu'ont osé décrire quelques historiens qui ont raconté ce qu'on savait seulement par voie orale. Bref c'était le « boxon », il faut le dire, alors qu'aujourd'hui on se balade en ne voyant que ce qui reste, c'est-à-dire l'imposant, le classique, le rectiligne, mais pas les perruques et le reste. Aujourd'hui, il nous manque ça, la fantaisie et le baroque comme

contrepoint à la rigueur. D'ailleurs, pour moi, le château de Versailles est comme un grand HLM sans aucun charme !

À vous écouter, on sent que vous êtes le contraire d'un nostalgique. Un vrai optimiste ?

GC : Oui, je le crois. Le jardinier est quelqu'un qui met une graine dans le sol, c'est pour demain, il n'est pas tourné vers le passé, il se laisse surprendre en permanence par ce qu'il n'avait pas prévu, et il laisse se créer ce que j'appelle l'espace d'indécision, un espace qui permet de prendre une décision à la dernière minute. C'est le contraire d'une vision technocratique, qui prévoit tout à l'avance et qui, à la fin, souvent, se plante ; le contraire du GPS qui n'a pas vu le trou sur la chaussée et dans lequel on tombe. Il y a dans nos sociétés occidentales une logique d'illusion de la maîtrise qui va de pair avec la non acceptation de l'aléa, de l'imprévisible, comme en témoigne la crise du Covid.

Quoi qu'il arrive et même s'il se trompe, le pouvoir s'impose. Il n'accepte pas l'hésitation. L'espace d'indécision est un des thèmes de mon livre du « Tiers Paysage », où je dis que cette indécision doit être portée à la même hauteur politique que la décision. Cela nécessite d'être en accord avec la possibilité d'une évolution permanente, et qu'on ne peut prendre une décision qu'en dernier, pour ne pas faire de connerie, tout du moins pour ne pas prendre d'emblée la mauvaise décision. ✦

On vous recommande le dernier conte à la fois drôle, émouvant et provocateur de Gilles Clément : "Notre-Dames-des-Plantes", éditions Bayard.

REPORTAGE À MIRAMAS
(13)

UN TRAIN D'AVANCE POUR LA CITÉ CHEMINOTE



D'avantage de bus et de transports doux, plus d'arbres en ville, 30 % de bio dans les assiettes, des jardins familiaux partagés, un Agenda 21 ambitieux et, bientôt, une nouvelle cuisine centrale pour la ville et ses voisins. Dans les Bouches-du-Rhône, la ville des bords de l'étang de Berre, entourée d'industries pétrochimiques et située au cœur d'axes routiers majeurs, a choisi une voie résolument verte. En quelques années, la pratique d'une concertation dynamique avec les habitants a permis de fixer et même d'augmenter la population.

D'abord, il y a des trophées. D'imposantes coupes, des diplômes en papier et les médailles décernés à l'une des premières villes de France à avoir obtenu le label « zéro déchet, zéro gaspi » (avec Roubaix). Certaines distinctions trônent sur les étagères de la mairie, d'autres ont été rangées. « On n'est pas là pour faire un musée », commente rapidement le maire Frédéric Vigouroux.

à améliorer la qualité de vie des habitants et à économiser les ressources naturelles avec tous les acteurs du territoire ».

PETITES GOUTTES ET RUISSELLEMENT

À Miramas, le socialiste Frédéric Vigouroux, aux manettes de la ville depuis deux ans, ne cache pas sa fibre écolo. L'Agenda 21 tombe à pic. « C'était une véritable opportunité », se souvient Véronique Arfi, chargée de mission à la transition écologique à Miramas. Parmi les premières décisions prises par la ville : la distribution de composteurs à plus de 300 familles. « Nous avons voulu être les premiers à nous lancer dans le zéro déchet, se souvient le maire. Cette action permettait d'engager la population avec nous, d'intéresser les enfants. C'était assez simple, ludique, et le message était fort. Il fallait quelque chose de participatif. » Le résultat est assez remarquable : plus de 50 % de réduction des déchets chez les familles équipées. Au même moment, des jardins familiaux sont créés et connaissent vite le succès dans cette commune où le taux de chômage avoisine les 12 %. La machine est lancée.



« SI VOUS PARTEZ DU POSTULAT DE REMETTRE L'HUMAIN AU CŒUR DU PROCESSUS, ALORS VOUS VOUS ENGAGEZ DANS UNE DÉMARCHÉ DURABLE. »

N'empêche que le développement durable, ici, n'est pas un dossier classé sans suite. Le sujet est devenu un moteur pour cette commune des Bouches-du-Rhône de 27 000 habitants qui reçoit des sollicitations « d'élus de toute la France et d'Europe », s'intéressant à la question écologique. De fait : si Miramas cumule les bons points, c'est bien parce que la ville s'est engagée dans une approche globale de la thématique. « Logement, transport, alimentation, économie, social... Tous nos projets placent l'humain au cœur des démarches. Si vous partez de ce postulat, alors vous vous engagez dans une démarche durable », soutient le premier magistrat. Discours de politicien, me direz-vous ! Dans les faits, l'affaire est un peu plus complexe. Entre volonté politique et réalité économique, Miramas a dû faire des choix, parfois des concessions, mais en dix ans, elle a multiplié les initiatives.

Tout débute en 2010, avec l'Agenda 21. À l'époque, c'est Nicolas Sarkozy qui préside le pays. L'équipe de France de football fait un fiasco à la coupe du monde en Afrique du Sud, Jean-Louis Borloo est pour quelques mois encore à la tête du ministère de l'écologie d'où il incite les collectivités à s'engager « dans un programme d'actions visant

Entre 2012 et 2017, celle-ci se déploie dans de multiples domaines. Pêle-mêle : un tarif unique pour les transports en commun et une augmentation de 50 % de l'offre de bus, la plantation de 13 000 arbres, la fin des pesticides dans les espaces publics de la ville qui n'a pas attendu l'entrée en vigueur, le 1er janvier 2017, de la loi Labbé. L'éclairage public passe par des leds et la municipalité était à l'heure de la dématérialisation avant l'ère du Covid-19. Les démarches en ligne se font depuis 2013, les conseils municipaux se passent de papier depuis 2016. Miramas a mis en place une politique



pour valoriser le foncier et aider de nouveaux paysans à s'installer. Des petites gouttes qui, ajoutées les unes aux autres, veulent faire de l'ancienne cité cheminote une ville plus verte.



Dans ses jardins familiaux « et bios », Driss Hayane alimente la dynamique. « Ici, il est interdit d'utiliser des produits chimiques », clame-t-il aux 150 jardiniers en herbe qui disposent d'un lopin de terre. Bientôt, l'association s'enrichira de 42 nouvelles parcelles. « Avec le Covid, de plus en plus de gens veulent jardiner. On leur explique et on leur apprend à ne pas utiliser des produits nocifs. Par exemple ? À mettre simplement du savon de Marseille sur les feuilles de salade pour lutter contre les escargots. »

POULLAILLERS SCOLAIRES

Le développement durable est aussi devenu un projet au long cours dans les écoles. Outre les visites à la ferme pédagogique, jardins et poulaillers apparaissent dans les cours. À la cantine, 30 % du repas se compose d'aliments issus de l'agriculture biologique. Et quand la tendance de ces dernières années défend les self-services, Miramas revient au modèle de nos parents, avec un service à table. « L'enfant passe entre 45 et 50 minutes assis pour son repas puis il participe à nos ateliers de tri sélectif et anti-gaspillage », témoigne Jacqueline Théréne, cheffe de projet en alimentation durable à Miramas. Avec la nouvelle plate-forme de compostage des biodéchets, les enfants apprennent, très jeunes, le défi vert. « Ils trient les déchets de leurs assiettes pour faire du compost », complète la technicienne. En aval, les déchets organiques ont diminué d'un tiers. Les crèches, collèges, lycées peuvent désormais rejoindre la démarche. Objectif : récupérer 350 tonnes de compost annuelles pour fertiliser les terrains de la ville.

« L'ARBITRAGE, C'EST L'ART DU POSSIBLE. NOUS AVONS UNE VILLE À FAIRE TOURNER. IL FAUT DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE POUR FINANCER TOUT ÇA. »

Si, avec le recul, le premier magistrat admet que le premier PLU (plan local d'urbanisme) n'était pas à la hauteur des ambitions, la révision de 2017 se veut résolument verte : multiplication des pistes cyclables et des voies piétonnes pour favoriser les transports doux et non pol-

luants, revégétalisation de l'espace urbain. Un gros chantier, la zone d'aménagement concerté de la Péronne, fait la part belle aux « espaces publics apaisés ». Quésaco ? « Nous avons créé une déviation pour sortir les poids lourds de la ville et améliorer les conditions de vie des habitants, avec des espaces de rencontres, de jeux, des places », explique Frédéric Vigouroux.

Dans la ville, une petite révolution est en marche : le volume des ordures ménagères résiduelles des foyers a diminué de 10 % en trois ans, une trentaine d'emplois en économie circulaire ont été confirmés. Les commerçants itinérants doivent trier leurs cartons, caquettes bois et bio-déchets. Résultat : 700 kilos de cartons sont recyclés lors du marché du samedi... Et puis, l'image de la ville a changé. « On la voit à la télé » s'amuse trois retraitées, croisées sur la place Fernand-Julien. Miramas a retrouvé de sa superbe. Driss Hayane l'assure : « Avant, Miramas n'avait pas bonne réputation. Tout le monde partait à Saint-Martin-de-Crau ou Salon-de-Provence. Mais il y a eu des travaux d'isolation dans les logements sociaux, plus d'espaces verts, un stade olympique, une nouvelle école. Les familles restent. » Mieux : « Nous avons gagné 1 600 habitants », affirme le maire, pas peu fier d'avoir su convaincre jusqu'au plus haut sommet de l'État. Sa lutte de longue haleine pour sauver la gare de triage a ainsi abouti au début de l'été 2021. Treize années de négociations et, au final, un engagement de l'État et de la SNCF de 16,7 millions d'euros.



Il est vrai que le charme -bien réel- de Miramas-le-vieux est souvent passé à l'as, longtemps réduit à l'image d'une ville portuaire et industrielle. Adossée à l'étang de Berre et ses nombreuses industries, accueillant la grande plate-forme logistique européenne de traitement de fret (Clesud), entourée d'axes routiers, voyant défiler des milliers de poids lourds chaque jour, l'ancienne ville cheminote a dû redoubler d'efforts. Le label vert qu'on lui décerne était loin d'être une évidence !

C'est aussi à Miramas qu'est sorti de terre le village des marques, pas forcément le plus éthique des projets. Frédéric Vigouroux y met un bémol : « Il est innovant, construit dans le respect des normes environnementales et énergétiques très strictes, il emploie plus de 600 personnes et il attire beaucoup, beaucoup de monde. Pour faire une ville durable, il faut sans cesse arbitrer,





B

et l'arbitrage, c'est l'art du possible. Nous avons une ville à faire tourner. Il faut du développement économique pour financer tout ça.»



Avec plus de dix ans de recul, il se montre plutôt satisfait du chemin parcouru. « C'est extrêmement exigeant, dit le maire et cela prend beaucoup de temps, c'est du pas à pas, du progressif, mais c'est possible. La concertation et la co-construction sont les indispensables locomotives de nos projets. C'est de l'intelligence collective. » Cela implique un changement de posture, en premier lieu celle du maire et de ses conseillers municipaux. Terminée, la gouvernance à la verticale ! « Le débat n'est pas qu'un concept, il doit se vivre, observe celui qui aime se fixer de nouvelles missions. J'ai un caractère à défricher. »

Véronique Arfi, présente depuis le début de l'aventure, complète : « Le développement durable, c'est comme un chapeau qu'on porte, ou pas. Nous avons choisi de le porter. Pour cela, nous avons construit un programme autour de la ville durable, en nous interrogeant : quel passage choisit-on pour la transition écologique ? Nous travaillons sur trois thématiques. La première, c'est la nature en ville, la deuxième se base sur l'environnement et l'agriculture, et la troisième sur la valorisation des ressources et le réemploi, l'économie circulaire en somme. »

CHANGER D'IMAGE

L'environnement, Jamila Lakhirraz y est particulièrement attachée. À la tête du comité citoyen de Miramas Nord, commerçante et maman d'élève investie au sein de la Peep (association de parents d'élèves), elle montre que les habitants ont leur rôle à jouer. « Dès 2013, on a organisé l'opération Un goûter pour la récré, en proposant une collation bio et locale. Cela allait dans le sens de la cantine qui devenait de plus en plus bio, sans que le prix ne soit modifié pour les familles. Si cela permet aux enfants de manger un repas sain et équilibré au moins une fois par jour, mais aussi de les sensibiliser, c'est un vrai plus. J'ai trois enfants et j'ai vu un vrai changement dans les menus en quelques années. » Sur la rénovation urbaine, elle approuve aussi les efforts : « Dans nos quartiers, nous sommes à 100 % favorables », avoue-t-elle alors qu'en cette rentrée scolaire 2021 débute enfin la démolition de la fameuse friche Sodim, « pleine d'amiante ». « On participe au café-chantier avec

les habitants, c'est très important pour maintenir le lien. » Preuve que chaque geste compte, selon la commerçante : « Miramas, ça reste la ville dortoir, avec ses difficultés, sa pauvreté, un chômage très important pour les jeunes et, aussi, ses trafics de drogue. Il y a encore beaucoup de choses à faire ! » Mais Jamila Lakhirraz ne baisse pas les bras. Son nouveau projet ? Lancer des consultations gratuites avec des diététiciennes. « Il faut se déplacer chez les gens, on n'y arrivera qu'au cas par cas. »

« ON NE FAIT LA LEÇON À PERSONNE [...], MAIS ON MONTRÉ QUE L'ÉCHELLE COMMUNALE EST LA BONNE POUR MOBILISER LE CITOYEN. »

Justement, l'alimentation des écoliers, c'est « la priorité » du maire. La ville veut construire pour 2024 une cuisine centrale 100 % bio à empreinte carbone la plus faible possible. Cette unité de production culinaire territoriale s'approvisionnerait en circuit court. « Même si nous n'arrivons pas à convaincre les autres communes, nous ferons cette cantine innovante. » Jacqueline Théréné rapporte l'essence du projet : « L'idée serait que cette UPC propose des services comme la préparation de plats pour d'autres établissements, et de la formation. Le projet se base sur les principes d'une économie circulaire et solidaire. » À terme, cette cantine pourrait fournir 3 500 repas par jour. Une structure ambitieuse qui viendra compléter le panorama durable de Miramas.

Avec l'ouverture en 2022 d'une plate-forme de réemploi des matériaux issus des gros chantiers, Miramas veut bousculer les codes et les mentalités, même ceux des grandes enseignes du bâtiment. Un pari franchement osé. Alors Miramas, exemple à suivre ? Thierry Ricard, directeur des services éducation, enfance et jeunesse, parle plutôt d'un modèle de résilience dans une période où les citoyens se désintéressent de la chose électorale : « On ne fait la leçon à personne et nous sommes largement perfectibles, mais on montre que l'échelle communale est la bonne pour mobiliser le citoyen. » ♦

PAR AGATHE BEAUDOUIN

© ILLUSTRATIONS : ASILE STUDIO

NOURRIR LES GRANDES VILLES

LES BONNES NOUVELLES URBAINES

Comment se nourrir et relocaliser l'offre alimentaire dans les territoires fortement urbanisés ? La question taraude de plus en plus d'ensembles métropolitains qui font face à des défis pas simples à relever. Revue de détails entre besoins et ressources des villes.

Les derniers scrutins des élections municipales l'attestent : les populations urbaines n'ont jamais eu autant soif de reconexion au vivant, de respect et de retour à la terre. Elles réclament des avancées en termes d'alimentation durable et locale, souhaitent mieux respirer en ville, boire une eau de qualité au robinet, bref, elles verraient d'un bon œil une autre gestion du patrimoine naturel commun.

*

Mais quand on parle d'assurer la sécurité alimentaire des populations ou d'alimenter les villes avec des territoires géographiquement proches, on voit vite que ces dernières sont confrontées à une série de problématiques complexes à élucider. D'abord, le défi du foncier. Les terres agricoles, grignotées depuis longtemps par l'urbanisation, continuent de perdre leur vocation nourricière. Un phénomène accentué par la croissance démographique qui se poursuit et les équipements qui vont avec (logements, écoles, maisons de retraite, etc.). Ensuite, il faut se rendre à l'évidence, l'enjeu agricole n'est pas vraiment dans le viseur des collectivités qui, sur le seul périmètre de leurs frontières administratives, ont fini par perdre le contact avec ceux qui produisent et nourrissent. D'où ce paradoxe :

on regrette un peu partout la disparition des paysans, mais aucune décision déterminante n'a été prise pour mettre un grand coup de frein à ce phénomène. Non contentes d'avoir tourné le dos aux questions de souveraineté et d'autonomie alimentaires dans le cadre de marchés et d'appels d'offres dont on pensait qu'ils régleraient la question, les grandes villes disposent, pour fabriquer les repas destinés à la restauration collective, d'outils qui font aujourd'hui l'objet d'une remise en cause.

PAS DE BAGUETTE MAGIQUE

Certaines cuisines centrales sont parfois à bout de souffle, entre vétusté et capacités opérationnelles poussées à leur maximum. Si on ajoute à cela le fait que certaines grandes collectivités choisissent de déléguer le marché de leur restauration collective à des opérateurs privés, les conditions de l'instauration d'un dialogue avec le territoire et d'une relocalisation des forces et des acteurs de la production alimentaire deviennent difficiles à réunir. Et pendant ce temps, les acteurs directement concernés dans la chaîne alimentaire, de la production à la consommation, voient leur métier patiner, entre manque de reconnaissance et faiblesse des rémunérations.

À défaut de trouver le coup de baguette magique, certains territoires métropolitains commencent à dessiner les pistes d'un nouveau paysage alimentaire. Une des solutions consiste à revoir l'usage de certains équipements et à en repenser la fonction dans l'espace social. Dans des villes comme Nantes, Montpellier ou Grenoble, on s'est interrogé sur la vocation des MIN, ces marchés d'intérêt national ou « marchés de gros », comme à Rungis, nés dans les années 1960 avec un statut public particulier, tombés en désuétude en raison de l'évolution des modes de distribution et de la part grandissante du transport sur route, devenu tentaculaire dans l'espace européen. À Grenoble, l'important groupement de producteurs « Mangez Bio Isère » a redonné des couleurs bio au MIN en y installant ses bureaux et sa plate-forme. Davantage de stockage, des commandes entièrement centralisées, une logistique facilitée : une équipe de douze salariés se relaie quotidiennement pour approvisionner la restauration collective municipale bio et locale, mais aussi la restauration commerciale, les magasins spécialisés et tout lieu où on mange collectivement. La plate-forme profite à une centaine de producteurs engagés et, en bout de chaîne, ce sont plus de cinq millions d'euros d'achats alimentaires annuels qui trouvent un débouché local.

