

#3 JOUR DE FÊTE

LA REVUE QUI MET TOUT LE MONDE À TABLE



Les rebelles

Les paysagistes

Les sentinelles

Bienvenue dans ***Jour de Fête***, la revue qui met tout le monde à table. Éditée par l'association nationale Un Plus Bio, elle est destinée à éveiller votre ***regard*** autant que vos ***papilles*** sur les paysages alimentaires qui nous entourent. Faites-vous ***plaisir*** à la lire comme nous en avons pris à l'écrire, et diffusez-en le parfum tout autour de vous !
Bonne lecture.

L'ÉDITO

ILS VONT NOUS SORTIR DU PÉTRIN

Et voilà, vous tenez entre vos mains le troisième numéro de « Jour de Fête ». C'est un joli défi pour l'équipe d'Un Plus Bio que de proposer à nouveau une revue qui nous ressemble et qui ne participe pas à la comédie médiatique autour de l'alimentation. Une vraie démarche politique que d'éditer un magazine dans le seul but de partager ce regard rebelle sur la grande aventure du manger collectif. Si nous sommes sincères, dans cet acte, nous redécouvrons aussi cette douce palpitation de raconter de belles histoires, de scruter ce qui pourrait plaire à des lecteurs qui ne baissent pas les bras devant la tâche à accomplir. Nous avouons même un certain plaisir à décrire les stratégies de résistance de ceux qui nous nourrissent et qui manœuvrent avec habileté pour nous offrir une alimentation vivante.

Vous allez rencontrer des rebelles, des paysagistes et des sentinelles qui inventent, construisent et veillent sur nos paysages alimentaires avec une grande détermination. Des êtres dont il serait utile d'écouter plus souvent les pensées, les imaginaires. Ils sont pour la plupart peu médiatisés. Pourtant, leur travail et leur engagement construisent les fondations d'un renouveau des plus nécessaires. Nous vous proposons aussi un voyage photographique en regardant différemment ce que nous avons sous les yeux et comment de simples levures ou bactéries peuvent transformer notre quotidien.

Notre revue est une invitation à explorer les pistes qui nous permettraient de nous sortir un peu du pétrin. Quel lumineux rivage voulons-nous choisir, quels paysages alimentaires allons-nous décider de bâtir ? Notre pays a de sacrées ressources et son inventivité, quand elle est au service de l'intérêt général, reste inégalable. Il va faire, paraît-il, de plus en plus chaud et se nourrir devient déjà un sujet majeur. Alors, si vous doutez des choix à faire ou des priorités pour les années à venir, ce « Jour de fête » va vous éclairer.

Stéphane Veyrat

POUR BIEN COMMENCER	•
Le glossaire de « Jour de Fête »	P.06

01

LES REBELLES

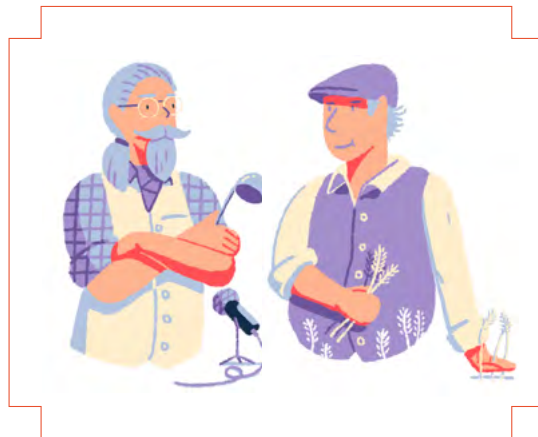
Pour refaire le monde, à la cantine c'est gratuit	P.10
---	------

En Bretagne, une autre vache est possible	P.16
---	------

Tout petits et trop bien nourris à Paris	P.22
--	------

LE DÉBAT DE JOUR DE FÊTE

À table avec deux rebelles de la cuisine et de la terre	P.26
---	------



Dans les fourneaux de la cuisine grand format	P.34
---	------

02

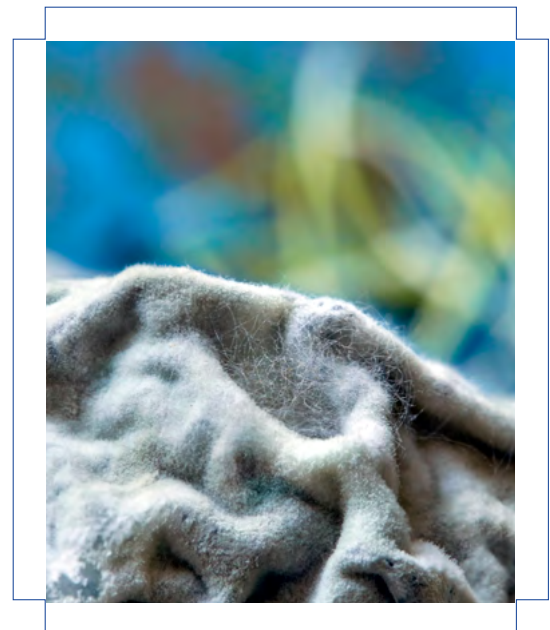
LES PAYSAGISTES

Ils sont la Camargue	P.40
----------------------	------

Sauveteurs de foncier sur la côte d'Azur	P.52
--	------

Coloco, l'atelier des jardins planétaires	P.60
---	------

Dijon trace son sillon alimentaire	P.64
------------------------------------	------