"MIN" DE RIEN, ÇA BOUGE

À Montpellier aussi, le MIN situé au sud de la ville devrait changer de visage. S'il connaît déjà une belle évolution dans ses activités, en 2026, une « Cité de l'alimentation » va y voir le jour. La ville envisage d'y construire sa nouvelle cuisine centrale et un atelier de transformation, comprenant une légumerie et une conserverie. Elle préfère jouer la carte d'une densification d'acteurs et d'activités autour de l'alimentaire sur un même espace plutôt que de grignoter des espaces agricoles dans la ville pour y construire des cuisines de quartier.

Pour conserver le foncier agricole disponible, la Métropole de Lyon ambitionne, de son côté, de faire de l'agriculture et de l'alimentation un levier de développement, en jouant la carte collective avec les communes partenaires. Le Grand Lyon bénéficie à la fois du statut de département et d'intercommunalité, ce qui lui donne un pouvoir d'action étendu. Il a commencé par sanctuariser de nombreux espaces agricoles dans ses outils de planification, et a mis en place des mesures d'accompagnement technique et financier visant les porteurs de projet agricole et les com-

munes membres. La métropole envisage aussi de s'équiper d'une grande régie agricole intercommunale pour alimenter ses écoles et ses collèges, un outil jusque-là plutôt réservé aux villes petites et moyennes.

Dans un autre registre, la ville de Nantes lance un chantier qui pourrait passer pour plus modeste mais qui s'avère des plus innovants : la cuisine du fait maison. Ce n'est pas le tout de disposer des bons équipements et d'acheter des produits sous signe officiel de qualité, encore faut-il savoir ce qu'on en fait et comment on les cuisine. Bien des territoires urbains ont amélioré la qualité alimentaire sans que les convives ou les parents d'élèves ne s'y retrouvent. La ville de Toulouse en sait quelque chose qui, longtemps, s'est vu reprocher par un collectif citoyen déterminé le manque de cuisine vivante et de goût, malgré de réels efforts municipaux portés sur la qualité des produits. Proposer à une grande échelle une cuisine maison est de toute évidence un enjeu majeur, qui demande de revoir son approche nourricière sans négliger l'accompagnement des savoir-faire et l'évolution des modes opératoires en cuisine.

*

Plus grand acheteur alimentaire public de France, avec 30 millions de repas servis chaque année dans ses 1 300 restaurants scolaires, la ville de Paris est passée à la vitesse supérieure ces trois dernières années. Le Plan Alimentation Durable, engagé en 2014, avait déjà changé la donne dans les commandes, avec près de 50 % de produits bio introduits dans les assiettes des écoles, taux qui grimpe jusqu'à 85 % dans les crèches labellisées « En cuisine » par Ecocert. La ville s'est associée à la création de la Coop bio Île-de-France, qui lui sert de grande légumerie avec livraison de fruits et légumes apprêtés en amont des cuisines. Et pour répondre à des besoins grandissants, la ville vient de créer Agri-Paris, une structure dédiée au soutien des filières agricoles et à la consolidation des débouchés des agriculteurs via la commande publique. AgriParis aura pour mission de faciliter l'approvisionnement de la capitale en produits durables et locaux ; une démarche tout à fait en phase avec la consultation citoyenne qui s'est nouée au printemps sur le thème de « Bien manger en 2021, ça veut dire quoi ? ». À Paris, ce genre de questions prend un relief tout particulier quand on sait que, selon l'Ademe, l'autonomie alimentaire y est seulement de trois jours ! ♦

PAR JULIEN CLAUDEL



RETOUR À LA TERRE

CE PETIT POUCKET GIRONDIN QUE TOUT LE MONDE REGARDE

Depuis dix ans, la commune de Cussac-Fort-Médoc invite ses habitants à partager la vision d'un avenir commun dont l'alimentation est le ferment et le prétexte à se mettre autour de la table. Si les enfants de la cantine sont les premiers bénéficiaires de la régie agricole bio -plutôt singulière dans un Médoc mondialement connu pour ses vins et la monoculture qu'ils engendrent-, la politique de concertation produit peu à peu une augmentation du bonheur intérieur brut au sein de toutes les familles.

« Des poireaux pour le mardi 14 ? Je peux t'en mettre une caisse. » « Il me faudra aussi des aubergines, des courgettes et des tomates, c'est pour un tian ». A Cussac-Fort-Médoc, la gestion des stocks pour la cantine scolaire se fait presque au pied du camion. David, le maraîcher communal, vient de déposer deux caisses de pommes de terre tout juste récoltées. Aurore, la cuisinière, passe commande pour les jours à venir. Les menus se précisent souvent en duo, entre deux portes : « Un gaspacho de tomates ? », propose-t-il. « Ils ne mangeront pas, regrette Aurore. On va partir sur une ratatouille ». C'est la rentrée, et les légumes ont poussé tout l'été à foison. L'occasion ou jamais de remettre un peu de nature dans les assiettes des enfants du village. « Il faut les réhabituer à manger du frais ! Ça a été chips-jambon et pique-nique tout l'été », plaisante-t-elle.

Pendant ce temps, les presque 240 enfants de la commune finissent de déjeuner dans le restaurant scolaire. Ce jour-là, les poivrons du jardin communal ont accompagné le colin. Il n'y a presque pas de restes à jeter à la table

de tri, par laquelle ils doivent passer avant de quitter la salle. Le tout sera ensuite déposé au lombricomposteur à l'extérieur. « Des fois, je me force un peu, reconnaît Loïc, en CM2, mais c'est pour pas gaspiller, ça se fait pas... » Changer de regard sur les aliments, ça passe aussi par là.

« L'ENJEU ÉTAIT DE CRÉER DE LA CONVIVIALITÉ, DE L'INTERCONNAISSANCE, DE RETROUVER UN ESPRIT DE VILLAGE. »

Il faut dire qu'à Cussac-Fort-Médoc, village de 2 200 habitants pris entre vignes célèbres et estuaire de la Gironde, l'alimentation est un sujet qui compte, notamment depuis 2010, quand la municipalité s'est emparée du dossier. Dominique Fédieu, maire PS du village élu en 2009 et vigneron bio, rêve alors de « donner une impulsion », de fédérer « autour du bio, du local, et du bien-manger ». Parce qu'il y croit dur comme un fruit pas mûr. Mais aussi parce qu'il voit dans l'alimentation un « thème fédérateur pour "faire village" ».



Dans une commune presque péri-urbaine, qui se développe avec des habitants venus « de toutes parts », « l'enjeu était de créer de la convivialité, de l'interconnaissance, de retrouver un esprit de village ». Ce fameux lien social dont on parle tant et dont personne n'a la recette magique. À Cussac, c'est au jardin qu'on a imaginé le cultiver.

En 2015, la commune rejoint le réseau « Un Plus Bio » et, deux ans plus tard, elle s'inscrit dans la démarche des « Labo'mobiles », mise en place par le Conseil départemental de la Gironde, dans le cadre de son Agenda 21. Le projet de village « 100 % bio et local » commence véritablement à se construire là, en concertation avec les habitants. En mai 2018, la mairie embauche son maraîcher communal, David Ducasse, à qui elle confie la gestion de plusieurs parcelles municipales en culture biologique : une en centre-bourg, à quelques mètres de la mairie et adossée au terrain de football, une autre à deux pas, pour les pommes de terre. Un jardin partagé en libre accès est également mis en place. Le jardinier y accueille les classes de CP-CE1, les enfants du centre de loisirs mais aussi les adultes volontaires, pour des ateliers de récolte, de taille... Un verger en bord d'estuaire, avec 107 arbres fruitiers, voit ensuite le jour, avec des variétés locales ou anciennes. Bientôt, il fournira

la cantine en « pommes, poires, prunes, cerises, pêches, kakis, ou encore coings et figes », égrène David Ducasse avec passion.

En quelques années, plus de 5 000 mètres carrés de terres cultivées prennent place dans le village. Une régie agricole est créée pour gérer l'approvisionnement de la cantine scolaire, mais aussi des autres acheteurs qui le souhaitent. Le restaurant « Le Bontemps », sur la place du village, propose ainsi à sa carte les légumes qui ont poussé à quelques mètres de ses cuisines.

SUR LES ÉPAULES DE DAVID

« David le jardinier », que tout le monde appelle par son prénom, est devenu en quelques années une figure du village, avec son maxi-potager à la portée de tous. Entre deux bouchées de carottes râpées, les enfants évoquent avec gourmandise les découvertes qu'ils ont faites avec lui : « Il nous apprend à planter des choses, comment faire pour que les patates elles aient pas de maladie, quand arroser les tomates », commente Paloma, en CM1. Sa copine Emi est formelle : « Je ferai un potager quand je serai plus grande ». Les enfants de Cussac aiment bien parler de leur cantine pas comme les autres, où « il y a du vert, du rouge et du jaune dans les plats ».



« C'EST GRATIFIANT D'ÊTRE SUR UN PROJET ALIMENTAIRE AVEC LES GAMINS, ÇA A DU SENS »

Certains osent lâcher un terrible « Ici, c'est meilleur qu'à la maison » ! Pour la paix des familles, nous préserverons leur anonymat.

« On observe véritablement un changement de mentalité », analyse Virginie Jeantet, coordinatrice du pôle école/entretien. Ils vont de l'école au jardin et on leur montre ce qu'ils vont manger. Avant, on se bagarrait pour leur faire goûter, maintenant, ça passe tout seul. Les enfants ont par exemple redécouvert la vraie purée ! » Et puis les enfants ramènent ce qu'ils ont appris à la maison, et la démarche autour du bien-manger permet de « reconnecter les parents et les enseignants ». Pour Dominique Fédieu, la commune et l'école ont un rôle à jouer dans l'alimentation de chacun : « Il s'agit de retrouver le goût des choses. Quand, parfois, les parents capitulent sur le sujet, on continue à jouer notre rôle éducatif à la cantine ». La commune est fière de ses 43 % de bio dans les assiettes, de sa labellisation Ecocert « deux carottes », et de la célébrité locale de son système de restauration scolaire. Mais elle veut aller bien plus loin. L'objectif, c'est

le 100 % bio, et « l'autonomie de la cantine avec les produits locaux », assument en chœur les acteurs du projet.

Redonner une place à la terre dans nos vies, retrouver le goût et la variété des aliments, et même se réjouir d'un repas simple autour de produits de son jardin. « Tout ça, c'est un travail de l'ombre », reconnaît Virginie Jeantet. Manger, ce n'est pas ouvrir un opercule au milieu de la table », lance-t-elle. Quand la plupart des communes alentour optent, en matière de restauration scolaire, pour un système en liaison froide avec un simple réchauffage sur place, Cussac-Fort-Médoc veut « résister », poursuit Dominique Fédieu.

Le contexte et la culture locales n'ont pas toujours facilité les choses. Dans cette région où le vin est partout, on plante plutôt des pieds de vigne que des tomates ou des pommes de terre. Ça rapporte davantage, et puis c'est toujours ainsi que cela a été. « On est sur des terroirs très viticoles », commente Dominique Fédieu, avec une production alimentaire très faible, quelques petits élevages seulement. Sur cette terre caillouteuse, sablo-graveleuse, tout ne pousse pas... Pourtant, elle peut être très bonne pour du maraîchage. Il faut réintroduire la pratique. »



La preuve : David a fort à faire. Et il met du cœur à l'ouvrage. Pendant des heures, il pourrait parler des variétés d'arbres fruitiers qu'il a choisi de planter, des saisons, de son quotidien fait de semis, plantations et récoltes. Un travail de maraîcher classique, la valorisation en plus et les soucis en moins : « *C'est pas mal de travailler sur 35 heures, reconnaît celui qui est devenu fonctionnaire territorial sans changer de métier. Je n'ai pas l'administratif à gérer, ni les aléas et les sacrifices d'un agriculteur indépendant. Ça préserve l'individu. Et puis c'est gratifiant d'être sur un projet alimentaire avec les gamins, ça a du sens.* ».

PAS QU'UNE HISTOIRE DE SOUS

Des chiffres pour évaluer tout ça, on n'en aura pas. Il s'agit là d'un choix politique qui échappe aux bilans comptables. « *Ça coûte un peu plus cher*, concède Dominique Fédieu. *Mais c'est un projet qui est vecteur de développement humain et ça, ça n'a pas de prix. On est en dehors du champ économique, c'est un service public : on produit ce qu'on produit, avec nos terres et le matériel qu'on a. On ne cherche pas une rentabilité.* ». Et David de s'étonner aussi que la démarche suscite encore une curiosité teintée de scepticisme : « *Ça ne gêne pas de dépenser*

de l'argent à boucher des trous dans la chaussée, mais quand il s'agit d'amener un aliment sur la table de ses enfants... Ce n'est pas un projet farfelu, ça compte ! »

Il y a tout de même des évolutions qui se voient et qui ne trompent pas : ces jardins potagers privés qui essaient un peu partout dans le village et qui rivalisent parfois avec ceux du maître-jardinier. Ces dernières années, la municipalité a proposé aux habitants des achats groupés de plants potagers, 25 % des familles ont participé à l'opération. Les surplus de production permettent de fournir des paniers d'aide alimentaire aux plus démunis, ou sont proposés à l'achat aux gens du village. Et puis il y a ce qui ne se voit pas mais se vit. Au jardin partagé, les habitants ont noué des liens nouveaux.

Stéphane Lecomte est un fidèle du lieu. Depuis le début de la crise sanitaire, les rencontres se sont raréfiées, mais l'esprit est toujours là : « *On y vient pour apprendre des techniques avec David, mais aussi tout simplement pour se retrouver et faire des choses ensemble. On désherbe, on plante, on sème. Chacun amène une tarte, un gâteau, ou une bouteille et on finit souvent par un petit repas.* » Les jardins sont aussi des « *lieux de balade dans le village* ». Et des sujets de fierté pour ses habitants.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Alors certes, la crise du Covid a dressé quelques freins : le jardin partagé est moins fringant depuis quelques mois, et les ateliers de médiation moins nombreux. Mais elle a aussi renforcé la municipalité dans le souhait d'aller plus loin dans son projet de territoire. Investir dans une nouvelle serre, gagner encore quelques terres pour développer le maraîchage et viser, à terme, l'autonomie alimentaire. Et pourquoi pas, mettre en place des outils de maîtrise foncière pour cela. « *Si on voulait être autonomes, il faudrait*

faire quoi, produire quoi ? », lance régulièrement le maire. Il a posé la question aux étudiants de Bordeaux Sciences Agro (l'École nationale supérieure des sciences agronomiques), qui travaillent avec la commune sur le sujet. L'objectif semble de moins en moins loufoque. Les visites régulières d'autres communes, curieuses de ce modèle unique, en témoignent. « *On espère que c'est l'avenir* », lance Stéphane l'épicurien. Comme pour faire pousser des légumes, ou voir grandir un arbre fruitier, il faut du temps pour faire germer le changement.

LA GIRONDE EN PINCE POUR L'AGRICULTURE

Avec le domaine de Nodris, le département impulse la création de nouvelles fermes bio.

Le Conseil départemental de la Gironde (qui soutient le projet de Cussac par le biais de subventions pour le jardin partagé et les équipements agricoles) a mis en place en 2020 le programme Gironde AlimenTerre, pour permettre aux habitants de « *manger sain, local et durable* » et, plus largement, pour construire un territoire plus résilient face aux changements climatiques. Politiquement, cela se traduit par une nouvelle délégation « Agriculture, alimentation, mers et forêts » avec à sa tête le vice-président Stéphane Le Bot, également adjoint à Cussac-Fort-Médoc. Dans les faits, le département a notamment lancé un projet emblématique de ferme départementale biologique, sur le domaine de Nodris, à quelques kilomètres de Saint-Estèphe, dans le Médoc. Une ferme de 4 hectares où viennent de s'installer une éleveuse de chèvres et un maraîcher. Leurs futures productions viendront alimenter les cuisines des collèges de Gironde, et la population locale. Des volets culturel et pédagogique sont adossés au programme. « *Le projet est de faire quatre ou cinq autres fermes départementales sur ce modèle, même si les lieux ne sont pas encore identifiés* », soutient Stéphane Le Bot. Et, pourquoi pas, d'installer également des maraîchers départementaux. « *C'est en réflexion. La formule de Cussac pourrait se dupliquer au départe-*

ment », pense l'élu. Plus largement, il sait qu'il y a en Gironde un « *enjeu foncier agricole* ». Dans ce département, la moitié du foncier est constitué de forêts, un quart est agricole et principalement viticole. En dix ans, il a perdu 7 % de surface agricole utile, soit 17 000 hectares, et 25 % des exploitations. Il faut donc « *remettre la terre agricole au cœur des PLU, préserver ce qu'il reste et aller vers de la diversification là où il y a crise. Le système actuel montre ses limites : on a enlevé de la biodiversité au nom de la rentabilité. Il faut revenir à davantage de polyculture* », plaide Stéphane Le Bot. Par ailleurs, 100 % des aides du Département sont aujourd'hui accordées aux agricultrices et agriculteurs bio ou en transition. ✦

PAULINE BOYER

Fille du pays bordelais qu'elle ne quitterait pour rien au monde, Pauline est journaliste indépendante depuis une quinzaine d'années. Autant à l'aise à l'image qu'à l'écrit, elle a été correspondante du Figaro pendant huit ans. Fan de sujets environnementaux, des Landes, de rugby et de vins girondins, elle donne des cours de journalisme dans deux formations, l'Isic et l'EFJ de Bordeaux.

© PHOTOS : PAULINE BOYER

« MON KIT DE SURVIE ALIMENTAIRE

RIONS UN PEU
*



SUR UNE ÎLE DÉSERTE ! »

PAR
PASCAL LÉGITIMUS

Pascal Légitimus, membre du jury en 2020 et parrain des Victoires des cantines rebelles pour la deuxième année consécutive en 2021, s'est risqué à l'exercice d'une démocratie alimentaire à lui tout seul tandis qu'on lui demandait de réfléchir à un exil insulaire, tel Robinson, et d'emporter avec lui ce qui lui permettrait de survivre face aux éléments naturels. Force est de constater que notre Inconnu notoire n'a rien perdu de son sens d'aller à l'essentiel.