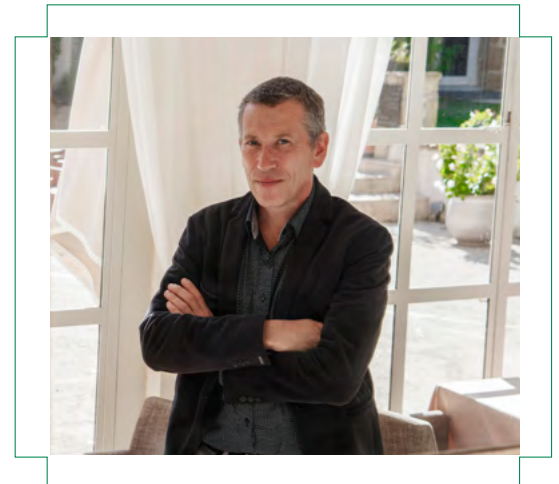


LE PORTFOLIO DE JOUR DE FÊTE

Paysages vivants, par Pauline Daniel	P.70
--------------------------------------	------

03

LES SENTINELLES



LE GRAND ENTRETIEN DE JOUR DE FÊTE

Jean-Philippe Pierron, philosophe : « Se nourrir, c'est toujours se nourrir d'autre chose que soi. »	P.82
--	------

Les belles heures du petit village gascon	P.92
---	------

La terre agricole ? Une grande question !	P.98
---	------

Ils veulent une jeunesse qui mange bien	P.106
---	-------

Milan, une exception alimentaire italienne	P.110
--	-------

POUR BIEN FINIR

Diffuser la revue	P.118
-------------------	-------

LE GLOSSAIRE DE « JOUR DE FÊTE »

Vous êtes bien dans « la revue qui met tout le monde à table »...
à condition toutefois qu'on s'entende bien sur les termes
et le vocabulaire !

Agriculteur

Au départ nourrisseur de l'humanité, il s'agit plutôt aujourd'hui d'un individu pauvre ou subventionné, qui aime la terre, l'odeur du purin, les veaux, vaches, cochons et couvées, le maïs, les légumes et les tracteurs. Mais dont le métier, comme disait Fernand Raynaud, « *ça eut payé, mais ça pay' pu* ». Apparu à la révolution néolithique, lors de la sédentarisation des humains à la surface du globe, l'agriculteur est devenu pour les uns le pollueur de Dame nature qu'il ne cesse de malmener, pour les autres une espèce en voie de disparition, extrêmement fragile, qu'il convient de soutenir, accompagner et encourager sous peine de nous voir, un jour, tous disparaître.

Trois courtes lettres qui en disent long. Chez les amateurs de *fast* et *jungle food*, le mot signifie généralement bizarrerie ou, dans le meilleur des cas, quelque chose de peut-être bon mais cher. Chez les climato-sceptiques ou, à l'opposé, leurs cousins démobilisés qui pensent que « *de toute manière, tout est foutu* », le bio est une invention marketing destinée à gagner plus par ceux qui l'ont créée. Enfin, pour les plus pauvres, c'est simplement un truc de riches, et pour les riches un truc de bobo. Nous voilà bien avancés. Dans « Jour de Fête », le mot bio ambitionne d'être quelque chose de plus inclusif et rassembleur, qui se mange sans faire de mal ni à notre microbiote, ni à la planète, ni aux générations qui en prendront demain les commandes. Et quand c'est bien fait, le bio peut aussi être le support vertueux d'un développement économique, social et humain assez harmonieux sur les territoires.

Vache

Quadrupède ruminant doté de quatre estomacs, émettant d'importantes émanations de méthane susceptibles de trouer la couche d'ozone. Animal pouvant aussi, accessoirement, jouer un rôle important dans le stockage du carbone dans des prairies enherbées, dessiner des paysages verdoyants de bocages et de fermes familiales isolées à la campagne, voire même fournir de la viande de qualité et de bons fromages à qui sait le réhabiliter dans sa fonction historique de développement des territoires. Chez les Indiens, animal sacré, réputé pour sa non-violence et sa placidité, qu'on vénère au nom de diverses divinités pastorales et qu'on ne touche sous aucun prétexte. C'est vachement différent.



Paysage alimentaire

Un territoire qui se mange, ça vous parle ? Qui se mange avec les yeux, avec le cœur et bien sûr avec la bouche. Mais pour qu'il y ait paysage, il faut des paysans et aussi des gens qui se croisent, se parlent, construisent des échanges autour du bien manger, prétexte à toutes sortes de temps de partage autour de la nourriture. C'est un territoire où culture, agriculture, économie et société se mêlent pour viser l'harmonie, flatter le vivant et rechercher une nouvelle équité entre humains et non humains. Bref, c'est un paysage qui reste souvent à construire mais où l'alimentation participe à façonner un espace de vie où il fait bon vivre.