« Mon kit de survie alimentaire sur une île déserte ? » Tout d'abord, définir quel genre d'île sur laquelle nous allons débarquer. Les tenants et les aboutissants ne seront pas les mêmes selon que tu atterris sur une île marquise perdue dans l'Océan pacifique ou sur l'île de la cité.

« AVEC TROIS CURE-DENTS, TU PEUX DÉJÀ FABRIQUER UNE FOURCHETTE.
AU BOUT D'UN CURE-DENT, TU ENROULES
UN MORCEAU DE DUVET, CELA DEVIENT UN COTON-TIGE. »

La première nécessité à laquelle je pense, c'est le kit de cure-dents qui me semble essentiel sur une île déserte. Le cure-dents existe depuis la préhistoire car des marques de cure-dents ont été trouvées dans des tombes préhistoriques au nord de l'Italie -dixit Wikipédia. On n'y pense pas assez, mais, pour moi, c'est le couteau suisse indispensable pour survivre. Et pour plusieurs raisons. Avec trois cure-dents, tu peux déjà fabriquer une fourchette. Au bout d'un cure-dents, tu enroules un morceau de duvet, cela devient un coton-tige. Tu alignes trente cure-dents sur une petite brindille, cela devient un peigne.

CHASSEUR-CUEILLEUR

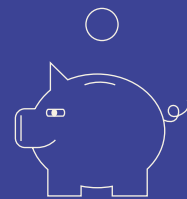
Tu récupères un morceau de bambou, tu trempe tes cure-dents dans une solution venimeuse ou vénéneuse qui remplace le *curare* et tu obtiens une arme de chasse redoutable. Ainsi, tu retrouves l'esprit du chasseur-cueilleur de nos ancêtres. L'expression « pas piqué des vers » prend également ici tout son sens, lorsque par exemple tu attrapes des vers de terre avec les cure-dents pour en faire des apéros. Enfin, si tu t'ennuies, tu peux toujours jouer aux fléchettes.

Quoi d'autre ? Ah oui, emmener dans sa besace un guide de permaculture, d'écoculture et de recyclage me paraît indispensable pour se nourrir en harmonie avec l'environnement. La bouse de vache, c'est bon pour la terre, le crottin de cheval, c'est bon pour les fraises et les étrons humains, c'est bon pour le compost. Bien évidemment, pour la survie, des graines de chez Kokopelli, fer de lance de la préservation et de la distribution de graines et de plants biologiques, libres de droits et reproductibles. Et pour mon plaisir personnel, étant donné que j'ai déjà le sens de l'orientation, j'embarquerais la complète des sketches des Inconnus et de Desproges, histoire de ne pas perdre le sens de l'humour. Ce qui suppose un panneau solaire pour alimenter le kit DVD.

En même temps, pourquoi s'embarasser l'esprit à essayer de trouver le meilleur kit de survie pour ne pas crever de faim ? La solution est toute trouvée : il me faudra simplement dormir car ne dit-on pas « qui dort dîne » ?

Amicaïman vôtre !
Pascal Légitimus

**LE COÛT DU VICE,
LE PRIX
DE LA VERTU
ET
RÉCIPROQUEMENT**



La tribune du chef activiste
Arnaud Daguin.

P.80



**VIC-BILH,
L'ELDORADO
DES
PAYSANS
ÉMANCIPÉS**

Quand des producteurs motivés
relèvent le défi
de se regrouper en créant
un outil étonnant
qui fédère les énergies.

P.84

**QUAND LE
JUSTE PRIX
RELÈVE
D'UNE VISION
POLITIQUE**

La logique implacable de l'offre et de la demande ne nous conduit-elle pas à poser la question de nos alimentations sous un angle trop étroit ? Ou comment manger mieux sur les territoires ne se limite pas qu'à une question de coûts.

**ILS ONT RELEVÉ LE DÉFI
DU JUSTE PRIX**

Manger bio à la cantine, trop cher ? Ce n'est pas ce qu'en disent ceux qui sont allés assez loin sur la question, à Salon-de-Provence, Briançon, Barjac et Lons-le-Saunier.
Témoignages de communes et regard du chercheur Fabrice Riem.



P.88



LE COÛT DU VICE, LE PRIX DE LA VERTU ET RÉCIPROQUEMENT



ARNAUD DAGUIN

Ne demandez pas à Arnaud Daguin de décrypter le prix des aliments, chers ou pas chers, bio ou pas bio, bons ou pas bons pour le portefeuille ou la planète. Pour le chef cuisinier et co-fondateur de l'association « Pour une agriculture du vivant », « il se cachera toujours un contrat » derrière un prix alimentaire, c'est-à-dire « la concrétisation d'un rapport de force ». Il nous explique comment « valoriser directement la régénération des systèmes vivants par une rémunération indexée sur la dynamique induite par ses acteurs, et ce avant même d'avoir parlé du prix de leurs produits ». CQFD !

En attendant le jour hypothétique où nous vivrions d'énergie cosmique et de respiration féconde (ça serait pratique quand même !), en attendant, donc, et comme le disait avec une pointe de malice ma grand-mère Lucienne en ouvrant un de ses pots de foie d'oie millésimés : « Il faut bien manger quelque chose... ». Eh oui, chère Lucienne, les (bientôt) huit milliards de descendants des coureurs de plaine, squatteurs de grottes, concurrents (et casse-croûtes) de tigres à dents de sabre que nous sommes ont besoin, tous les jours (plusieurs fois pour les plus chanceux) de « manger quelque chose ». Il semblerait que ce « quelque chose » que nous « devons manger » soit la grande affaire depuis bien longtemps. Il semblerait même, contrairement à quelques idées reçues, que cette grande affaire ait commencé avant ce que nous appelons sans doute à tort la « révolution du néolithique ».

« C'EST PROBABLEMENT NOTRE ASSOCIATION AVEC LES LOUPS, DÉCUPLANT NOS QUALITÉS DE CHASSEURS EN BANDE, QUI NOUS A PERMIS DE COLONISER L'ENTIÈRE PLANÈTE, D'ÉLIMINER LA CONCURRENCE. »

Si l'on suit le cheminement de pensée de Pierre Jouventin¹ par exemple, lequel s'appuie sur des travaux récents de paléanthropologie, il ne fait guère de doute que le néolithique fût tout sauf une révolution. D'après lui, ce changement civilisationnel, par ce que l'on en sait aujourd'hui, pourrait même être appelé « involution » tant il nous a coûté en santé, en espérance de vie, en corpulence physique, en bonheur peut-être...

SAPIENS, ÇA COINCE

Passer du stade de « préleveur », inclus dans son écosystème et vivant en équilibre avec lui, au stade de producteur modifiant sans cesse ledit système à son profit (et à sa perte à terme) nous aura pris à peine quelques millénaires. Peu de temps, au regard de notre entière histoire. Et si nous l'avons fait, au vu des dégâts provoqués et du prix payé, c'est sans doute que nous n'avions pas le choix. Pierre Jouventin soutient (en gros, pardon Pierre) que c'est probablement notre association avec les loups, décuplant nos qualités de chasseurs en bande, qui nous a permis de coloniser l'entière planète, d'éliminer la concurrence (bye-bye les autres homo !) et, *in fine*, d'épuiser la mégafaune partout où nous passions. Pour lui, c'est en grande partie cela qui serait à l'origine de cette transformation. Il nous dit même, et c'est assez troublant, qu'Homo Sapiens serait la seule espèce sur Terre à se reproduire sans aucune conscience de la limite de ses ressources. Voilà qui donne à réfléchir pour la suite des événements : serions-nous condamnés à régulièrement user de notre « génie » pour survivre aux pièges que nous nous sommes nous-mêmes tendus ?

Quoi qu'il en soit, ce qui nous intéresse aujourd'hui est toujours du même tabac : « Combien je mange ? » est la première question depuis des lustres. À cette cruciale question, prépondérante pour tous pendant des millénaires, vient s'en ajouter une autre au fur et à mesure que nous prenons conscience de la pluralité des enjeux liés à la production alimentaire : « Comment je mange ? »

¹ Pierre Jouventin, « L'homme, cet animal raté », éditions Libre & Solidaire, 240 p.

COMBIEN JE MANGE ?

Un pourcentage indécent (où est la décence ?) de nos contemporains, loin d'être aussi bien lotis que vous qui me lisez et moi qui vous écris, souffre de la faim sur cette planète. Certains (trop, bien sûr) vont même en mourir. Nous savons tous que cet état de fait ne relève pas de la capacité à produire l'alimentation mais plutôt d'une géopolitique qui poursuit d'autres objectifs que de nourrir correctement tout le monde. On peut, on doit le déplorer et à chacun d'entre nous de voir comment il peut agir pour pallier cette impéritie majeure.

COMMENT JE MANGE ?

Un pourcentage encore plus important (où est-elle cette décence décidément ?) des humains va, à coup sûr, mourir de trop et mal manger. Voilà qui devrait normalement nous pousser à la réflexion, à l'interrogation même sur la façon dont nous nous nourrissons aujourd'hui. De plus, un nombre non négligeable d'entre nous sur Terre va aussi pâtir des effets collatéraux de cette production alimentaire et agricole : pollution, érosion, désertification, mésusage de l'eau, appauvrissement de la biodiversité, autant de résultats négatifs, de valeurs externes négatives aux conséquences aujourd'hui peu contestables (et aux coûts incontestés). Il suffit de faire un petit tour de la planète (avec Google Earth, c'est moins cher qu'en avion) là où l'agriculture a commencé pour contempler le résultat : déserts, déserts, déserts.

Au sein de l'association «Pour une Agriculture du Vivant²» (que j'ai eu le plaisir de cofonder avec une pléiade d'acteurs très divers du monde agricole, scientifique et alimentaire), nous avons échafaudé une architecture de pensée sur cet immense sujet. Rien de prétentieux de notre part, seulement le désir de parler des mêmes choses de la même façon afin de faire avancer le schmilblick.

BIOMASSE D'ABORD !

Proposons tout d'abord une définition de l'agriculture : l'agriculture consiste à produire de la biomasse. Soyons même plus précis : l'agriculture consiste à infléchir la production de biomasse (animale, végétale et fongique) du vivant. On comprend là que le premier indicateur de performance de l'agriculture, c'est la quantité de biomasse produite en permanence. Cette définition étant posée, demandons-nous

comment décrire une « agriculture idéale », celle qui nous assurerait une pérennité sereine sur notre planète (pour des siècles et des siècles...). La meilleure façon de décrire cette agriculture, c'est de dire les missions qu'elle se doit de remplir. Nous en voyons trois fondamentales, dont chacune des trois, il faut le savoir, est en soi consommatrice d'une bonne partie de la biomasse.

→ La première mission pour une agriculture « idéale » serait de se nourrir elle-même, c'est-à-dire tendre vers l'auto-fertilité. Se débarrasser de sa dépendance aux intrants, oublier un peu le pétrole, regagner en autonomie pour sortir du cercle vicieux dans lequel elle s'est enfermée dès le début. En gros, miser sur la fertilité plutôt que sur la fertilisation, sur le génie végétal plutôt que sur le génie mécanique et viser la productivité au lieu d'obéir à une doxa productiviste.

→ La deuxième mission, c'est bien sûr de nous nourrir, nous les humains ainsi que nos bêtes (et là se pose la question : combien de bêtes ? Il va bien falloir y répondre).

→ La troisième mission, c'est de nous rendre la vie plus facile, autrement dit d'être capable de nous vêtir, de nous transporter, de nous abriter, de nous réchauffer ou de nous rafraîchir, bref, des matériaux et de l'énergie à foison, voilà ce que nous pouvons exiger aussi d'une agriculture qui se prétend « idéale ».

Trois missions à l'agriculture, donc, pour nous faire une vie de rêve (à tous) sur notre unique vaisseau commun : la Terre.

VIVE L'HOLISTIQUE

Alors que nous faut-il faire pour tendre vers cet objectif plus qu'ambitieux ? Quelles sont les directions à prendre ? Le savons-nous au moins ? Là aussi nous commençons à avoir une idée de ces azimuts à viser et la bonne nouvelle, c'est qu'ils ne sont pas si nombreux. En effet, cinq points cruciaux nous apparaissent, cinq points holistiquement reliés. Pas moyen de faire avancer l'un sans les quatre autres, cela s'avérerait même contre-productif.

NOUS AVONS BESOIN D'UNE AGRICULTURE QUI :

1. STOCKE LE CARBONE

Nous avons besoin d'une agriculture qui capture dans l'atmosphère et stocke dans les sols un maximum de carbone. Le carbone est le carburant de la fertilité, chaque centimètre carré de nos sols agricoles doit être consacré à la photosynthèse, et ce, en permanence.

2. PROTÈGE LES RESSOURCES EN EAU

Nous avons besoin d'une agriculture qui produise des sols capables d'infiltrer, de filtrer et de stocker un maximum d'eau. Nous le savons maintenant, la meilleure façon de stocker de l'eau, c'est DANS les sols eux-mêmes (cf. l'enquête de la FAO). C'est là une des conditions majeures pour améliorer la capacité de résilience de notre agriculture.

3. PRODUISE DE LA BIODIVERSITÉ

Nous avons besoin d'une agriculture qui produise un maximum de biodiversité. La biodiversité commence dans le sol, lisez « L'origine du monde » de Marc-André Sélosse (Actes sud) et vous comprendrez qu'en matière agricole, la biodiversité ne se protège pas. Soit on la produit par nos pratiques, soit on la détruit par nos pratiques.

4. ASSURE LA DENSITÉ NUTRITIONNELLE

Nous avons besoin d'une agriculture qui produise une alimentation capable de nous constituer. Ce que nous mangeons nous constitue littéralement, ce n'est pas du carburant que l'on brûle. Nous devons nous assurer que les aliments produits par cette agriculture contiennent ce dont nous avons besoin pour notre santé. Et bien sûr qu'ils soient exempts de ce qui pourrait nous nuire.

5. AUGMENTE LE BONHEUR À LA FERME

Nous avons besoin d'une agriculture qui produise des agriculteurs heureux. Des agriculteurs autonomes dans leurs décisions et non prisonniers de systèmes qui les enferment. Des agriculteurs capables de se projeter, de transmettre à la fois leurs savoir-faire, leurs savoirs

et leur économie aux générations suivantes. Des agriculteurs fiers et reconnus comme rendant service à l'humanité, non seulement en la nourrissant mais aussi en s'occupant des paysages et, plus que tout, en produisant à foison les valeurs externes dont nous avons le plus besoin et qui font l'objet des trois premiers points : le carbone, l'eau et la biodiversité.

LE JUSTE PRIX

Ces quelques valeurs concernent des biens communs à tous. Nous devons rémunérer collectivement les gens qui les produisent. Il serait inepte de vouloir rémunérer les agriculteurs pour cela à travers le prix de leurs produits. C'est là que serait le véritable emploi de la Pac (Politique agricole commune) : valoriser directement la régénération des systèmes vivants par une rémunération indexée sur la dynamique induite par ses acteurs, et ce avant même d'avoir parlé du prix de leurs produits. Entre autres effets collatéraux positifs, cette rémunération permettrait aux producteurs de « bons » produits d'être vraiment concurrentiels face au dumping alimentaire permanent.

Voilà, je l'espère, le vice et la vertu de notre alimentation commune posés sur l'établi. À nous de peaufiner l'ouvrage pour que nos enfants s'en emparent et continuent d'y travailler. C'est là sans doute la condition de notre pérennité. ♦

PAR ARNAUD DAGUIN

© ILLUSTRATION : ASILE STUDIO

QUAND LE SUD-OUEST
SE REBELLE



VIC-BILH, L'ELDORADO DES PAYSANS ÉMANCIPÉS

Dans les Pyrénées-Atlantiques, rencontre avec des agriculteurs qui, sur les cendres d'un vieil atelier de foie gras, ont porté le projet d'un atelier-conserverie collectif exemplaire. Au début, sans le soutien financier de la collectivité, ils n'auraient pas été bien loin. Aujourd'hui, ils franchissent un pas supplémentaire en rachetant la structure et fourmillent de nouveaux projets, dans une saine émulation collective qui n'en finit pas de porter ses fruits.



© Bénédicte Mallet

Une petite graine, chétive au départ, a fini par germer dans un coin des Pyrénées-Atlantiques. Bien enracinée sur son territoire, elle attaque désormais une croissance prometteuse. Nous sommes sur un terroir très agricole, limitrophe du Gers et des Hautes-Pyrénées, dont le Madiran a contribué à la renommée. Cette belle plante en devenir, c'est la conserverie du Vic-Bilh, arrosée par l'enthousiasme d'une poignée d'agriculteurs, de paysans courageux, pragmatiques. Leur avenir, ils ont décidé de le maîtriser, pas de le subir.

« AU DÉPART, CETTE CONSERVERIE, PERSONNE N'Y CROYAIT ! HEUREUSEMENT, UNE POIGNÉE D'ÉLUS A FINI PAR ÊTRE CONVAINCUE DU PROJET LANCÉ DÈS 2009. »

Éleveurs de veaux, vaches, poulets, cochons, canards... ils n'envisagent l'avenir qu'autour de cet outil de découpe et de transformation de leurs produits. Une structure souple qui accueille leurs productions tout juste sorties de l'abattoir, « au service de tous, petits et grands exploitants ». Ils la couvent comme un trésor. A l'ombre des grandes firmes du Sud-Ouest. Loin de toute bureaucratie, ces paysans s'écoutent, beaucoup, se parlent, souvent, se chamaillent, parfois, toujours pour la bonne cause : assurer une agriculture « transparente ». L'objectif est à la fois simple et ambitieux : l'autonomie alimentaire.

VENTE DIRECTE

« Au départ, pourtant, cette conserverie, personne n'y croyait ! », rembobine le noyau dur de la bande. « Heureusement, une poignée d'élus a fini par être convaincue du projet lancé dès 2009 », raconte Francis Roustis, ancien édile de la petite commune de Lannecaube et vice-président de la communauté des communes : « Avant la création de cette conserverie, nous étions quelques agriculteurs à utiliser la société Lembeye Foie Gras. Un outil vieillissant, plus aux normes. Nous avions tous conscience que le jour où elle fermerait, nous allions perdre la petite dynamique lancée au fil du temps ». Un crève-cœur alors que le mouvement de la vente directe via des magasins de fermiers commençait à se mettre en place et ouvrait de nouvelles perspectives à ces paysans isolés géographiquement.