Camarguais

Individu ou peuple d'individus élevé(s) en plein air, appréciant simultanément les moustiques, les grands paysages, la platitude, les courses de taureaux dans les arènes, les villes d'Arles, d'Aigues-Mortes et des Saintes-Maries-de-la-Mer. Il aime aussi la culture du Félibrige, les chevaux (camarguais, comme lui), les roubines, les martillières, le riz, le sel (de la vie) et le vin des sables, la salicorne, le vent, la lumière solaire du delta rhodanien et les flamants roses. En revanche, le Camarguais apprécie beaucoup moins qu'on l'enquiquine sur ses terres, qu'on critique son 4x4 - outil de travail capable de franchir marais et récifs. Il n'aime pas non plus la bureaucratie, la paperasse et les ragondins.

Élu(e)

Personne idéaliste et zélée ayant le sens du service et le goût des autres, croyant qu'elle peut changer le monde en prenant des décisions qui relèvent du bien commun. Mais qui, rapidement, s'aperçoit qu'il s'agit plutôt de descendre tous les jours à la mine, dans les dédales d'une société de plus en plus complexe, aux attentes multiples et souvent contraires. Ses principales qualités sont d'accepter de ne plus avoir de temps pour soi, de se coltiner des heures et des heures de réunion, de subir les attaques mordantes du clan adverse et, avec tout ça, comme une cerise sur le gâteau, d'essayer de faire tout de même avancer des dossiers qui rendent la vie des gens un peu plus belle sur son territoire d'attachement.

**POUR REFAIRE
LE MONDE, À LA
CANTINE C'EST
GRATUIT !**

Quand la ville de Saint-Denis (93) choisit de rendre universel le temps du repas, sans payer plus.

P.10

**EN BRETAGNE,
UNE AUTRE VACHE
EST POSSIBLE**

Comment un groupe d'éleveurs ressuscite d'anciennes races que le grand marché a fini par exclure.

P.16

**TOUT PETITS ET
TROP BIEN NOURRIS
À PARIS !**

Une petite révolution alimentaire est à l'oeuvre dans les 400 crèches de la capitale.

P.22

**À TABLE AVEC
DEUX REBELLES
DE LA CUISINE
ET DE LA TERRE**

Le débat inspiré de « Jour de Fête », avec le mangeur libertaire Arnaud Daguin et le paysan-boulangier Henri de Pazzis.