« Alors, pendant cinq ans, nous nous sommes démenés pour permettre cette création. Le sujet revenait sur la table des élus presque toutes

les semaines ». À demi-mot, on comprend que Francis, à la fois fin politique, éleveur de poulets et héliculteur, a dû jouer de toute sa diplomatie. L'expérience de l'observation des escargots de sa ferme, un vrai atout pour s'armer de patience dans ce long processus. D'autant que leur « com com rurale », comme la bande surnomme la communauté de communes, avait peu de moyens sur ce territoire de 5 000 à 6 000 habitants. À force de persuasion, de conciliabules et autres maux de têtes, les premières études de faisabilité ont fini par éclaircir l'horizon, avec l'accord de Michel Chantre, le président de l'intercommunalité de l'époque.



Un chargé de mission est recruté dans la foulée. Il détermine avec les agriculteurs le choix du matériel nécessaire et commence à parler chiffres. La région Aquitaine, les départements des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées, ainsi que l'Agence de l'eau Adour-Garonne, font le pari de monter ce nouvel outil. 1,8 million d'euros de subventions nourrissent le projet, 200 000 euros supplémentaires sont apportés par la SAS (Société par actions simplifiées) pour assurer le fond de roulement et l'équipement. Un terrain à la sortie du village de Lembeye fera l'affaire, idéalement localisé, dans la zone de Samsons-Lion. Le gain d'espace par rapport à la vieillissante société Lembeye Foie Gras n'est pas neutre. La logistique n'en est que facilitée. « Au final, on a mis deux fois plus de temps qu'un projet privé », résume l'ancien vice-président.

Lors de l'ouverture de la conserverie en 2015, une douzaine de salariés à temps partiel et autant d'éleveurs lancent les machines de cet « abattoir de volailles et atelier de transformation multi-espèces », comme l'annonce toujours le panneau à l'entrée du site. Six ans après les premiers bocaux, le braquet a changé. 250 éleveurs utilisent aujourd'hui la conserverie qui tourne avec l'équivalent de 20 emplois à temps plein. « Certains clients ne viennent qu'une fois par an, d'autres toutes les semaines », précise Frank Meymerit, porteur du projet depuis 2019 et désormais associé. Son implication dans la SAS en fait un excellent guide pour qui veut comprendre la philosophie de ces paysans entrepreneurs, dont la renommée va désormais des Pyrénées à la région bordelaise en passant par le Gers et les Landes. Son expertise dans le domaine l'a même poussé à coiffer la casquette de conseiller « pour le développement des projets en agriculture et agroalimentaire ».

« GRÂCE À LA CONSERVERIE, CE SONT TROIS MILLIONS D'EUROS QUI SONT REDISTRIBUÉS SUR TOUT LE TERRITOIRE. »

Frank Meymerit est le porte-parole enthousiaste de ces hommes et femmes qui ont transformé cet outil en véritable petite entreprise. La crise sanitaire et les récents épisodes de grippe aviaire n'ont pas affaibli la structure qui affiche une excellente santé. « L'an dernier, assure-t-il, le chiffre d'affaires s'est élevé à un million d'euros et nous estimons que, grâce à la conserverie, ce sont trois millions d'euros qui sont redistribués sur tout le territoire ». Pour beaucoup d'éleveurs du Sud-Ouest, la conserverie du Vic-Bilh est une aubaine. Ils y gèrent leurs productions comme ils l'entendent. Sans faire d'ombre à leurs confrères. « Nous continuons de nous entraider. C'était le cas pendant les périodes de grippe aviaire, ça l'est aussi car nous ne disposons pas de séchoir pour les salaisons », précise Frank.

BOUDIN GASCON

Trois bouchers officient à l'atelier, sous la houlette de l'incontournable Régis Poyau, boucher de formation et historique de la bande. En retrait, Nelly est le « couteau suisse » de la boîte. Elle gère avec une efficacité indispensable les plannings, les changements de dernière minute, aussi fréquents que les intempéries. Toute l'équipe apporte conseils et aides aux adhérents. « Ici, j'ai trouvé de quoi démarrer mon activité dans de bonnes conditions », abonde Valérie Cazalé, infirmière en reconversion, en pleine confection de verrines de boudin le jour de notre visite. Pour aider son mari agriculteur à Bosdarros, la jeune femme s'est lancé le défi de gérer elle-même une vingtaine de porcs gascons plein air. Une fois les carcasses transportées à la conserverie, les étapes suivantes sont assurées par les salariés. À elle et son beau-père Alain, le soin de concocter les recettes qui viendront sublimer la viande. Quant à la vente, elle se fait directement depuis sa ferme. « À la conserverie, il n'y a que du service, pas de commerce », précise encore Frank Meymerit.



La « petite » équipe a tout intérêt à continuer « d'être à l'écoute des clients et de répondre à leur demande », à satisfaire tous ces paysans comme le ferait une grande famille. Voilà comment poser de solides fondations, s'assurer une dynamique porteuse et songer à de nouveaux projets. Une trentaine de paysans, dont de nombreux historiques, viennent en effet racheter la structure. La SAS vole désormais de ses propres ailes. Objectif : avoir le champ libre pour créer un nouvel outil attendant sur cette zone d'activité « dans une logique de développement territorial ». De la parole aux actes, Alain Labat, président, vient de signer un chèque d'un million d'euros d'investissement.



Le nouvel espace sera dédié à des producteurs laitiers et à une miellerie. « La banque nous fait confiance car nous donnons du temps et mettons de l'énergie dans notre structure, savoure Frank. L'entraide et l'accompagnement entre paysans portent notre succès ». Pierre-Édouard Lesbegueris, jeune éleveur de chèvres dans les Hautes-Pyrénées, compte parmi cette nouvelle génération motivée pour rejoindre la future laiterie. « Nous sommes cinq à souhaiter nous regrouper. C'est le meilleur moyen de gérer la main d'œuvre et la vente de notre production ». « Effectivement, c'est un outil qui permet de gagner du temps, et un débouché en amène toujours un autre », enchaîne le sociétaire Claude Dabadie, éleveur de veaux sous la mère. « Par nature, les agriculteurs sont très individualistes, reconnaît-il. On a toujours peur que le voisin devienne plus riche que les autres. La jeune génération a compris qu'il vaut mieux jouer collectif en respectant autant les petits que les gros exploitants ».

« CE QUI CONVAINC, C'EST NOTRE LIBERTÉ D'ACTION, NOTRE CÔTÉ UN PEU REBELLES, APPUYÉS SUR UN PROJET QUI TIENT LA ROUTE. NOUS AVONS TOUJOURS EU EN TÊTE DE DÉMARRER PETIT, TOUT EN VOYANT GRAND. »

Toujours dans cet objectif de créer du flux, l'atelier s'ouvre aux consommateurs de plus en plus enclins à acheter « en circuit court ». Ils seront bientôt comblés. Dès le premier trimestre 2022, l'ancien Petit Casino du village de Lembeye, rebaptisé « Les Producteurs du grand Vic-Bilh », va ouvrir ses étals.

AUTONOMIE, INDÉPENDANCE

La conserverie entend ainsi devenir un véritable laboratoire de biodiversité. Une pépinière pour accompagner les paysans, quelle que soit la taille de leur exploitation. « Nous allons bien plus vite que les institutions qui sont parfois à la traîne et nous nous passons de ces firmes qui prennent le contrôle de l'agriculture », se félicite le visionnaire Franck Meymerit. « Ce qui convainc, c'est notre liberté d'action, notre côté un peu rebelles, appuyés sur un projet qui tient la

route. Nous avons toujours eu en tête de démarrer petit, tout en voyant grand. Cela dit, jamais nous ne pensions profiter d'une progression aussi rapide ». L'œil malicieux, l'ancien vice-président de la communauté de communes n'oublie pas les débuts, quand rien n'était acquis. « Le coup est réussi avec un denier public judicieusement dépensé. » Un exemple à suivre.

TÉMOIGNAGE

FRANÇOIS GAILLICOU, ÉLEVEUR BIO

« LA CONSERVERIE, C'EST UN PEU MA SECONDE FAMILLE AGRICOLE. »

En 1989, François Gaillidou prend la suite de son père sur l'exploitation familiale, près de Sauveterre-de-Béarn. Il travaille pour de grands groupes comme Bonduelle. « J'en ai eu rapidement assez de ce système d'agriculture intensive, se remémore-t-il. J'ai alors cherché une liberté d'exécution, je voulais être plus autonome ». En 2002, il passe le cap pour réaliser sa conversion à l'agriculture biologique. « Désormais, j'évolue dans ma vie professionnelle et privée plus en lien avec mon environnement ».

Ce père de deux enfants travaille avec un salarié sur 105 hectares. Sur les 60 hectares de prairie, il élève race gasconne pure et gasconne limousine. Une partie de sa culture sert à l'engraissement des bêtes. Logiquement, c'est à Mauléon, près de sa ferme, qu'il aurait dû faire abattre ses bœufs. Par conviction pour la qualité de sa viande, il n'a pas hésité à faire appel aux services de l'abattoir de Tarbes. « En travaillant avec les Hautes-Pyrénées, je me suis rapproché de la conserverie du Vic-Bilh qui a désormais toute ma confiance. Régis, leur boucher, fait un

excellent boulot. Il se met en quatre pour nous. Cette conserverie est également une opportunité pour les plats préparés. Il y a une vraie expérience chez eux. Françoise connaît les recettes sur le bout des doigts. Je n'ai plus qu'à leur faire livrer les légumes bio, ils réalisent la prestation. » François fournit ensuite à des Amap ou des cantines axoa de boeuf, daube au vin rouge du Béarn, bolognaïses, plats de côte aux lentilles, hachés...

A 55 ans, cet éleveur n'hésite pas à parcourir régulièrement les 80 kilomètres qui séparent son champ de Sauveterre de la conserverie. Quatre ans que cela dure. Il va même s'engager pour devenir sociétaire de la SAS. « C'est une structure familiale, un endroit où l'on travaille en osmose. C'est un peu ma seconde famille agricole car je me reconnais dans leurs valeurs. Dans mon canton, je suis plus isolé, je partage des outils avec d'autres mais il n'y a pas cette émulation. » ♦

BÉNÉDICTE
MALLET

Journaliste à La République des Pyrénées (Pau), Bénédicte a le Béarn et le Pays basque chevillés au corps. Elle en connaît tous les recoins, toutes les randonnées, tous les bons petits produits et tous les hommes et les femmes de ce territoire auquel elle est attachée depuis plus de vingt ans.

TÉMOIGNAGES



ILS ONT RELEVÉ LE DÉFI DU JUSTE PRIX

Quand on parle de sous, autant rentrer directement dans le vif du sujet et comprendre comment on peut agir pour manger mieux sans faire de dégâts sur les budgets. Voici quatre démarches de territoires qui vous aideront à y voir plus clair : Salon-de-Provence (13), Briançon (05), Lons-le-Saunier (39) et Barjac (30).



MANGEONS MIEUX !

**EMMANUELLE COSSON,
SALON-DE-PROVENCE**

**« DÉFINIR DES OBJECTIFS CLAIRS
ET ATTEIGNABLES SUR TROIS ANS. »**

Avec 3 400 repas servis chaque jour, la ville des Bouches-du-Rhône (46 000 habitants) a imaginé dès 2010 un programme de qualité alimentaire. À l'époque, l'élue locale Michèle Blanc-Pardigon, médecin de métier, souhaite faire des cantines le rendez-vous de la santé publique. Le choix du bio s'impose et fait peu à peu son entrée. Aujourd'hui, 33 % de bio composent les assiettes salonnaises, un taux qui dépasse même 70 % pour les crèches. Le coût des matières premières ? 1,70 euros par convive dans les écoles élémentaires, selon le dernier audit d'Ecocert et son label « *En cuisine* ». Une performance, d'autant qu'il y a dix ans, avec moins de 5 % de bio, c'était plus cher : 1,80 euros.



Comment ont-ils fait pour à la fois améliorer la qualité et baisser les coûts de production ? C'est presque simple, à ceci près qu'il faut compter avec un bel effort d'investissement de toutes les équipes dont, au premier chef, « le binôme formé par le responsable de restauration et l'élue(e), dont la dynamique est déterminante », selon Emmanuelle Cosson.

Parmi les leviers qui ont permis de contenir les coûts et de renouer avec la production locale, il a fallu faire des choix. « Quand on a démarré, on n'a pas retenu le critère de prix comme prioritaire. L'introduction du bio a d'abord nécessité un budget complémentaire, qui était d'ailleurs une manière de soutenir la production locale dans sa conversion vers l'agriculture biologique. Ensuite, dès 2014, on s'est attaqué à une réalité alors mal prise en compte dans les collectivités : la réduction du gaspillage alimentaire. On achetait des produits d'excellente qualité sans se préoccuper des volumes. Cela générait des pertes, autant en production qu'en fin de service. Pour corriger cette erreur, on a mis en place une série d'actions qui ont fini par payer : une meilleure maîtrise des achats, l'association des parents d'élèves dans la définition des menus, un encadrement éducatif du temps du repas, l'évaluation de la perception des menus par les convives, etc.

Surtout, on a augmenté la qualité des préparations en revenant à une cuisine vivante qui exclut les produits industriels, lesquels étaient parmi les aliments les plus rejetés. » Ajoutez à cela de la saisonnalité, la reformulation de certaines recettes, l'adaptation des portions aux différents appétits et l'instauration de trois menus végétariens tous les quinze jours et vous aurez le tableau complet des mesures à prendre quand on souhaite un réel changement.

Chaque année, près d'un tiers des 900 000 euros du marché alimentaire de la ville est ainsi relocalisé sur le territoire, dans un rayon géographique resserré, essentiellement limité aux Bouches-du-Rhône et aux départements limitrophes. « On passe des marchés publics en direct, accessibles aux producteurs locaux », précise Emmanuelle Cosson.



Ses conseils pour encourager au changement dans les territoires qui débutent ? « Il y a deux cas de figure : si la collectivité locale est en délégitimation de service public, il faut muscler le cahier des charges en imposant des critères précis, en plus d'effectuer impérativement un contrôle régulier des engagements. Si la restauration collective est en régie, je dirais qu'il faut définir des objectifs clairs et atteignables à un horizon de trois ans, qui incluent tout ce que nous avons déjà évoqué ! »

**NATHALIE ALLAMANNO,
RESPONSABLE
RESTAURATION
À BRIANÇON**

**« CHEZ NOUS, L'INTRODUCTION DU BIO
A PERMIS DE BAISSER LES COÛTS ! »**

Juchée à 1 300 mètres d'altitude parmi les plus hautes villes d'Europe, Briançon cultive sa différence. Son credo : « La cuisine vivante et le tout fait maison », véritable planche de salut pour garder la main sur les budgets alimentaires. « Si on se laisse aller aux pizzas préparées, aux steaks végétaux et aux nuggets bio, alors ce n'est pas possible », clame Nathalie Allamanno qui a planché, dès 2013 avec l'équipe municipale, sur les changements en cuisine.

Avec 630 repas servis quotidiennement sur huit satellites, la ville atteint désormais 67 % de produits bio dans ses achats. Le coût matière du repas revient à 1,89 euros, quand il était d'environ 2 euros au démarrage du programme. On mange mieux, et pour moins cher. « À mon avis, les clés, c'est, d'un côté, la cuisine de produits bruts et de saison et, de l'autre, la réduction drastique du gaspillage. Dans le premier cas, cela nécessite d'avoir une équipe en cuisine motivée, ce qui est vraiment le cas chez nous. Dans le second, on a mis en place dans les restaurants un arsenal de balances connectées gérées à distance par un logiciel qui permet de mesurer au jour le jour le niveau des pertes. On s'est par exemple aperçu qu'un fromage bleu local servi sur un des satellites n'était pas aussi bien consommé que dans les autres, et on a pu corriger l'offre », détaille la responsable. « Si on avait attendu les formations relativement classiques et pas toujours adaptées du CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale), on n'en serait sans doute pas là », sourit-elle.

« LE PLUS CHER EST SANS DOUTE DE NE RIEN FAIRE, C'EST-À-DIRE CONTINUER DE GASPILLER, DE POLLUER... »

À table, on ose fréquemment les soupes, les crudités préalablement épluchées en légumerie (eh oui, ces espaces dédiés sont bien pratiques), les parmentiers de lentilles, les tartes maison aux oignons confits, les râteaux de légumineuses mais aussi, pour le plaisir des jeunes palais, « les tacos, les fajitas ou les gâteaux maison ». Même les menus non carnés sont l'occasion de flatter les papilles car « le menu végétarien ne doit pas s'envisager dans la seule optique de faire des économies ».

Pour l'approvisionnement, Briançon est, par sa localisation, mieux pourvue en laitages et en viandes qu'en fruits et légumes, ce qui ne l'empêche pas de travailler de gré à gré avec une plate-forme locale, « Échanges paysans », pour trouver les bons produits. Et quand les légumes d'hiver viennent vraiment à manquer dans le paysage de glace, alors on recourt aux surgelés.



Au final, estime Nathalie, « le plus cher est sans doute de ne rien faire, c'est-à-dire continuer de gaspiller, de polluer, de soutenir des élevages

nourris aux tourteaux de soja... Le coût énergétique et environnemental de l'alimentation peut vite grimper pour l'ensemble de la collectivité, si on n'y prend pas garde ».

**DIDIER THÉVENET,
RESPONSABLE
RESTAURATION
DE LONS-LE-SAUNIER**

**« FLATTER LA VALEUR AJOUTÉE
ET SUPPRIMER LES INTERMÉDIAIRES
INUTILES. »**

Voici un territoire pionnier qui, depuis vingt ans, a opéré un étonnant virage. Lons-le-Saunier, préfecture du Jura, a eu la double chance de compter sur un élu à l'avant-garde, l'ancien maire Jacques Péliard, et un chef de la restauration aussi original qu'inspiré, Didier Thévenet. Ici, c'est la qualité de l'eau pompée dans les nappes phréatiques qui a posé le décor. La saturation en nitrates d'origine agricole engendrait des coûts de traitement immodérés pour rendre l'eau potable au robinet. Parallèlement, l'agriculture locale, grandes cultures et surtout élevage, était tournée vers des filières longues et dialoguait peu avec le territoire : un grand classique. Il a donc fallu se retrousser les manches et, révolution en soi, « commencer par discuter avec les acteurs du territoire », résume Didier Thévenet. « Quand je suis arrivé il y a vingt ans, ma mission était de faire mieux dans les cantines à coûts constants, tout en essayant de rendre non délocalisable la production alimentaire qui partait à l'extérieur. »



Les discussions sont allées droit au but. « On a demandé aux agriculteurs combien ils devaient vendre leur quintal de blé pour vivre. Pas pour acheter une Ferrari, on est d'accord, simplement pour vivre dignement. On est allé poser la même question au meunier, quel serait son prix pour transformer le blé en farine. Enfin on a demandé au boulanger ce que coûterait la transformation de la farine en pain. Au final, on achète des baguettes bio de 400 grammes à 85 centimes l'unité et tout le monde est content, c'est donc

que ça marche ! » Même approche pour les autres filières, la viande de bœuf, la volaille, les légumes, etc. « On a quitté le modèle caricatural du trader qui achète du cheval pour le revendre au prix du bœuf dans des lasagnes, rigole le chef de la restauration. On a simplifié la chaîne en flattant la valeur ajoutée de chaque métier et en supprimant les intermédiaires inutiles ».

**« QUAND J'EXPLIQUE AUX PARENTS
QUE LES VACHES QU'ILS VOIENT
DANS LES PRÉS FINISSENT À L'EHPAD
OU DANS LES ÉCOLES ET PAS CHEZ
BIGARD, FORCÉMENT JE MARQUE
DES POINTS ! »**

Cette démarche a demandé des concessions. Les producteurs ont dû intégrer les contraintes de la restauration collective. Inversement, les agents publics ont cherché à comprendre les leurs. C'est ainsi que les bœufs sont achetés sur pied, entiers. Pas la peine de chercher à Lons-le-Saunier des cuisses de poulets qui ont dansé la samba ou des blancs de dinde thaïlandais. « Quand j'explique aux parents que les vaches qu'ils voient dans les prés finissent à l'Ehpad ou dans les écoles et pas chez Bigard, forcément je marque des points ! », renchérit Didier.



Et le code des marchés publics, me direz-vous ? Comment relocaliser autant la production en se dépatouillant des règles de droit si rigides dans les achats alimentaires ? Didier a sa réponse, aussi originale que la voie empruntée par Lons-le-Saunier depuis vingt ans : « On pratique le gré à gré, n'en déplaise aux juristes, et je crois pouvoir dire qu'on est... hors marché ! Mais je tiens mes lignes de compte, et tant que tout profite au territoire et qu'il n'y a pas d'enrichissement personnel, on n'est pas attaqué juridiquement. J'ai même une lettre de l'ancien ministre Jean-Louis Borloo, passé par Lons il y a quelques années et à qui j'avais expliqué qu'on n'était pas tout à fait dans les clous, qui salue officiellement cette démarche. C'est un peu comme si on avait pris de l'avance sur l'évolution du code des marchés publics dont les politiques parlent depuis sept ou huit ans sans jamais s'y atteler ! » En juin 2022, un dossier sera déposé en ce sens devant les parlementaires européens par le réseau Agores et d'autres partenaires.

**ÉDOUARD CHAULET,
MAIRE DE BARJAC**

**« 1 000 HECTARES DE BIO,
C'EST MOINS CHER QU'UN BARRAGE
CONTRE LES CRUES ! »**

Longtemps, Barjac fut en France le village totem de la transition alimentaire. Son virage vers le bio, opéré bien avant d'autres communes, fut au cœur du film documentaire « Nos enfants nous accuseront » en 2008. « Je me rappelle encore des 200 projections-débats et des milliers de kilomètres qu'on avait faits pour diffuser le message. Et ça avait entraîné des choses car je vois pas mal de territoires qui, depuis cette époque, ont fait bouger les lignes. L'exercice n'était pas vain... » dit Édouard Chaulet. L'ancien prof d'histoire est maire de la commune gardoise depuis... six mandats. Autant dire un monolithe dans le paysage local, qui fut aussi un conseiller départemental motivé, plaidant parmi les premiers pour un changement d'approche dans les restaurants des collèges.

**« JE VEUX CONTRACTUALISER AVEC
LES PRODUCTEURS SUR DES PRIX ET
DES QUANTITÉS, DE SORTE QU'ILS
SAVENT OÙ ILS VONT ET DE QUOI ILS
PEUVENT VIVRE. »**

Poète et philosophe à ses heures, doué d'une verve inspirée, l'élu n'a pas son pareil pour renverser la question du prix. Le coût matières d'un repas, il l'évalue à « 4,60 euros je crois » pour 72 % de bio. Soit beaucoup plus cher qu'ailleurs. Mais pour tout dire, « en fait je m'en fous, poursuit Édouard Chaulet, moi ce que je recherche, c'est sécuriser les approvisionnements. Je veux contractualiser avec les producteurs sur des prix et des quantités, de sorte qu'ils savent où ils vont et de quoi ils peuvent vivre. »



Un peu plus tard, il raconte cette anecdote : « L'autre jour, j'explique à un journaliste qui s'intéresse à notre projet que, politiquement, je peux changer le monde à travers mon assiette. Je

lui donne un exemple : quand le poulet industriel européen débarque à Kotonou, en Afrique, il tue ce qu'on appelle le "poulet bicyclette" local, il chasse l'employé de l'élevage de proximité, il fait s'agrandir les bidonvilles, il fortifie le trafic de drogue et, à la fin, il noie des malheureux dans des bateaux qui coulent aux abords des côtes européennes. Eh bien je n'ai pas retrouvé une ligne de ce propos dans l'article. Peut-être que je ne l'ai pas convaincu ! »

Rien de plus politique que manger mieux, bio et local, selon l'élu gardois. « Que veut-on vraiment : une agriculture "chimisée" qui détruit les sols lessivés par des épisodes cévenols à répé-

tition ? Je pense que 1 000 hectares de bio, c'est moins cher que la construction d'un barrage contre les crues. Ou veut-on une agriculture chargée de pesticides qui accentue le risque de cancers ? J'ai perdu bien des gens autour de moi, de ma génération comme des plus jeunes. Alors oui, on peut toujours discuter du prix. Pour ma part, j'ai fait un choix budgétaire où l'alimentation de la cantine est une priorité, au détriment d'autres postes. Des enfants épanouis à table, ce sont des enfants qui réussissent sans doute mieux en classe. Il en va de l'absentéisme des enfants de l'école comme des ouvriers dans les usines ; si les conditions d'accueil ne sont pas bonnes, les absents sont plus nombreux ! »

LE REGARD DE

FABRICE RIEM : « UN PRIX EST JUSTE QUAND IL REFLÈTE L'INTÉRÊT COLLECTIF. »

Maître de conférences à l'université de Pau et des Pays de l'Adour (64) et coordinateur du Celt (Centre d'études Lascaux sur les transitions), Fabrice Riem estime qu'il faudrait « remettre le marché à sa place », c'est-à-dire dans le sens de l'histoire, lorsque la réciprocité d'intérêts l'emportait sur les rapports de force, lesquels sont devenus parfois violents.

Que vous inspire la notion de « juste prix » ?

Quand on parle de « juste prix », il y a deux énigmes : le juste et le prix ! Le prix, c'est quoi exactement ? S'agit-il de la valeur d'une marchandise telle qu'elle est établie par la confrontation d'offres et de demandes sur un marché ? Ou comprend-il les coûts inhérents à la fabrication d'un produit : coûts de production, coûts sociaux, coûts environnementaux ? Ces coûts sont-ils bien intégrés dans le prix final ou sont-ils « externalisés », c'est-à-dire assumés par la collectivité, comme l'atteinte à l'environnement par exemple ? Pour déterminer « l'offre économiquement la plus avantageuse », le code de la commande publique permet de recourir à différents critères, dont celui du prix ou... du

coût, lequel peut intégrer la rémunération équitable du producteur.

Et le « juste » ? S'agit-il de « justesse » dans le sens d'exactitude ou bien de « justice », dans le sens d'équité ? Au XVIII^e siècle, Adam Smith estimait par exemple que « la seule équité exige que ceux qui nourrissent, habillent et logent tout le corps de la nation, aient, dans le produit de leur propre travail, une part suffisante pour être eux-mêmes passablement nourris, vêtus et logés. » On trouve là les fondements d'une justification morale du recours à des formes d'organisation de la production. De toute évidence, on est passé à un autre système. À partir du XIX^e siècle, les économistes néo-classiques vont chercher à rompre avec cette dépendance du prix à l'égard

de la production et, donc, de l'organisation sociale. Ils considèrent que l'origine de la valeur se situe non plus dans les quantités de travail nécessaires mais dans « le désir ». Dès lors, le marché devient le lieu où les marchandises prennent une valeur « objective » sous l'effet de la confrontation concurrentielle des désirs subjectifs des individus. Le juste prix ne porte plus en lui cette connotation de justice.

Les prix sont-ils condamnés à subir la logique de l'offre et de la demande ?

Ce que l'histoire montre, c'est que le prix est une « convention » et qu'il répond rarement à une pure logique d'offre et de demande entendue comme un mécanisme spontané ne nécessitant aucune intervention extérieure. Longtemps, de la Grèce antique (Aristote) jusqu'aux scolastiques, la valeur des choses et la subsistance des hommes se sont confondues. Le marché était d'abord un lieu, une place, où les acteurs se retrouvaient pour échanger de façon transparente, sous le regard de tous. Celui des denrées de première nécessité, par exemple, était institué comme un bastion réglementaire, un appareil complexe de contrôle des échanges. Une réglementation tatillonne visait à garantir l'égalité des vendeurs, à protéger les intérêts des acheteurs et à éviter toutes sortes de fraudes.



Quand on parle de marché, on vise en réalité des situations très différentes. S'agit-il d'un marché de gré à gré ou d'un marché de cotations électroniques où l'anonymat des transactions conduit à rompre avec toute possibilité de loyauté (qui se soucie de la juste rémunération de producteurs situés à l'autre bout du monde ?). En outre, le marché en question est-il « concurrentiel », en ce qu'il réunit une multitude de vendeurs et une multitude d'acheteurs. Dans ce cas, le prix est censé résulter de la confrontation des offres et des demandes. Sur le plan théorique, ça peut sembler logique, sauf que ça ne fonctionne jamais comme ça, a fortiori dans le domaine agricole où les échanges se déroulent dans le cadre de ce qu'on appelle des « oligopsones », avec une multitude de vendeurs, d'un côté, et très peu d'acheteurs, de l'autre. Dans ce cas, c'est l'acheteur dominant qui fixe le prix, certainement pas « la concurrence ». Il faudrait que le législateur ose enfin affronter cette question, plutôt que d'essayer de bricoler des solutions présentées comme destinées à « faire fonctionner le marché ».

Justement, la loi EGalim avait pour objectif de remettre du lien, de la cohésion et de la réciprocité entre les acteurs. Y est-elle parvenue selon vous ?

La loi EGalim de 2018, semblait relever du « bon sens ». Elle visait à inverser la construction des prix à partir d'une série d'indicateurs, dont les coûts de production de l'agriculteur. C'était à lui de faire une offre de contrat écrit à son premier acheteur, et cette offre devait servir de fil conducteur aux négociations suivantes. Mais qui peut croire à l'efficacité de tels dispositifs si le rapport de force reste inchangé entre les acteurs ?

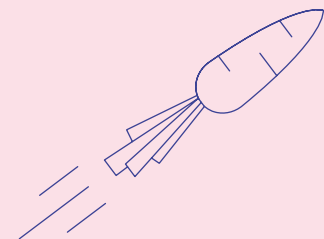
« DANS TOUS LES CAS, IL FAUT CESSER DE CROIRE AU MARCHÉ "FAISEUR DE PRIX". »

Le législateur est d'ailleurs de nouveau intervenu pour tenter de corriger le dispositif avec la loi EGalim 2 du 18 octobre 2021 « visant à protéger la rémunération des agriculteurs ». Même problème, même solution ? Penser qu'assortir le contrat de clauses de renégociation automatique des prix tenant compte de l'évolution des coûts garantira des contrats équilibrés, une juste répartition de la valeur, est un leurre.

Il conviendrait de remettre le marché « à sa place » en renouant d'une certaine manière avec les enseignements des scolastiques. Si le marché permet de déterminer le juste prix, c'est avant tout parce qu'il est perçu comme « un lieu de débat ouvert permettant l'expression de la communauté », comme l'écrit l'économiste Benoît Prévost. Il doit refléter l'intérêt collectif, lequel dépend tant de la préservation des ressources naturelles que de la satisfaction des besoins fondamentaux. Dans tous les cas, il faut cesser de croire au marché « faiseur de prix ». L'alimentation a un coût qui doit se refléter dans le prix payé. ♦

PAR JULIEN CLAUDEL

**NOUVEAUX DÉPARTS
SUR TERRE**

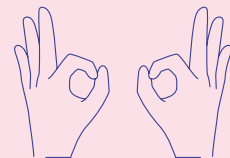


Portrait d'une nouvelle génération qui a choisi de se lancer dans l'agriculture. Reportage aux portes de Nîmes (30).

P.96

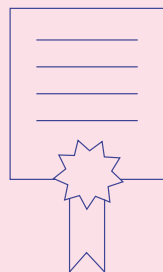
**LEURS MÉTIERS
MÉRITENT
MIEUX**

Comment mieux valoriser les métiers de l'univers de la restauration collective ? Coup de projecteur sur de nouveaux parcours.



P.102

**GRAINES DE TALENTS
ALIMENTAIRES**



Julien, Camille et Mara ont obtenu le diplôme universitaire "chef de projet en alimentation durable". Une formation d'un nouveau genre.

P.106

**ÉLISE OU
LA VRAIE
VIE...
AU MILIEU
DES
CHÈVRES**

Quand une jeune femme renonce aux études pour reprendre la ferme bio de ses parents.

P.100

**QU'APPRENNENT
AUJOURD'HUI
CEUX QUI NOUS
NOURRIRONT
DEMAIN ?**

Les lignes bougent, pas forcément assez vite, dans le domaine de l'éducation et de la formation des acteurs de l'alimentation. Cap sur des filières d'avenir !



PORTEURS DE PROJET



NOUVEAUX DÉPARTS SUR TERRE

On a demandé à un lycée agricole de bien vouloir nous accueillir le temps d'une journée, tel un élève qui souhaiterait s'installer demain en agriculture. Et soudain, nous voilà en stage pratique dans une exploitation en maraîchage et arboriculture bio, au sud-est de la ville de Nîmes, en plein champ et en compagnie de jeunes adultes en formation. On en revient avec ce constat étonnant : les candidats à l'agriculture n'ont jamais présenté de profils aussi variés.

« Alors aujourd'hui, on va démonter les arceaux des tunnels, puis on plantera des choux chinois et des salades, ça marche ? N'oubliez pas que demain on est en évaluation. » Après le café servi tout chaud sous un froid soleil de mistral dans son cabanon de vente en bois tout neuf, Thomas Prunet embarque la jeune promo du lycée agricole de Nîmes-Rodilhan (Gard), et plus spécifiquement du centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA).

Sur les quatre hectares de sa ferme bio spécialisée dans le maraîchage et l'arboriculture, l'ancien professionnel de rugby et architecte paysager de formation, devenu paysan bio il y a six ans, se plaît à transmettre ses savoirs aux jeunes porteurs de projet agricole. *« Simple envie de partager, résume-t-il. Les stagiaires se forment chez moi aux bases techniques du métier, ils viennent puiser dans le catalogue de ressources qu'offre l'exploitation. »*

« COMMENT SE RENDRE UTILE DANS UN CONTEXTE SOCIAL ET HUMAIN TRÈS DÉSENCANTÉ ? »

Parmi les six postulants rencontrés ce jour-là, il y a Jorge, 37 ans. Lui, c'est une sévère remise en question qui a orienté son choix de retour à la terre. Après un premier parcours d'enseignant en histoire de l'art dans un lycée privé de Montpellier, après avoir aussi tâté de la vente dans les panneaux solaires et les huisseries, *« mon déclic a été un mauvais moment passé en tant que salarié où je me suis dit stop, maintenant il faut que j'aille vers ce qui me motive depuis plusieurs années : un métier qui a du sens, le contact avec le sol, avec la terre qui nous nourrit. L'idée qui me trottait dans la tête était de savoir comment me rendre utile dans un contexte social et humain très désenchanté. Je trouve qu'on ne se propose plus grand-chose de stable ni de visible à long terme. Le travail de la terre m'est apparu comme une évidence. »*



Durant onze mois, la formation du BPREA, pour Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole, lui permet d'acquérir des savoirs théoriques, techniques et pratiques. Après quoi, il est fort probable que Jorge rejoigne l'exploitation de





Thomas, lequel cherche justement un associé avec qui partager un autre regard et de nouvelles compétences. Leur débouché est là, les légumes se vendent bien voire très bien, il y aura bien du travail pour deux.

TRANCHES DE VIE

Les collègues de stage de Jorge présentent globalement le même type de parcours personnel original. Agnès, 35 ans, était éducatrice spécialisée, un métier à vocation sociale dont elle renie « l'organisation et les cadences devenues insupportables » mais dont elle garde la pratique du travail collectif. « Pas question de m'installer seule, je compte participer à un projet à plusieurs, prévoit-elle. Beaucoup de choses bougent dans l'agriculture depuis quelque temps, il y a besoin de bras et chacun peut trouver sa place. J'imagine déjà un projet où il y aurait des poules pondeuses, de l'apiculture, du maraîchage... » La jeune femme cumule déjà deux ans d'expériences de salariée dans plusieurs fermes qui, toutes, ont confirmé sa nouvelle vocation.



Occupé à tirer sur les tubes d'acier galvanisé de la serre de Thomas, Corentin se régale de la formation. Il y a encore peu, il était chargé de production au Centre national de la danse à Pantin, en région parisienne. « Le Covid et la période bien sombre qu'a subie le monde culturel m'ont amené à imaginer que la vie au grand air aurait quelque chose de plus, hors de Paris où je ne me suis jamais vraiment acclimaté. Alors je bosse encore dans le spectacle pour assurer mes arrières mais oui, je me verrais bien évoluer un jour dans un métier autour de l'alimentation en lien avec les territoires, en trouvant pourquoi pas un poste au sein d'une collectivité locale. » Son partenaire de labeur du jour, Adrien, remplit la remorque des arceaux qui s'accumulent. Ancien monteur de ligne et de fibre dans les télécoms, il a longtemps roulé sa bosse en haut des mâts qui relient les terminaux, en France et à travers le monde, jusqu'en Australie. Même démarche pour lui que pour les autres : une drôle d'envie d'envoyer tout balader pour se reconnecter au vivant car « franchement, dit-il, douze ans dans ce boulot, je crois que j'ai assez donné ! »

« CELA AMÈNE DU NEUF DANS LE SECTEUR DE L'ENSEIGNEMENT, QUI S'ADAPTE MIEUX QU'AVANT. »

Cette diversité de profils de candidats à l'agriculture ne surprend plus vraiment Eva Alcaniz, la coordinatrice des formations au CFPPA de Rodilhan. « L'engouement pour les métiers agricoles est bien réel chez les adultes, qui quittent parfois de bonnes situations pour changer de vie. Cela amène du neuf dans le secteur de l'enseignement qui, je trouve, s'adapte mieux qu'avant avec des équipes pédagogiques également motivées par le renouveau. Mais ici, on continue d'insister beaucoup sur un point : expliquer aux apprenants qu'ils ne sont pas là pour devenir simplement maraîchers mais pour gérer une entreprise agricole, ce qui signifie organisation, pilotage, commercialisation et aussi gestion du temps de travail. » Les élèves stagiaires se frottent à des cours théoriques de conduite d'exploitation, à la comptabilité, aux différents matériels et, sur 1 300 heures de formation, ils en passent une bonne moitié sur le terrain.