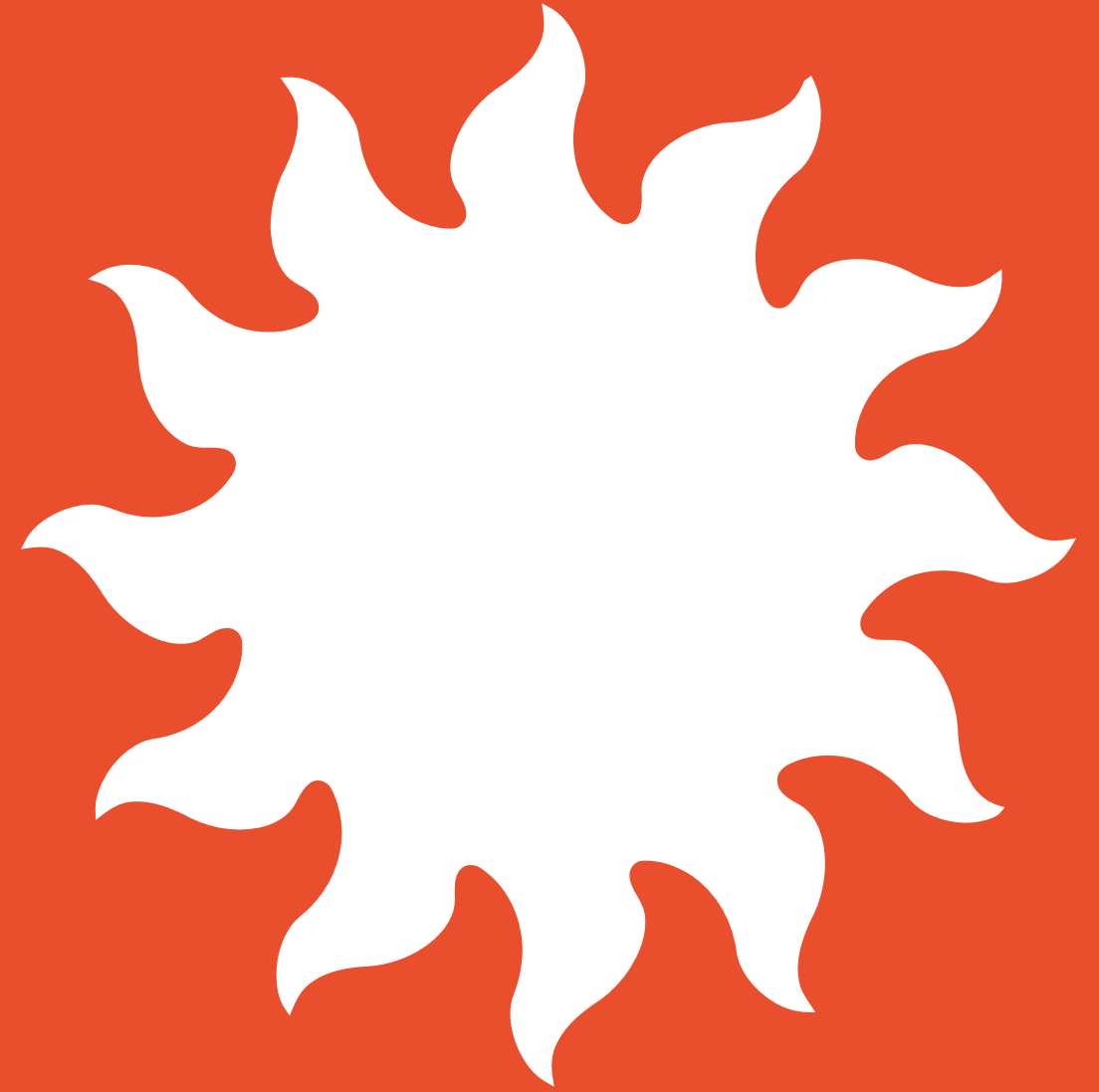
P.26

**DANS LES FOURNEAUX
DE LA CUISINE GRAND
FORMAT**

Fabriquer des milliers de repas de cantine sans sacrifier la qualité, tel est le credo du Sivu Bordeaux-Mérignac.

P.34

Les



Rebelles

À CONTRE-COURANT



POUR REFAIRE LE MONDE, À LA CANTINE C'EST GRATUIT !

A Saint-Denis, en lisière nord de Paris, la ville a fait le choix d'une cantine scolaire gratuite pour les élèves de maternelle et élémentaire. Tirer ce fil en a déroulé d'autres : plus de bio, de local, de théâtre, mais aussi moins de gaspi, de viande ou de plastique. Et pas mal de rêves pour la suite.

Visite de l'arrière-cuisine.

REPORTAGE : CYRIL POCRÉAUX
ILLUSTRATIONS : ATELIER LUGUS



Mardi 9 mai
École Jules-Vallès, Saint-Denis

« J'ai trop, trop bien mangé... Vraiment. Même ma copine m'a donné sa pomme, du coup j'en ai eu deux.

- Ah ben moi aussi, mon copain m'a donné sa pomme, pareil ! »

À l'heure du bilan et du dessert, Marie-Louise et Yanis sont satisfaits : leur repas du jour est un franc succès. L'heure du tri et du pesage arrive, d'ailleurs.

« La poubelle verte, c'est pour le recyclage, la nourriture qu'on peut réutiliser, glisse Yanis, sur le ton de la confiance. Et la noire, ben non : c'est tout le reste.

- Et la nourriture qui reste, alors, qu'est-ce qu'on en fait ?

- Euh... on m'a dit... mais je sais plus.

- Ah oui, du compost ! C'est ça ? »

Une copine s'impatiente : « Tu viens, Marie-Louise ?

- Attends, il est en train de m'interviewer... »



A l'école Jules-Vallès de Saint-Denis (93), c'est ainsi depuis bientôt cinq ans : les enfants trient, pèsent et soupèsent les restes de leur plateau en fin de repas, pour mieux prendre conscience de ce qui part à la poubelle. Les élèves de CM1 comme Marie-Louise et Yanis ne dérogent pas à la règle : 2,6 kilos plus 3,8 kilos plus quelques hectogrammes encore... Aujourd'hui, une quinzaine de kilos, pour 190 enfants, seront recyclés en compost. Le tri et la récup' ne sont pas les seules innovations que la sous-préfecture de la Seine-Saint-Denis a mises en place dans son arrière-cuisine. Loin s'en faut. Celle qui a eu le plus d'écho tient en un mot : gratuité. Depuis deux ans, de plus en plus d'élèves ont droit à la cantine totalement gratuite. Ce furent d'abord, en 2021, les maternelles. Une mesure étendue désormais aux CP, avant les CE1-CE2 en 2023-2024, puis les CM1-CM2 en 2025.

Dans un coin de la cantoché, sur les chaises trop petites, genoux coincés sous les tables, c'est l'heure du repas, pour nous aussi. Amandine, Thierry, Frédérique, plusieurs membres de l'équipe municipale ou du groupe scolaire Jules-Vallès sont là, à retomber un temps en enfance, alors que le service des enfants prend fin.

Leyla Temel, en face de moi, c'est l'adjointe au maire chargée de l'éducation, de l'enfance et de la vie scolaire. Je me ressers de la viande (et des légumes, aussi).

« On dit que l'école est gratuite, mais non : elle ne l'est pas de 11h30 à 12h30, quand les enfants mangent. »

« On a décidé de la gratuité de la cantine parce que, pour nous, c'est un élargissement du service public de l'éducation, entame Leyla. On dit que l'école est gratuite, mais non : elle ne l'est pas de 11h30 à 12h30, quand les enfants mangent. Le quotient familial ne fait que corriger, légèrement, les situations. Or on ne voulait pas d'une simple correction.

- C'est une extension des droits à tout le monde, en fait ?, j'interroge, entre deux bouchées.

- Exactement : on voulait l'égalité, on est de gauche, alors on l'a faite. Une extension du service public. Je veux faire société commune avec ceux qui peuvent payer et ceux qui ne peuvent pas. Bref, on construit une politique publique globale. D'ailleurs, chemin faisant, on s'est aperçus qu'on touchait à plein de domaines avec notre démarche. À la sortie du Covid, on avait déjà constaté les dégâts de la malbouffe sur les enfants. Pour certains, le repas à l'école est le seul repas chaud de la journée. Autant qu'il soit équilibré.

- Il y a aussi une démarche écologique, et d'économie, dans ce projet...