Quels chemins emprunteront ces stagiaires d'un nouveau genre, venus à la terre comme jamais leurs parents avant eux ? « On ne peut pas prévoir le cas de chacun mais la tendance qui se dégage, c'est qu'ils ont compris l'intérêt d'envisager l'agriculture sous un angle collectif. Qu'il s'agisse de portage du foncier, d'investissement dans des bâtiments de stockage ou de leur futur mode de commercialisation, on sent qu'ils veulent éviter l'écueil de la solitude et travailler avec d'autres acteurs du territoire, dont les collectivités », résume Eva Alcaniz. ◆

EN CHIFFRES

194 000 élèves, étudiants et apprentis, suivaient en 2020 un enseignement agricole technique et **16 000** étudiants étaient inscrits dans un cycle d'enseignement supérieur.

PAR JULIEN CLAUDEL

© PHOTOS : JULIEN CLAUDEL

ÉLISE OU LA VRAIE VIE...



AU MILIEU DES CHÈVRES

Choisir la voie agricole, quand on sait ce qu'on sait sur le métier, n'est pas aujourd'hui l'idée la plus à la mode. À Saint-Rémy-de-Provence (13), sous le regard fier et bienveillant de ses deux parents chevriers, Élise Chapeau a choisi : un bac scientifique en poche, elle préfère tout arrêter pour accompagner puis reprendre la ferme familiale. Et si le bonheur était dans le pré, comme disait le poète ? Convaincue, Élise y court vite.

Un message envoyé sur le téléphone portable et Élise arrive dans la foulée. La vingtaine toute fraîche, cette enfant de l'Aude, née à Carcassonne, est depuis peu l'associée de ses parents. Un choix qui s'est imposé de « façon presque naturelle » à l'heure de son orientation professionnelle, même si elle a, au départ, imaginé faire carrière en boucherie. Diplômée avec facilité et un an d'avance d'un bac scientifique en 2018, Élise Chapeau le confesse : « Je n'ai jamais trop aimé l'école, ni fait beaucoup d'efforts pour les devoirs. Je savais que je ne ferais pas de longues études. »

RÉVÉLATION

Son début de formation post-bac, en boucherie donc, se solde par un échec. Elle comprend qu'elle se trompe complètement de direc-

tion. Moins de six mois suffisent à Élise pour admettre l'évidence que, dans la famille, personne n'avait vraiment osé suggérer. « Je me suis aperçue que c'était ici que je voulais travailler. » Et ce n'est pas un coup de blues passager. « J'ai compris que je voulais travailler comme mes parents, continuer à faire ce qu'ils font et faire, finalement, ce que j'ai toujours fait. » Mélanie, sa maman, complète : « Pendant les vacances, elle nous a toujours aidés, elle a ça dans le sang. » L'apprentie n'a pas 20 ans, mais sa décision est irréversible. Elle abandonne son cursus en boucherie, direction Dignes cette fois et les Alpes-de-Haute-Provence. Elle s'engage dans un brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole pendant deux ans. Dans les rangs de cette promotion quelque peu bousculée par la pandémie Covid-19, « beaucoup de personnes en reconversion se cherchaient », dit-

elle. Tout le contraire de cette jeune brunette au regard déterminé, pour qui le projet professionnel est déjà écrit noir sur blanc : « Mon objectif était clair : devenir associée et dirigeante de la fromagerie. »

« ON NE M'A PAS FORCÉE, ET JE ME DONNE À 100 % POUR MON MÉTIER CAR J'AIME ÇA. CELA NE M'EMPÊCHE PAS DE VOIR MES AMIS, DE SORTIR LE SOIR. J'AI ASSEZ D'ÉNERGIE POUR MENER MA VIE DE JEUNE ET D'AGRICULTRICE. »

Retour à Saint-Rémy-de-Provence, été 2021. Fin de matinée sous un cagnard suffoquant. Le père, la mère et leur fille se retrouvent au terme d'une matinée où chacun a œuvré à sa tâche. Un énorme soulagement se lit dans les yeux de Jean-Marc Chapeau. « Ça oui, je suis heureux, content et fier. Quand on construit quelque chose, on a envie que nos enfants prennent la suite, sans pour autant les forcer. C'est souvent délicat. » La transmission, question sensible et complexe dans le milieu paysan, ne paraît pas avoir touché Élise. Tout en jouant avec son chien, elle résume : « On ne m'a pas forcée, et je me donne à 100 % pour mon métier car j'aime ça. Cela ne m'empêche pas de voir mes amis, de sortir le soir. J'ai assez d'énergie pour mener ma vie de jeune et d'agricultrice. » Ses parents, qui ont trois autres enfants, veillent au grain : « Dans notre métier, maintenir du lien social, c'est compliqué. Nous ne voulons pas qu'Élise s'éloigne de ses amis et qu'elle s'isole. » Ils ont scellé un accord : Jean-Marc se lève à 5h30. Sa nouvelle associée, une heure plus tard, commence la journée par la traite. « Puis il faut donner le foin et les grains, sortir les chèvres ». La deuxième partie de matinée, Élise la passe dans le laboratoire avec sa mère. « Fabriquer les fromages, préparer des commandes, accueillir des clients, il faut savoir tout faire ici », rigole celle qui jongle d'une activité à l'autre de manière assez déconcertante. Cette facilité d'adaptation, elle la tient de ses parents.

PAYSANS GLOBE-TROTTEURS

Le couple Chapeau-Roumanille n'a pas le profil des agriculteurs attachés à leur exploitation *ad vitam æternam*, mais plutôt celui des paysans globe-trotteurs. Les pieds dans la terre, toujours, mais pas forcément dans la même région ? D'abord l'Aude, où ils élèvent des vaches Aubrac, puis les Pyrénées-Orientales, toujours en tant

qu'éleveurs. En 2012, la famille revient dans les Alpilles, sur les terres natales de madame à Saint-Rémy-de-Provence. Cette fois, les agriculteurs choisissent d'élever des vaches à lait, des Tarines et Jersiaises, races assez rustiques pour supporter la chaleur. Mais la gestion du troupeau est contraignante. Elle impose deux traites par jour et un travail sept jours sur sept. En 2019, nouveau changement. « C'est à ce moment-là qu'on décide de partir en chèvre », raconte Élise qui s'intègre totalement dans cette option, et assume son nouveau rôle de cheffe d'entreprise. « Les chèvres, il y a deux mois dans l'année où elles n'ont pas de lait, en janvier et février. » Une soixantaine d'Alpines chamoisées font leur apparition dans les champs de Saint-Rémy.

Autre choix de conviction : l'agriculture biologique et la réduction des déchets. « Nous travaillons le plus naturellement possible. Pas de traitement, sauf vraiment en cas de maladie, qu'on soigne avec des huiles essentielles », confie Élise, qui a l'agriculture durable dans les gènes. « Nous produisons l'alimentation de nos animaux avec nos céréales et nos fourrages, et les déchets sont valorisés naturellement. » Dans la bergerie, des blocs de sel apportent des minéraux et jouent le rôle d'anti-parasite. Cette petite entreprise bien rodée fabrique une dizaine de fromages différents, vendus sur place, sur les marchés du secteur et à quelques restaurateurs. Un modèle économique à l'ancienne, qui privilégie le circuit court « et le bon sens paysan ».

« C'EST UN PARCOURS SEMÉ D'EMBÛCHES. MIEUX VAUT S'ACCROCHER. »

L'avenir ? La nouvelle agricultrice prévoit d'agrandir le troupeau d'une trentaine de chèvres, puis de construire une nouvelle bergerie, « plus grande ». Sa chance ? « Avoir des parents dans la partie. C'est pour cela que les banques me suivent et me font confiance, mais il m'arrive d'avoir des doutes. J'ai vu, pendant mes études, les obstacles et les difficultés. C'est un parcours semé d'embûches, surtout quand on ne vient pas du tout du milieu. Mieux vaut s'accrocher. » Élise Chapeau en est consciente : l'agriculture en héritage, c'est sa véritable force.

PAR AGATHE BEAUDOUIN

© PHOTO : JULIEN CLAUDEL

VALORISER LES ÉQUIPES

LEURS MÉTIERS MÉRITENT MIEUX

Faire et donner à manger, surtout au plus grand nombre, voilà sans doute une des plus belles vocations, sinon des plus utiles. Pourtant, travailler en restauration collective n'est généralement pas un titre dont les agents se font tous une fierté.

La faute à qui ? Et comment lever les freins à l'épanouissement de projets nourrissants sur le plan professionnel ?



« Faire bouger mes équipes, je veux bien et je suis pour, mais quand un de mes responsables de service qui gère toute une brigade gagne moins de 2 000 euros par mois, croyez-moi, c'est pas toujours facile de lui demander des comptes, et je ne parle même pas des autres agents sous sa hiérarchie qui gagnent une misère. » Cette confiance d'un responsable de restauration collective d'un département, n'est pas neutre. Elle vient pointer du doigt l'une des faiblesses propres à cette constellation d'acteurs qui, chaque jour, œuvrent en coulisses pour nourrir des milliers de convives.

À l'image des commis de cuisine qui ont déserté les arrière-salles des restaurants pendant et après la pandémie, il faut bien constater que les métiers d'agent de restauration, de cantinier, de chef de cuisine, de gestionnaire des commandes, ainsi que les postes de personnel de service ou d'encadrement éducatif, ne sont pas les plus demandés. Certes, on y jouit de week-ends et de vacances calés sur les rythmes scolaires, une compensation non négligeable, mais après ? Qu'en est-il de la formation, de la montée en compétences, de la reconnaissance sociale et salariale, des rapports de pouvoir au sein des équipes ou de la verticalité des ordres descendus tout droit des tutelles administratives ?

CULTURE COMMUNE

C'est pourtant sur une armée de bras et de talents en devenir que reposent les politiques publiques de l'alimentation, dont il suffirait, pour les faire éclore, de commencer par s'y intéresser sérieusement en vue d'y apporter de vraies réponses. Les collectivités locales le savent. Mais elles ont des difficultés à mettre de l'ordre entre mille tâches à faire. Même celles qui développent les projets les plus engagés dans la relocalisation alimentaire, la cuisine vivante, le bio et le local, ne sont pas épargnées. Elles connaissent toutes, à des degrés divers, ce que peut être la résistance au changement de leurs équipes, quand elles ne parviennent tout simplement pas à recruter les bons profils, faute de vocations. Manger mieux est un acte politique qui ne se résume pas qu'à un changement de fournisseurs et à des programmes pluriannuels. Quant à la politique de formation, le catalogue de la fonction publique territoriale peine encore à intégrer les vrais enjeux de ce secteur, notamment le développement d'une culture commune autour de la qualité alimentaire et d'une cuisine écologique au sens large.

« LA TRANSITION ALIMENTAIRE N'EST PAS QU'UNE AFFAIRE DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE MAIS BIEN ÉGALEMENT UNE QUESTION DE DÉMOCRATIE. »

Au printemps 2021, une enquête originale a été conduite par Un Plus Bio. Juliette Baudet, étudiante à Sciences Po Grenoble et stagiaire durant six mois, est venue épauler l'équipe avec une mission : animer des groupes de discussion avec les acteurs de la restauration publique et identifier ce qui coince et mériterait d'évoluer. Son constat est simple : « Ce sont avant tout les relations humaines qui peuvent être un réel facteur de réussite ou de blocage dans les projets de transition alimentaire ».

Dans son rapport, elle indique les conditions du succès d'un projet alimentaire, qui devrait « se construire sur des relations de travail équitables, où chacun se sent valorisé et travaille dans des conditions favorables. Il se construit également sur des relations démocratiques et l'implication des habitants : si le projet sert leur intérêt (de santé, d'éducation, de défense de l'environnement), ceux-ci y adhéreront plus facilement et s'y impliqueront. La transition alimentaire n'est ainsi pas qu'une affaire de transition écologique mais bien également une question de démocratie. »

FORMATIONS ALTERNATIVES

Dans la société civile, individus et collectifs se sont saisis des enjeux et avancent des pions pour faire évoluer la reconnaissance des métiers. C'est le cas par exemple d'un des partenaires historiques d'Un Plus Bio, Gilles Daveau, qui a créé avec un de ses acolytes, Thierry Marion, le mouvement des « cuisines nourricières ». Leur démarche de formation consiste à valoriser les cuisiniers dans leur travail, à les amener vers une cuisine simple, utilisant de bons produits, et assurant la bonne santé des convives. L'accent est mis sur les modes de cuisson, l'assemblage, l'assaisonnement, les techniques et astuces qui permettent aux cuisiniers de réorganiser l'assiette.

La coopérative de formateurs « Les pieds dans le plat », parrainée par le chef triplement étoilé Olivier Rollinger, lui-même convaincu que la gastronomie n'est pas qu'une affaire de grands cuisiniers, s'inscrit dans la même mouvance. Les

formations abordent pour l'essentiel les techniques culinaires qui renouent avec la cuisine vivante, mais la revalorisation des métiers et la cohésion des équipes sont également érigées en fondamentaux.

FLORAISON D'INITIATIVES

En Bretagne, le cuisinier Xavier Hamon, co-fondateur de l'Alliance des cuisiniers Slow Food, a créé l'Université des Sciences et Pratiques Gastronomiques, une structure originale qui vise à donner un coup de jeune au métier d'« artisan-cuisinier », en l'amenant sur le champ des nouvelles attentes sociales et environnementales, en lien avec les producteurs sur les territoires. On y trouve des formations en cuisine collective, mais aussi des modules pour mieux cuisiner les produits méconnus de la pêche, les races à viande locales ou pour bien aborder le combo végétal des céréales, légumes et légumineuses.

Un autre chef renommé, Thierry Marx, s'est lancé dans la création de « Cuisines modes d'emploi(s) », un réseau d'une dizaine d'écoles de la deuxième chance, offrant des formations gratuites et diplômantes dans les domaines de la

cuisine et de la boulangerie, à des publics qui ont décroché ou connu de mauvais passages. À la clé, la certitude d'un débouché professionnel où la variété des profils enrichit le capital humain des organisations.

L'émergence de ces formations privées, conduites par des acteurs d'un nouveau genre, semble soigner une réalité à laquelle les collectivités font face : une crise des vocations, un défaut de mobilisation et un sentiment d'impasse sur les moyens d'évoluer. Depuis la création d'Un Plus Bio, la formation est au cœur des préoccupations. L'association a offert pendant plusieurs années un catalogue de propositions pour, justement, développer des dynamiques collectives au sein des équipes de restauration. Aujourd'hui, à l'heure où son Club des Territoires compte de nombreux adhérents, c'est davantage le « partage d'expertises d'usage » et les échanges entre pairs qui sont privilégiés. L'idée : un territoire réputé pour ses engagements et ses évolutions partage ses savoir-faire avec un autre. Il y a quelques mois, la ville de Manduel (Gard) est allée rendre visite à celle de Saint-Rémy-de-Provence (13). Le chef de cuisine Lionel Senpau a formé durant deux jours

toute la brigade d'un des restaurants scolaires coordonnés par Thierry Vanbiervliet. Au menu : la cuisine des protéines végétales, d'une part pour répondre à l'expérimentation nationale du repas végétarien, mais aussi pour sortir des habitudes culinaires ancrées dans chaque cuisine. Il fallait voir l'enthousiasme et le vent d'amitié qui soufflait le temps de cette session rieuse et féconde, comme une parenthèse de partage offerte entre deux services. Une initiative saluée par les élus, maire en tête, et les chefs de service de la ville venus applaudir et partager avec l'équipe le repas préparé. Ce genre d'échanges est appelé à s'amplifier, sous la même forme ou selon d'autres modalités, aussi bien pratiques que théoriques. La montée en compétences ne concerne pas que les chefs et les commis en cuisine, elle s'adresse tout autant aux agents des collectivités qui travaillent dans les bureaux à différents étages, sur le même projet mais parfois sans se croiser. Elle concerne aussi le dialogue avec les acteurs du territoire, producteurs, transformateurs, distributeurs, citoyens, qui sont autant de pièces importantes d'un puzzle humain dense et ramifié. À cet égard, le diplôme universitaire créé conjointement par l'université Côte d'Azur, la ville de Mouans-Sartoux (06) et Un Plus Bio

(lire p.106), répond à cet objectif de transversalité qui aide à bâtir un récit collectif autour des nouveaux projets alimentaires.