- Le souci environnemental, on est au bon endroit pour l'affronter. En tout cas, on n'est pas uniquement sur une question de prix, mais sur comment on produit, comment on économise, comment on recycle, etc. On a choisi d'étendre la gratuité progressivement car on ne voulait pas que ça se fasse au détriment de la qualité. Vous devriez aller faire un tour à la cuisine centrale, voir ça de plus près... »

Visite de la cuisine centrale

Il pleut à torrent, ce jour-là, sur le quai de réception de la grande cuisine de Saint-Denis, au bout d'une impasse, le long de la N214. Cela n'empêche pas

Les petits grammes font les grandes tonnes : la réduction du gaspillage permet d'économiser plus de 100 000 euros et 57 tonnes d'aliments par an.



le ballet des camions livreurs, qui pointent le bout de leur calandre dès 6h30. « Les agents se posaient la question : est-ce qu'on va pouvoir préparer autant de repas, et de la même qualité, avec l'instauration de la gratuité ? » Mickaël Dubois, responsable du site, revient sur les débuts de l'aventure, en entamant la visite des lieux. « L'augmentation de la fréquentation de la cantine a été de 8 %, mais elle s'est équilibrée avec la baisse de la démographie de la ville. Du coup, on sert environ 9 000 repas par jour, mais on devrait arriver à 11 000 courant 2024. »

Alors, compter au plus juste est vite apparu indispensable pour rester dans les clous budgétaires. Or cette démarche, la ville l'avait entamée quelques années plus tôt déjà. Mickaël poursuit, en poussant la lourde porte de l'épicerie centrale : « On avait fait le diagnostic : un tiers du repas d'un enfant partait à la

poubelle. C'était énorme ! On a pu économiser avec des petites choses toutes simples. » Pain placé directement à table pour éviter de s'en remplir l'estomac dans la queue, portions « grande faim » ou « petite faim » proposées aux jeunes, surplus de pain séché et broyé pour une seconde vie sous forme de cookies...

Sur le plateau, la différence se fait sentir, très vite : de 140 grammes, la note du gaspillage s'est réduite en moyenne à 80 grammes par plateau. Les petits grammes font les grandes tonnes : entre 2018 et 2020, quelque 370 kilos de nourriture furent ainsi économisés chaque jour, sur les 72 écoles maternelles et élémentaires de la ville. Soit 57 tonnes par an, et entre 100 000 et 150 000 euros d'économies. Du coup, « on peut davantage investir dans les produits AOC, les AOP, etc., reprend Mickaël. On tra-



© Photos : Aïman Saad Ellaoui / Ville de Saint-Denis

L'augmentation de la fréquentation de la cantine a été de 8 %, une tendance qui se confirme pour les années à venir.

vaillie avec la Coopérative bio d'Île-de-France, on achète de la viande de proximité, dont on limite par ailleurs la consommation. On respecte la saisonnalité des fruits et légumes, on a même été les premiers à exiger des fruits déclassés, jugés trop chers pour être vendus. On évite les produits ultra-transformés, c'est ce qui coûte le plus cher. Tout ça figure dans nos cahiers des charges vis-à-vis de nos fournisseurs. » Et finalement, ce qui reste sur les plateaux est transformé en compost et biogaz.

Après un détour par les chambres froides, nous voilà dans les cuisines, ruche foisonnante où s'activent les salariés en blouse blanche – ils sont quarante-cinq à œuvrer ici. En bruit de fond, les tapis qui déroulent, les marmites gargantuesques, 300 litres, qui bouillonnent. À gauche, préparation de la salade mexicaine. À droite, riz en pleine cuisson, que Barthélémy tourne avec application. « On sort, quoi, 900 kilos de viande et plus d'une tonne de légumes de la cuisine aujourd'hui ? », lâche-t-il, entre deux tours de main. Conditionnement, mise en barquettes, cellule de refroidissement pour passer de 63 à moins de

10°C. « On a pu investir dans un nouveau four, un piano, de nouvelles marmites, reprend Mickaël. Et on espère des locaux plus grands, avec une légumerie, pour maîtriser plus encore ce qu'on fait. »

« Nous, on peut se battre à notre échelle, mais quand on va au supermarché du coin et qu'on voit les promos incessantes sur la malbouffe, contre quoi on lutte ? »

C'est que le chemin est tracé. Le projet vise désormais aussi une réduction maximale des contenants en plastique. Et à forger les mentalités. Visites de la cuisine centrale, ateliers pédagogiques d'initiation au goût (les parents y ont droit aussi), pièce de théâtre « La Poubelle au bois dormant » pour sensibiliser au gaspillage : les jeunes Dionysiens ont droit à un menu aux petits oignons.

Pour la commune, la gratuité a un coût : 600 000 euros de plus chaque année. Mais c'est une priorité pour la majorité élue en 2020. Un choix politique, donc.