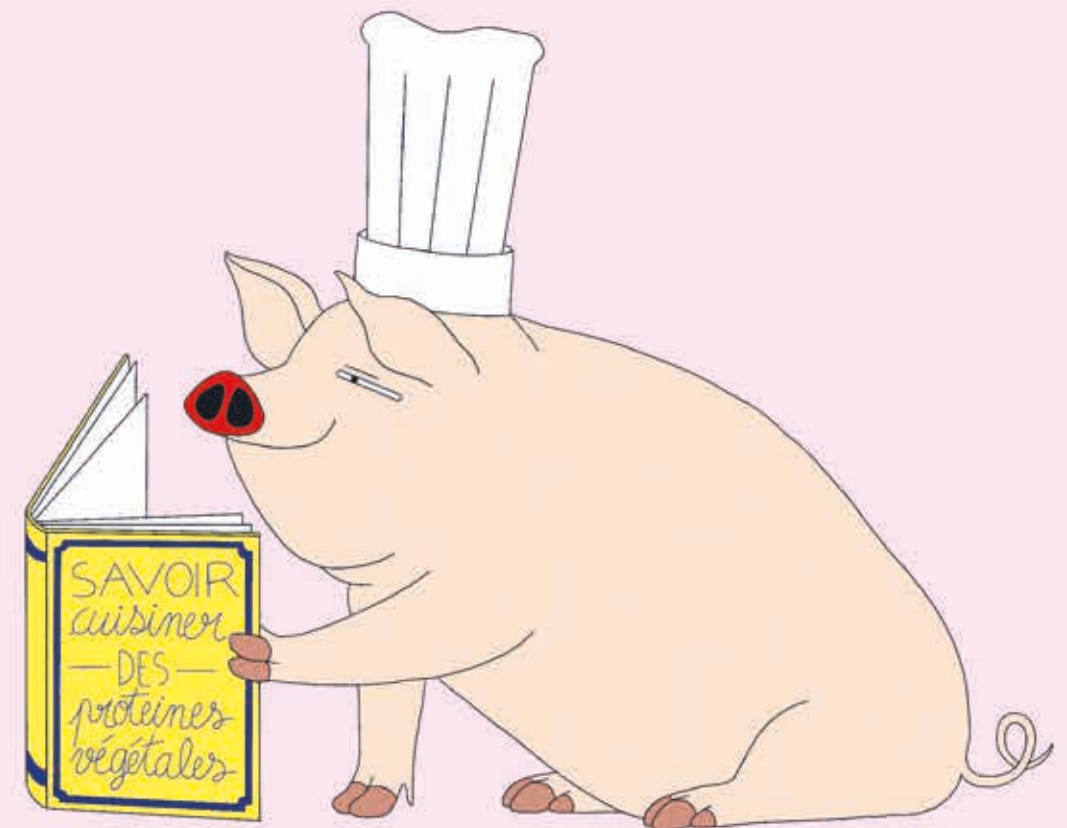
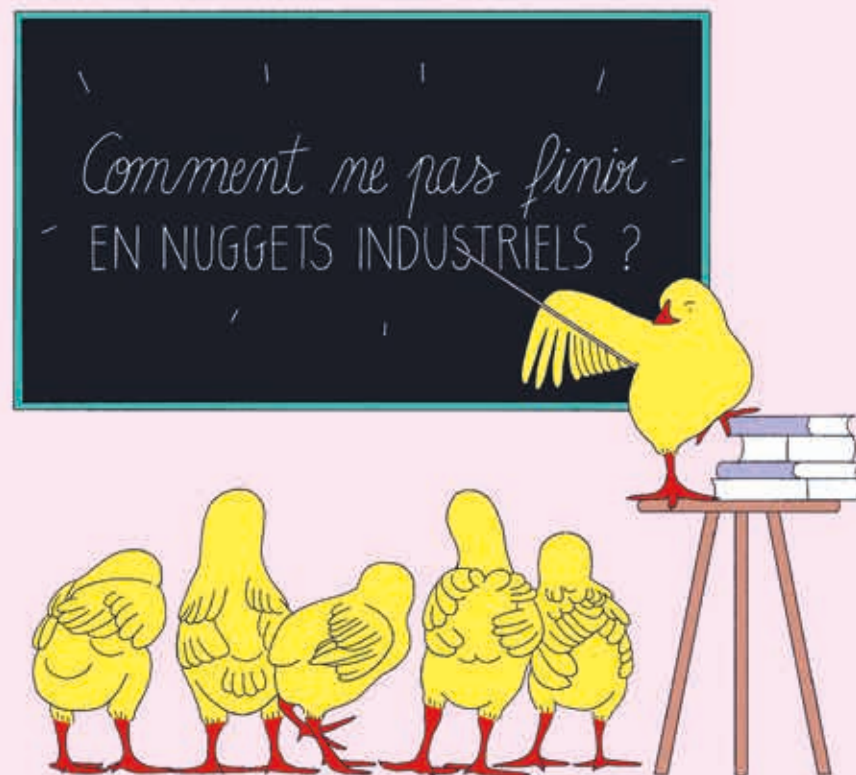
PLUS D'AMBITION

Ces belles initiatives de réseaux associatifs ne viennent pour autant que corriger à la marge les véritables enjeux. Nourrir autrement demain exige d'autres réponses, plus ambitieuses et à l'échelle nationale, complémentaire aux initiatives des territoires. Les perspectives d'emploi autour du « nourrir » sont une chance pour notre société. Des métiers s'inventent sous nos yeux, des envies de faire sens dans sa vie autour des activités découlant du monde de l'alimentation se font jour.

Remettre de la joie dans les cœurs, du plaisir dans les pratiques et de l'envie dans les projets est un chemin long, mais pas si difficile, au fond. L'expérience le démontre, c'est bien plus le fait de ne rien faire qui finit par gripper les rouages.

PAR JULIEN CLAUDEL

© ILLUSTRATIONS : ASILE STUDIO



FORMATION



GRAINES DE TALENTS ALIMENTAIRES



© Julien Claudel

Julien, Camille et Mara sont « chefs de projet en alimentation durable ». Ce diplôme, inédit dans le paysage des politiques publiques alimentaires, fait naître une nouvelle génération d'acteurs bien décidés à prendre les bons dossiers par les cornes.

« LE JOUR OÙ J'AI DÛ FINANCER UN DOSSIER D'ÉPANDEUR À PESTICIDES POUR UN MONTANT DE 100 000 EUROS, CE FUT LE COUP DE GRÂCE. »

C'est agréable de les voir sourire presque tout le temps. On les dirait habités d'un petit bonheur intérieur brut. Leur changement de vie n'est pas étranger à la situation. Avant de redevenir étudiants, Julien Béja, Camille Dehu et Mara Brun ont creusé d'autres sillons.

Mon premier était durant dix ans conseiller professionnel dans une banque coopérative, « jusqu'au jour où j'ai dû financer un dossier d'épandeur à pesticides pour un montant de 100 000 euros. Ce fut le coup de grâce », se rappelle Julien. « Au même moment, je voyais passer des dossiers de fermes passionnants, des projets de plus en plus alternatifs qui, étrangement, ne franchissaient pas la barrière du crédit au sein de ma direction. » Élevé au grand air, bercé au son des colibris du mouvement créé par Pierre Rabhi, le jeune homme décide de changer de voie.



Devant l'école de son village, à Châtillon-sur-Chalaronne (01), il avait déjà monté avec des parents une opération « paniers bio » avec succès. Après son départ de la banque en 2017, il enchaîne les explorations qui le ramèneront vers la terre. Durant une formation de « pays-culteur » au sein du réseau Fermes d'avenir, il se plaît à « balayer tous les sujets et visiter plein de modèles de fermes », du petit maraîcher bio à l'exploitation en grandes cultures de plus de deux cents hectares. Il rencontre également Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux (06) et père du projet alimentaire 100 % bio dans les cantines de la commune. L' élu lui présente le nouveau diplôme universitaire (DU) qui vient de se créer avec l'Université Côte d'Azur : Julien se lance.

Il apprend à devenir « chef de projet en alimentation durable, option collectivité territoriale », trouve un stage à la communauté de communes de la Dombes (01) et se voit embauché dans la foulée au poste de coordinateur du PAT (projet alimentaire territorial) qui vient d'éclorre. Bouillonnant d'initiatives, Julien Béja a eu le temps de devenir président d'une crèche parentale associative bien dynamique, laquelle s'est vu remettre en 2020 une Victoire des cantines

rebelles par Un Plus Bio. Il a aussi mis en place un marché bio local en créant une association de producteurs.

Camille Dehu fut une collègue de Julien dans la même promotion du DU. Elle, c'est une globe-trotteuse qui a la bougeotte. La vie de bureau, fut-il celui d'un centre de recherches international, dans lequel elle a connu son premier job, très peu pour elle.

« JE SUIS UNE VRAIE MILITANTE, J'AIME LES GENS QUI FONT DES CHOSES ET LES INITIATIVES QUI CHANGENT LA DONNE. »

Parlez-lui agroforesterie au Brésil ou agriculture familiale au Pérou, elle vous dira le reste. « Je suis une vraie militante, j'aime les gens qui font des choses et les initiatives qui changent la donne », sourit-elle.

Aujourd'hui, Camille coordonne le projet alimentaire de Moussy-le-Neuf, en Seine-et-Marne, après avoir passé quatre ans comme chargée de la transition énergétique à la communauté de communes Plaines et Monts de France. Sa nouvelle commune d'adoption a installé un maraîcher bio sur ses terres, qui approvisionne en partie la restauration scolaire. Un verger bio et une légumerie, gérés par une association d'insertion, complètent le projet. Son passage par le DU de Mouans-Sartoux lui a permis de rencontrer des élus, des gens du réseau Safer, le tissu associatif, des universitaires, bref tout ce qu'elle aime.

« ON ACQUIERT DE LA MÉTHODOLOGIE SUR L'ÉVALUATION, LE DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE, LES OUTILS D'ANIMATION, ET LES APPORTS THÉORIQUES, COMME LES ACTEURS QU'ON RENCONTRE, SONT PERTINENTS. »

Bien plus au sud, près du Mont Lozère à Langogne (48), Mara Brun est responsable du Contrat local de santé, un poste d'observation avancée sur les questions sociales au sein d'un territoire rural qui bouillonne d'initiatives pour favoriser une meilleure qualité de vie pour les habitants du bassin. Très tôt, Mara, qui a couru l'Afrique après un master de santé publique et œuvré à la prévention du VIH dans les populations à risque, souhaitait vivre dans cet arrière-pays où l'air sain s'inspire à grands poumons.

Entre autres problématiques à gérer, les inégalités d'accès à une alimentation saine lui sont apparues comme un des tenants du contrat local de santé. Son passage par le diplôme universitaire lui a permis d'ajouter une corde à son arc. « On acquiert de la méthodologie sur l'évaluation, le diagnostic de territoire, les outils d'animation, et les apports théoriques, comme les acteurs qu'on rencontre, sont pertinents. »

Armés du fameux DU « chef de projet en alimentation durable », nos trois animateurs de territoire permettent aux collectivités accueillantes de trouver un nouveau souffle. On le sait, les élus, même avertis et motivés, ne peuvent pas tout faire. Si manger mieux, c'est politique, sans le concours de techniciens de terrain bien formés, c'est rapidement compliqué !

PREMIER BILAN ENCOURAGEANT

UNE FORMATION QUI FAIT MOUCHE



© Stéphane Veyrat

Le parcours du diplôme universitaire, professionnalisant, rapproche de manière originale le monde universitaire de celui des territoires, pour permettre aux collectivités de progresser en termes de qualité alimentaire. Les nouveaux diplômés sont en mesure d'être opérationnels pour accompagner les territoires vers une autre alimentation.

Le diplôme universitaire « chef de projet en alimentation durable » est né en 2017. Quatre promotions d'étudiants en sont issues, soit 70 personnes diplômées d'une formation née à l'initiative d'un partenariat entre la ville de Mouans-Sartoux (06), l'université Côte d'Azur et l'association Un Plus Bio. Cela paraît peu, mais

c'est en fait déterminant, car derrière chaque diplômé se cache un projet de territoire qui peut être une grande ville, un département, une intercommunalité... « 85 % d'entre eux sont embauchés sur le terrain, au sein de toutes les régions françaises, sans exception », déclare Gilles Pérole, l'élu de Mouans-Sartoux, ancien

président d'Un Plus bio, dont la ville, connue pour sa régie agricole et ses cantines 100 % bio, sert de lieu d'accueil et de laboratoire pratique. L'essentiel du bataillon est formé d'employés de collectivités locales venus enrichir leur parcours et professionnaliser leur approche des politiques alimentaires. D'autres stagiaires sont en reconversion, en quête de sens à redonner à leur parcours professionnel, et les 20 % restants sont de jeunes étudiants en formation initiale qui souhaitent se saisir des nouveaux enjeux sur les territoires. Chaque année, une nouvelle promotion accueille une vingtaine d'étudiants.



Malgré deux années de Covid un peu perturbantes, le DU ne s'est jamais arrêté, et les étudiants bénéficient des enseignements d'une équipe rodée, constituée de nombreux talents : des universitaires, bien sûr, avec au premier chef Stéphane Bouissou, le référent pédagogique de la formation pour l'université Côte d'Azur. Ceux-là apportent des outils méthodologiques indispensables et directement profitables (diagnostic de territoire, plan stratégie alimentaire...). On croise aussi de nombreux intervenants, dont beaucoup sont issus de la constellation de rencontres nouées par Un Plus Bio : les chercheurs François Collart Dutilleul, Denis Lairon et Gilles Fumey, ainsi que des « grands témoins », praticiens de terrain, parmi lesquels Didier Thévenet, chef de restauration à Lons-le-Saunier, Dominique Granier, président de la Safer Occitanie, Lise Pujos, responsable du label « En cuisine » chez Ecocert ou encore Xavier Hamon, cuisinier de l'alliance Slow Food.

« UNE BELLE OPPORTUNITÉ QUI PERMET DE FAIRE MONTER EN COMPÉTENCES LES ACTEURS. »

Directeur d'Un Plus Bio, Stéphane Veyrat envisage l'outil du diplôme comme « un moyen de raisonner de manière transversale sur l'alimentation en sortant de la logique de silos. Les étudiants-stagiaires font leurs armes en partie chez des membres du Club des Territoires. Une belle opportunité qui permet de faire monter en compétences les acteurs sur le terrain, à une époque où les collectivités ont spécifiquement besoin de nouvelles expertises pour les aider à conduire leur projet ». Enfin chaque année, un parrain ou une marraine honore la promotion en

apportant un regard extérieur inspiré : le réalisateur Cyril Dion, l'entrepreneur Didier Perréol, le jardinier philosophe Gilles Clément, le sénateur du Morbihan Joël Labbé ou encore la réalisatrice Coline Serreau.

Plus qu'un simple diplôme, c'est un véritable écosystème qui s'est mis en place, dont les jeunes pousses s'épanouissent sur le terreau favorable de territoires volontaristes. « Le plan de relance ouvert durant la pandémie a permis de financer de nombreux PAT (Projet alimentaire territorial) et donné l'occasion aux collectivités d'embaucher les chargés de mission dont ils ont besoin, ajoute Gilles Pérole. Une vraie dynamique est enclenchée, qui donne de bons résultats. » Une occasion supplémentaire pour s'inscrire et en savoir plus sur ce diplôme d'un nouveau genre.

Pour en savoir plus : <https://univ-cotedazur.fr>

PAR JULIEN CLAUDEL

Passer du statut d'élue(e) local(e) à celui de président(e) de la République n'est pas, convenons-en, un exercice très répandu ni facile. C'est pourtant ce que nous avons demandé aux membres du Club des Territoires d'Un Plus Bio : si vous étiez demain aux commandes du pays, quelles premières mesures fortes prendriez-vous pour faire bouger les politiques alimentaires ? Et, quitte à faire des projections, on vous fait aussi part des nôtres, tout en sollicitant les vôtres !

ON SE PROJETTE

« MOI, PRÉSIDENT(E) DE LA RÉPUBLIQUE... »



ILS ONT PARTICIPÉ

CHLOÉ RIVIÈRE

conseillère déléguée à la restauration municipale, à l'agriculture nourricière et au bien-être animal à Annecy (74)

ANTOINE COTTIN

conseiller municipal en charge du développement durable à Lé vignac-sur-Save (31)

YVES DELCROIX

conseiller municipal en charge de la transition écologique à Chambray-les-Tours (37)

ANNIE KINAS

adjointe à l'éducation, à l'enfance et aux droits de l'enfant à Martigues (13)

CHARLOTTE NORMAND

conseillère municipale déléguée à l'alimentation et aux énergies à Auray (56)

FRANÇOISE THOMEL

adjointe déléguée à la restauration collective à Antibes-Juan-les-Pins (06)

GILLES PÉROLE

adjoint au maire en charge de l'éducation et de l'alimentation, à Mouans-Sartoux (06)

ISABELLE PLAUD

adjointe à l'éducation, l'enfance et la jeunesse, et à la sensibilisation environnementale, à Saint-Rémy-de-Provence (13)

EMMANUELLE COSSON

conseillère municipale à l'alimentation, la restauration, l'apprentissage et la formation professionnelle à Salon-de-Provence (13)



© ASILE STUDIO

JE CRÉE L'EXCEPTION ALIMENTAIRE.

1

Revoir les règles des marchés publics pour favoriser l'approvisionnement local en restauration collective.

Aujourd'hui, le code de la commande publique, qui rassemble les règles encadrant les activités de commandes et d'achats publics, concerne tout type de biens, y compris alimentaires, au nom de la liberté d'accès aux marchés publics pour tous les fournisseurs et de la libre concurrence. Le responsable des achats d'une collectivité ne peut pas légalement favoriser l'accès à un producteur sur le seul critère du local, alors même que la loi EGalim cherche à promouvoir les approvisionnements locaux et de qualité. Seuls les biens culturels dérogent à la règle. Il faudrait donc permettre aux collectivités de privilégier officiellement les produits locaux, au nom de la sécurité alimentaire et de la transition écologique, au même titre qu'on privilégie les films français dans les cinémas ou les chansons françaises à la radio. En créant une « *exception alimentaire* », la contractualisation entre collectivités et producteurs locaux vertueux serait favorisée et rendrait plus facile l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.

JE GÉNÉRALISE L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE.

2

Intégrer les notions d'alimentation durable et de respect de la nature aux programmes scolaires et rendre obligatoire leur enseignement.

L'éducation alimentaire, de la maternelle au lycée, doit avoir pleinement sa place dans les programmes scolaires pour former les citoyens de demain à une nourriture saine et au respect du vivant. Aujourd'hui, cela ne se fait qu'au bon vouloir des enseignants qui le souhaitent et, bien souvent, le temps manque aux professeurs qui ont par ailleurs des programmes chargés à traiter en une année scolaire. C'est pourquoi l'éducation alimentaire doit figurer explicitement sur les programmes, avec des thèmes à traiter et un temps minimum à y consacrer dans l'année. Cette mesure vaut pour l'enseignement en classe mais doit aussi inclure des classes découverte, en immersion dans la fabrique de notre alimentation : visites de fermes, d'artisans boulangers, de légumeries ou de fromageries, passages en cuisine, équeutage des haricots, service, plonge, tri sélectif...

JE RÉFORME LA FORMATION.

3

Rénover les filières de formation aux métiers de l'alimentation et de l'agriculture pour qu'elles intègrent la notion de durabilité.

Par la force des choses, les métiers autour de l'agriculture et de l'alimentation sont appelés à évoluer. Cela suppose de réviser les programmes d'enseignement « classiques » de toute une catégorie de métiers (ingénieurs agronomes, cuisiniers, agents territoriaux, diététiciens, nutritionnistes...) pour la mise en place de filières de formation adaptées aux enjeux de demain. Ainsi le bio, le local, la saisonnalité, la lutte contre le gaspillage, la réduction des déchets, l'économie circulaire, la vision globale du projet alimentaire du territoire sont autant de thèmes qui auraient toute leur place dans ces formations. Cela doit également nous inviter à repenser les modalités de recrutement en ce sens (dès la rédaction de la fiche de poste jusqu'aux avantages et conditions de travail avec, par exemple, une révision de la grille indiciaire pour valoriser les techniciens de collectivités).