Retour à la cantoche de l'école Jules-Vallès, où le repas s'étire

« On a un rôle éducatif à jouer aussi, non ? On n'est pas juste là pour servir la plâtrée... » Leyla Temel théorise l'action municipale, alors qu'on nous amène les desserts. « C'est une démarche globale, tout ça, reprend-elle. D'ailleurs, plusieurs services de la ville sont concernés : restauration, commande publique, vie scolaire, bâtiments... » Pour la commune, la gratuité a un coût : 600 000 euros de coût global chaque année (en additionnant les dépenses supplémen-

taires, en repas et personnels, et la disparition de la contribution des familles). Mais c'est une priorité pour la majorité, élue en 2020. Un choix politique, donc. « De toute façon, une bonne partie de la réponse doit venir de l'État, songe l'élue. Nous, on peut se battre à notre échelle, mais quand on va au supermarché du coin et qu'on voit les promos incessantes sur la malbouffe, contre quoi on lutte ? Dans le même temps, les fruits de saison sont 30 % plus chers... Que peut faire une famille avec un budget contraint ? L'argent reste le nerf de la guerre. Or dans les quartiers populaires, on voit les dégâts que produit la malbouffe, avec une discrimination physique – à cause de l'obésité par exemple – qui s'ajoute à une discrimination géographique. »



Tout est à (re)construire, en somme. Toute une filière. « Il est quand même difficile d'imaginer la ville produire en local, non ?

- Dans l'idéal, ce serait la prochaine étape : acheter des terres agricoles, tout faire en interne. Les agriculteurs ne trouvent plus de repreneurs, leurs enfants ne veulent pas reprendre les terres ? Mais s'ils sont embauchés par une collectivité locale, qu'on leur garantit des congés, un salaire fixe, des horaires décents, on n'est plus dépendants des gros industriels. On devient auto-suffisants pour alimenter nos cantines scolaires. »

À l'heure du café, on se prend à rêver d'un nouveau monde. « Par moments, on peut être pessimistes, mais je crois que les gamins se posent des questions qu'on ne se posait pas à leur âge. », jure Leyla. Marie-Louise, Yanis et leurs copains ont sans doute déjà un temps d'avance sur nous. ✨

EN BRETAGNE, UNE AUTRE VACHE EST POSSIBLE

Manger de la viande ou un bout de fromage est devenu un acte si familier qu'on ne saurait plus décrire le chemin (très tortueux) emprunté par les filières qui jouent en arrière-plan.

Voilà pourquoi une poignée d'irréductibles Bretons ont décidé de se donner la main pour défendre un nouveau type d'élevage et ressusciter des races anciennes exclues du grand marché.

TEXTES : JULIEN CLAUDEL



« Plus on se rencontre, plus on se rend compte qu'on peut bâtir un autre élevage en associant nos métiers et casser les codes d'une industrie à bout de souffle. »

Dans la famille des grosses bêtes carnées, je demande la prim'holstein, la limousine ou la blonde d'Aquitaine. Très bien, mais c'est un peu classique, non ? Vous ne voudriez pas plutôt goûter de la Pie noir, de l'armoricaine ou encore de la Froment du Léon ? Certes, elles sont un peu moins productives, elles ont un tempérament facétieux et, physiquement, elles sont bien différentes, mais franchement, vous gagneriez à les découvrir. Et puis, saviez-vous qu'elles ont bien failli disparaître ? C'eût été dommage.



« La filière du lait et de la viande est la meilleure illustration du développement de l'industrie alimentaire mondialisée », commence Xavier Hamon. Créateur de l'Alliance des tables libres et vivantes (ex-Alliance des cuisiniers), ce cuisinier breton connaît par cœur le monde de l'élevage. Pour lui, c'est un fait, on ne se rend pas bien compte des tensions qui opèrent dans ce milieu, et c'est sans doute d'autant plus vrai en Bretagne, région agricole la plus productiviste de France « où se côtoient le pire de l'industrie et le meilleur des alternatives », ajoute Xavier. Pour faire simple, on dira qu'autrefois, le fromage ou la viande qu'on s'offrait les beaux jours à table, c'était une affaire de village, d'amitiés et de rencontres avec un territoire. « Des races bovines locales, il y en avait des tas, parfois même à l'échelle d'un canton, explique Rim Chaabouni, animatrice de la Fédération des races de Bretagne, qui réunit une dizaine d'associations d'éleveurs décidés à changer le cours des choses. Elles étaient adaptées aux conditions climatiques, au cadre de vie des éleveurs, aux prairies, elles fournissaient du lait et une viande typiques, riches de la biodiversité de l'époque, on fabriquait des fromages uniques à partir de ferments spécifiques qui n'existent presque plus. »

Mais ça, c'était avant, bien avant même. Xavier Hamon remonte à la création des premiers grands abattoirs, dès la fin du XIX^{ème} siècle, pour décrire le virage progressif mais vertigineux qui nous emmène jusqu'aux rayons des supermarchés actuels, où s'affichent des produits standardisés sous cellophane aux mains d'une filière devenue tentaculaire. « En concentrant les animaux dans les abattoirs, on s'est rendu compte qu'il y avait soudain beaucoup de bêtes à écouler, issues de prairies infinies pour les nourrir. Les éleveurs ont commencé par agrandir leur cheptel puis il y a eu une révolution en cascade : sélection génétique de races bovines hyper-productives, mécanisation galopante, développement de nouvelles techniques, sans compter la dépendance grandissante vis-à-vis des banques, des fabricants de matériels, de l'industrie des aliments pour animaux, des soins vétérinaires... À la fin, ce nouveau système a complètement délié les éleveurs de races locales de leur métier, de leurs valeurs, du rôle qu'ils jouaient au sein de leur territoire, et bien sûr des mangeurs. »

Le petit lait, c'est pas pour les cochons !

Ce mouvement de l'histoire, encouragé par les grandes lois de modernisation agricole, marqué par de multiples crises, a fait naître des pratiques étonnantes. Plus personne n'est aujourd'hui surpris de voir un veau naître sur le sol français, être engraisé en Italie, abattu en Pologne, transformé aux Pays-Bas et consommé par un mangeur espagnol ou belge, à quoi il faut ajouter la contribution d'un transporteur allemand ou roumain sur des milliers de kilomètres !

Ce froid décor ne pouvait évidemment pas rester en l'état. Et c'est en Bretagne que des voix ont commencé à s'élever, dès les années 1960, d'une part pour sauvegarder les races locales, d'autre part pour s'opposer à un système devenu aussi intégré que déshumanisant. À Plessé, en Loire-Atlantique, Cédric Briand repré-



© Photo : Pierrick Bourgault

Lorsqu'on dit qu'un autre élevage est possible, n'a-t-on pas là une jolie preuve ?

sente bien cet esprit de résistance. Descendant d'une vieille famille d'éleveurs traditionnels en circuit long, il crée voilà quelques années, en association avec Mathieu Hamon et Hervé Mérand, le Gaec (groupement agricole d'exploitation en commun) de la Ferme des sept chemins, dont la particularité consiste à réinventer le monde ancien, mais avec les outils d'aujourd'hui. L'exploitation, certifiée bio, fonctionne en totale autonomie, où 50 vaches Pie noir, nourries à l'herbe à 90 % et d'un mélange céréalié fait maison pour le reste, bénéficient d'un parcours de 70 hectares de prairies. Elles produisent annuellement quelque 100 000 litres de lait (soit trois à quatre fois moins que la moyenne) qui sont transformés en fromages et autres produits de crèmerie.



Le petit lait n'est pas perdu ni revendu, il alimente une quinzaine de cochons qui s'ajoute au cheptel bovin. Quatre à cinq bœufs et une poignée de vaches de réforme sont également valorisés pour la viande. Les associés ont imaginé des outils de décision collégiale (GFA, société civile immobilière...), et ont créé une SARL qui permet de salarier une personne à leur magasin de producteurs (lequel vient compléter l'offre de produits fermiers), mais aussi

d'organiser des événements, d'installer un bâtiment photovoltaïque, etc. « À condition de mettre les bons outils en place et d'être carré sur les objectifs, la démarche collective offre une souplesse qu'on ne retrouve pas chez les éleveurs individuels, dit Cédric. On fait face aux éventuelles difficultés ensemble, on se nourrit mutuellement de nouvelles idées, on peut se relayer et prendre des week-ends, on récupère aussi du temps pour participer aux réunions associatives et syndicales du territoire. »

Cet esprit coopératif se retrouve largement à la fédération régionale comme à l'Association des paysans producteurs de Gwell, laquelle ambitionne d'obtenir une appellation d'origine protégée pour ce gros lait fermenté typique. Les éleveurs de races locales se rencontrent, discutent, découvrent des affinités avec d'autres métiers, des cuisiniers, des mangeurs, des citoyens, et commencent à discuter avec les collectivités, les cantines constituant un tremplin potentiel pour accélérer la dynamique. « Plus on se rencontre, dit Xavier Hamon, plus on se rend compte qu'on peut bâtir un autre élevage en associant nos métiers et casser les codes d'une industrie à bout de souffle. Ça prendra beaucoup de temps, mais on sait qu'on tient là une des clés pour fabriquer un nouvel avenir commun. » *

DE LA BRETAGNE À L'ASSIETTE, « LES RÉSISTANTS » S'ORGANISENT

Derrière la façade anodine de ce nouveau restaurant, l'idée de rompre avec les circuits traditionnels et de reconnecter les terroirs de France avec des mangeurs motivés s'est traduite par un projet unique dans la capitale.

À Paris, les restaurateurs sont très nombreux, pas loin de 12 000, sans compter les bars et bistrotts. Mais, dans leur genre, eux sont les seuls. Les seuls à faire quoi ? On pourrait dire à changer le cours tranquille des choses, celui qui consiste à faire manger des milliers de gens en se conformant aux codes d'un marché bien huilé, et souvent sans surprise : denrées achetées sur catalogue et livrées à la demande, transformation minimaliste en arrière-cuisine quand on ne parle pas de simple assemblage et, au bout du plan comptable, création de marges brutes qui permettent de faire tourner la boutique. Rien n'est alors dit de la qualité dans l'assiette, du producteur, de la ferme ou de la plateforme qui a fait pousser ou transformé l'aliment, pas plus de l'histoire sociale et humaine qui se trame derrière : dans les champs, les transports, la logistique ou en cuisine. Pas de récit à restituer, donc, juste des produits alimentaires anonymes à faire ingérer, certes entre amis ou en famille.