JE BAISSE LA TVA.

4

Passer la TVA à 0 % sur les denrées alimentaires durables pour les mairies qui gèrent leur cantine en régie municipale.

Pour encourager les collectivités à recourir à plus de produits sains, abaisser le taux de TVA serait une solution qui permettrait d'envoyer un bon signal et de dégager un peu de marge budgétaire. Les produits bio et les produits SIQO (signes officiels de la qualité et de l'origine) seraient concernés. En contrepartie, ces aliments devraient venir de fermes ou d'ateliers contrôlés par des tiers pour assurer une véritable transparence sur la qualité des produits.

JE DÉMOCRATISE L'ASSIETTE.

5

Développer une aide alimentaire à base de produits bruts et durables.

L'aide alimentaire permet à de nombreuses personnes et familles avec de très faibles revenus d'obtenir un repas d'urgence, des tickets ou des chèques alimentaires afin de se nourrir. Pour autant, ce qui est considéré comme aliment dit de base ou de première nécessité n'est pas toujours qualitatif. Il s'agit généralement de produits bruts (pâtes, riz, lait, sucre...) sans exigence en termes de bio, sain et durable. L'accès à une alimentation saine ne doit pas être seulement réservé à certaines catégories sociales !

ET SI ON POUSSAIT LE BOUCHON DU RÊVE ENCORE PLUS LOIN ?

Voici quelques idées lancées par l'équipe d'Un Plus Bio



Sandrine Lafargue, Gilles Pérole et Emmanuelle Cosson, membres du CA d'Un Plus Bio, reçus à l'Élysée par Bernard Poignant, le conseiller spécial du cabinet de François Hollande, en mars 2016.

CHÈQUE DU TEMPS CHOISI

Une main tendue pour réfléchir à une nouvelle approche du travail mais aussi de l'engagement associatif, qui, l'un comme l'autre, s'essouffent. Le dispositif d'un chèque du temps choisi permettrait pendant un à deux ans de soutenir les personnes qui s'essaieraient sur un mi-temps à mettre en place leur projet écologique, social, culturel non lucratif. Elles continueraient à travailler à mi-temps dans leur emploi, tout en participant au bien commun.

UN ERASMUS ALIMENTAIRE !

Pour un nouveau programme d'échanges universitaires international : l'Erasmus du bien manger. Partager son paysage alimentaire, apprendre des autres cuisines, transmettre son savoir-faire culinaire, c'est s'ouvrir aux autres et à leur culture. Un nouveau moyen de lutte contre la peur des autres !

UN REVENU ALIMENTAIRE MENSUEL POUR TOUS CEUX QUI PRODUISENT CE QUE NOUS MANGEONS

Désirer que l'alimentation se relocalise, c'est se préoccuper, entre autres, des personnes qui nous nourrissent. Or avec un revenu mensuel d'un bon tiers de la profession agricole qui n'atteint pas le Smic selon l'Insee, nous ne sommes pas sur la bonne voie. Dans la mesure où nous trouvons important demain d'avoir des paysans, des artisans des métiers de bouche, il faut leur permettre de toucher un revenu alimentaire mensuel plancher.

L'instauration d'un revenu minimum officiel de 1 000 euros permettrait aux acteurs qui produisent et transforment notre alimentation de disposer d'une marge de sécurité indispensable. Le financement de cette mesure serait assuré par la redistribution d'une partie de nos impôts et d'une contribution des groupes agro-industriels, desquels on prélèverait un pourcentage des bénéfices versés aux actionnaires ! On plante bien des arbres pour compenser notre impact carbone, planter des carottes aurait autant de sens.

UN JARDIN PLANÉTAIRE DANS CHAQUE COLLECTIVITÉ

Pour traduire en actes la volonté de nombreux habitants qui n'ont pas de jardin privé d'accéder à un peu de verdure, l'espace paysager public est à inscrire dans le marbre. Paysager, potager, fruitier, récréatif, chaque collectivité devra mettre à disposition un espace collectif dédié. On pourrait le fixer à 50 mètres carrés par habitant minimum, pour permettre à tous les territoires, même les plus peuplés, de créer des espaces qui cultivent notre santé commune... Ces lieux seraient gérés par les habitants, les collectifs citoyens et associations. Un budget participatif viendrait amener les ressources financières pour y conduire certaines activités.

Et vous, c'est quoi votre
rêve alimentaire ?

Et si vous rejoigniez notre mouvement ? Tout le monde se met à table chaque jour, et chacun d'entre nous est concerné par ce qui se passe dans nos assiettes. Un Plus Bio vous invite à coucher vos idées, des plus sages aux plus folles, des plus simples aux plus argumentées, de la cantine de vos enfants aux paysages alimentaires que vous aimeriez contempler en 2050, en passant par vos rêves d'une autre alimentation.

Rendez-vous jusqu'à l'été 2022 sur www.unplusbio.org/utopiesalim pour apporter votre propre tempo à notre campagne populaire intitulée : « Demain on mange quoi ? Racontez-nous vos utopies ! »

QUEL MANGEUR FESTIF ÊTES-VOUS ?

LE QUIZ

Dans ce quiz destiné à déclencher quelques sourires, découvrez l'animal social que vous êtes dans la grande jungle de l'alimentation !

1. Debout tout le monde, c'est l'heure du petit-déjeuner. Vous prendrez bien :

- Un fromage blanc avec une poignée d'oléagineux, une biscotte complète et un jus de céleri-carottes issu de mon extracteur tout neuf.
- Un bol de céréales croustillantes, une tartine de confiture et... un deuxième café !
- Rien, merci, déjà que je n'ai pas envie d'aller bosser...

2. Ce midi à la cafet' ou à la cantine, vous choisissez :

- Salade de pâtes surimi, steak haché, pommes au four, Babybel et mousse au chocolat.
- Plutôt crudités puis steak et haricots verts. En dessert, un laitage.
- Je me laisse tenter par le gratin « petit épeautre et légumineuses bio », il est fait maison.

3. Au supermarché, vous êtes devant le rayon jambon-sous-cellophane, vous vous dites :

- Je vais prendre celui-là, le prix me convient et il est origine France.
- Je choisis le bio sans nitrites, il est plus cher mais c'est important.
- Je passe mon chemin, j'ai vu hier soir un reportage sur les algues vertes en Bretagne.

4. Sur votre smartphone, vous avez installé l'appli :

- Yuka, je scanne fébrilement tous les produits avec, durant mes courses.
- Marmiton, pour concocter des plats simples et vite faits.
- Netflix, car on a prévu une soirée pizza, OKLM.

5. Pour vous, les légumes, c'est :

- La gousse d'ail qu'on met dans le gigot pour relever le goût de la viande.
- La base de ma diète méditerranéenne, je pourrais ne manger que ça.
- Sur un plat de pâtes ou de riz, sinon un peu à chaque repas.

6. En vacances, pieds en éventail sous le parasol, vous lisez :

- Le journal local, pour la météo, les mots croisés et la recette du jour.
- À la plage je ne lis pas, je m'huile le corps et construis des châteaux de sable.
- Le dernier livre du Dr Denis Lairon, « Manger sain et durable, de notre assiette à la planète », passionnant.

7. Quand le Nutriscore (notation des aliments de A à E) sera généralisé, vous serez plutôt :

- Indifférent, encore un de ces signes et labels qui ne veulent rien dire.
- Attentif(ve) tendance inquiet(ète), apparemment il y a vraiment des produits à éviter.
- La quiche lorraine cotée D continuera de côtoyer la boîte de haricots verts cotée A !

8. C'est jour de fête à la maison avec les amis, vous avez :

- Démarré un grand barbecue, aujourd'hui c'est grillades et sangria à gogo !
- Demandé à chacun d'amener son plat préféré à condition qu'il soit bio.
- Oublié le pain, mais aussi la salade, le dessert et les boissons, allô UberEats ?

9. Quand vos enfants ouvrent la porte du frigo, ils vous disent :

- Maman, où qu'elles sont les crèmes vanilles aux Smarties ?
- Papa, ce serait bien que tu couvres les restes, ça s'oxyde.
- Ouh la la, je préfère encore manger à la cantine !

10. Demain c'est pique-nique, vous avez préparé :

- Rien du tout, je passerais prendre des Sodebo et du Fanta d'main matin.
- Un taboulé géant et des bananes, on est quand même six dans la famille.
- Des sandwiches, un moelleux pour mamie parce qu'elle a les dents fragiles, un pour tonton avec beaucoup de la mayo bio et un salade-tomates-oignons pour moi, plus sain.

RÉSULTATS

Vous avez une majorité de ronds

Le sens de la mesure mais aussi celui de la fête vous habitent, vous semblez bien informé individuellement du fond de votre assiette comme de l'état du monde, tout en valorisant à la moindre occasion votre goût du collectif. Manger est un acte fondateur et sérieux, mais vous n'hésitez pas à vous laisser aller au plaisir et à un peu de fantaisie. Devenez donc adhérent d'un Plus Bio, vous rencontrerez plein de nouvelles personnes et assisterez à des discussions qui vont vous plaire.

Vous avez une majorité de carrés :

Vous revendiquez une forme d'autonomie très développée dans votre discours et vos pratiques. Votre profil de mangeur est plutôt du type désintéressé, vous êtes réservé voire sceptique à l'idée de changer le monde par vos pratiques alimentaires. Pour ce qui est de la

fête, vous ne dites jamais non, à condition que vous n'ayez pas à l'organiser... Rejoignez donc Un Plus Bio pour mettre un peu de piment dans vos repas et dans la vie en général !

Vous avez une majorité de croix :

Indéniablement, vous êtes un mangeur exigeant et avisé, conscient des problèmes du monde et toujours prêt à le rendre meilleur. Toutefois, vos convictions profondes peuvent parfois passer pour radicales (en bien, on vous rassure) et se heurter à des approches moins exigeantes et pourtant pas forcément éloignées des vôtres. Si vous venez à Un Plus Bio, on s'occupera bien de vous, promis, et on vous aidera à forger une lecture encore plus conviviale et hédoniste de l'alimentation !

LE JEU DES DIFFÉRENCES

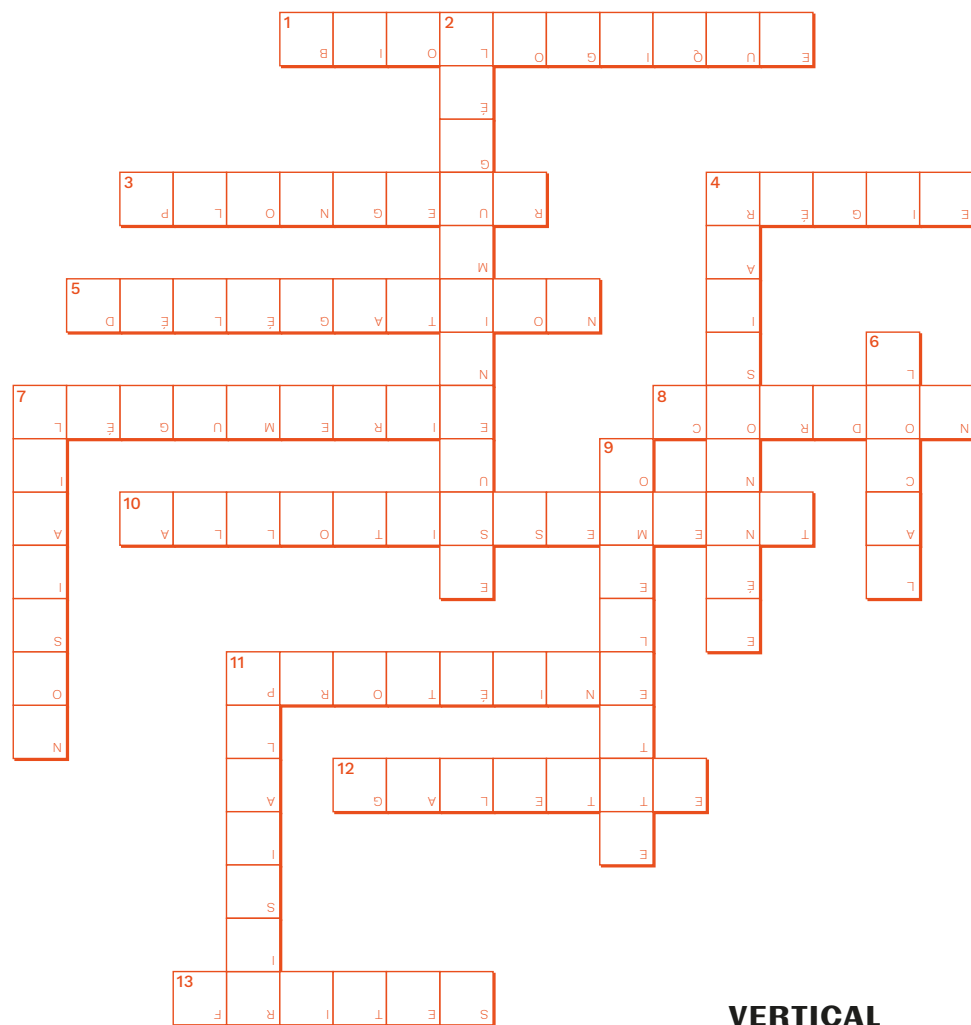
SEPT



LES MOTS CROISÉS DE LA CANTINE

À VOS STYLOS

Pour les connaisseurs du jargon de la restauration collective, mais pas que !
Tentez votre chance.



HORIZONTAL

- 1 Garanti 100 % cohérent avec l'environnement.
3 Métier un peu ingrat en cuisine mais bien vu dans les océans.
4 Le contraire d'une délégation.
5 Le contraire d'une régie.
7 Un endroit où on épluche.

- 8 Il est bleu et il n'est pas toujours bon.
10 Art de découper un marché alimentaire en tranches.
11 Animale ou végétale, elle est essentielle.
12 Un dessert qui mérite bien une couronne.
13 Elles redonnent la patate aux enfants.

VERTICAL

- 2 Elle a du poids, coco !
4 C'est une agriculture qui se fait passer pour bio mais qui ne l'est pas.
6 Adjectif qui désigne un produit qui ne vient pas de Tataouine.
7 Elle peut être chaude ou froide, et pas qu'en cuisine.
9 Impossible d'en faire sans casser des œufs.
11 Il y a celui de la rencontre ou celui des papilles.

JOUR DE FÊTE

· Édité par l'association Un Plus Bio :
68 bis avenue Jean-Jaurès, 30 900 Nîmes.
· Abonnements : www.unplusbio.org
· Courriel : contact@unplusbio.org

N°ISSN en cours.

Dépôt légal : novembre 2021

Prix de vente au numéro : 15 €

Directrice de la publication :

Sandrine Lafargue, présidente d'Un Plus Bio.

Rédaction en chef : Julien Claudel.

Coordination : Stéphane Veyrat,
directeur d'un Plus Bio.

Ont collaboré à ce numéro : Agathe
Beaudouin, Céline Bousquet, Pauline Boyer,
Arnaud Daguin, Céline Diaï, Pascal
Légitimus, Amélie Lombard, Amandine
Pieux, Anna Quéré, Inès Revuelta.

Remerciements à Sophie Marinopoulos,
Lise Pujos, Alimentation générale, Grégory
Gendre, Eugénio Mailler, Louise Katz,
Philippe Richard.

Direction artistique et mise en page :
Emilie Lanoue - Rodéo Studio.

Illustrations : Elisa Denève - Asile Studio.

Impression : Imprimé en France par Impact
Imprimerie, 5911 route de Frouzet, 34 380
Saint-Martin-de-Londres.



En partenariat avec : Agores, Ecocert
« En cuisine », Safer Occitanie, Celt.



Avec le soutien de : Ministère de la tran-
sition écologique, Agence nationale de la
cohésion des territoires, Ministère de l'agri-
culture et de la forêt, Région Occitanie,
Fondation Carasso.



Comment ça, rien ne va plus ? De quoi ? La terre se réchauffe, les ressources dégringolent, l'air n'est plus respirable, l'insécurité s'installe et puis, et puis, tout est foutu ? Mais non, enfin, réagissons, éteignez téléviseurs et tablettes ! La terre ne reste-t-elle pas bleue comme une orange, comme disait le poète (ou Thomas Pesquet) ? Il suffit parfois de regarder localement, autour de soi, comment des gens vont bien et en quoi nos territoires sont porteurs de solutions. Dans "Jour de Fête", la revue qui met tout le monde à table by Un Plus Bio, l'alimentation des estomacs ne sera jamais rien sans la nourriture des esprits. Avec beaucoup de plaisir, nous vous invitons à entrer dans la danse et à vous régaler !

"CE QUI CONVAINC, C'EST NOTRE LIBERTÉ D'ACTION,
NOTRE CÔTÉ UN PEU REBELLES, APPUYÉS SUR UN
PROJET QUI TIENT LA ROUTE."

"C'EST PROBABLEMENT NOTRE ASSOCIATION AVEC
LES LOUPS, DÉCUPLANT NOS QUALITÉS
DE CHASSEURS EN BANDE, QUI NOUS
A PERMIS DE COLONISER L'ENTIÈRE PLANÈTE."

"ON NE PEUT PAS TRAITER LA TERRE
COMME UNE MARCHANDISE. ELLE DOIT ÊTRE
ENVISAGÉE COMME UN BIEN COMMUN."

"QUAND J'EXPLIQUE AUX PARENTS QUE LES VACHES QU'ILS
VOIENT DANS LES PRÉS FINISSENT DANS LES CANTINES
DE L'EHPAD OU DES ÉCOLES ET PAS CHEZ BIGARD, FORCÉMENT
JE MARQUE DES POINTS."

"C'EST GRATIFIANT D'ÊTRE SUR
UN PROJET ALIMENTAIRE AVEC LES
GAMINS, ÇA A DU SENS."

"AVEC LA PANDÉMIE, IL Y A EU LA PRISE DE CONSCIENCE
QUE NOUS VIVONS COLLECTIVEMENT À L'ÉCHELLE
D'UN JARDIN PLANÉTAIRE."

"AVEC TROIS CURE-DENTS, TU PEUX DÉJÀ
FABRIQUER UNE FOURCHETTE. AU BOUT D'UN
CURE-DENT, TU ENROULES UN MORCEAU DE DUVET
ET CELA DEVIENT UN COTON-TIGE."