En tout, plus de 150 producteurs approvisionnent les établissements, que les restaurateurs connaissent personnellement

Chez les Résistants, un restaurant né en 2017 dans le Xème arrondissement, qui a entraîné à sa suite la création d'une table gastronomique (L'avant-Poste), d'un comptoir et d'une épicerie, on a choisi de renverser le décor et de créer un autre écosystème. Rapidement, ça saute aux yeux, les petits noms des paysans fournisseurs défilent à la carte de chaque établissement : ferme des Gobettes, ferme

du Wern, ferme de Laisia, Lionel Chazelle, Thomas Hardy, ferme des 7 chemins, Alice Ménard, etc. En tout, plus de 150 producteurs approvisionnent les enseignes, que les restaurateurs connaissent personnellement et qui apportent, chacun, leur pierre au menu : le camembert, le miel, les choux, les haricots de mer, les pêches plates fermentées, la farine, les olives, les épinards, le fromage blanc fumé...

Florent Piard, le créateur des Résistants, les a tous rencontrés, lors d'un long voyage à travers la France agricole et rurale : 250 fermes visitées avant l'ouverture, « 700 agriculteurs en tout, et ça continue tous les mois ! ». Il n'a alors pas la trentaine lorsqu'il décide de renoncer définitivement à son parcours de banquier d'affaires, entre Londres et Paris. Conseiller en fusions et acquisitions, il aurait pu rester et grandir dans le milieu, mais le caractère de prédation qui règne dans la finance et les fonds de pension finit par rogner son éthique personnelle. Le jeune homme a grandi à la campagne, au milieu des paysans, il se rappelle encore d'« un grand-père du genre poujadiste qui ne supportait pas les supermarchés », et souhaite retrouver des valeurs qui lui correspondent mieux. La création du restaurant, où il s'impose une règle radicale, permet de traduire ses nouvelles envies en musique : coopération enthousiaste et intense avec le monde paysan, exclusion de tout produit issu de l'industrie agro-alimentaire, instauration d'une relation de confiance avec des clients qui identifient vite le côté alternatif de la démarche. Six ans plus tard, les affaires tournent suffisamment pour amortir les investissements et surtout l'endettement, qui reste conséquent. Une cinquantaine de personnes



© Photo : Les Résistants

Une partie de l'équipe des Résistants. Au total, une cinquantaine de salariés font tourner les différents établissements.

travaillent dans les quatre lieux alimentaires qui, eux-mêmes, sont devenus interdépendants. « On a créé un système en équilibre où, si on devait fermer une enseigne, les autres seraient pénalisées. »

Chaque année, les Résistants rapatrient à Paris environ un million d'euros issu des terroirs de France. C'est déjà bien, mais Florent aimerait tant voir d'autres confrères s'y mettre pour changer la donne. « Dans la restauration, on pourrait faire beaucoup plus collectivement si des établissements aussi grands que les bouillons, qui connaissent un grand succès actuellement, avaient envie d'adopter nos pratiques », pense-t-il.

« Le rapport à tous ces producteurs nourrit nos cheminements personnels et, en ce qui me concerne, je ressens une ouverture sur le monde mille fois supérieure à celle que j'avais avant. »

Ses expéditions en partage avec les producteurs du pays ont fait évoluer son regard sur l'agriculture. Il retient que, là aussi, les aventures collectives

s'avèrent plus prometteuses que les expériences individuelles. « À plusieurs, il devient possible pour les agriculteurs de prendre du recul sur leurs pratiques, ils peuvent s'offrir un peu de répit et des respirations, voire même participer à des initiatives collectives, syndicales ou de développement local. Et quand je dis collectif, ça peut commencer à partir de deux personnes. » Les Résistants sont eux-mêmes membres actifs de plusieurs organisations, dont l'Alliance des tables libres et vivantes (ex-Alliance des cuisiniers), au côté du cuisinier Xavier Hamon, ou l'Association des paysans producteurs de Gwell, ce laitage fermenté breton candidat à l'appellation d'origine protégée. Imaginer d'autres façons de produire, de transformer, de distribuer, de cuisiner et de manger, c'est leur manière de participer aux débats du moment.

Et si c'était à refaire ? « On repartirait sur le même projet, car il parle aux clients qui nous suivent depuis le début, même quand on tâtonnait. Après, sur le plan humain, c'est tout de même beaucoup d'énergie et de stress. Mais c'est un choix de vie, le rapport à tous ces producteurs nourrit nos cheminements personnels et, en ce qui me concerne, je ressens une ouverture sur le monde mille fois supérieure à celle que j'avais avant », conclut l'ancien banquier d'affaires et nouveau... résistant.

TOUT PETITS ET TROP BIEN NOURRIS À PARIS !

En un peu plus de dix ans, une révolution alimentaire s'est produite dans les établissements de la petite enfance de la capitale. Disposant chacune d'une cuisine sur place, les crèches fabriquent et servent chaque jour 18 000 repas faits maison et composés à plus de 80 % de produits bio. Un record pour une si grande ville.

TEXTES : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS



Ils sont encore bien jeunes pour voter, mais si on soumettait à un référendum national leur choix de restauration préférée, nul doute que les 0-3 ans éliraient Paris pour leurs déjeuners et leurs goûters. Manger à la cantine dans la première ville de France a pris une sacrée tournure depuis une dizaine d'années. Le deuxième Plan Alimentation Durable (2022-2027), après une première étape déjà franchie sous le premier mandat d'Anne Hidalgo qui avait fixé comme objectif 50 % de produits bio dans les cantines gérées par les 17 caisses des écoles parisiennes, vise à présent les 100 %. Dans les 400 établissements municipaux de petite enfance, dont 300 crèches collectives qui servent à manger pour les tout-petits, même combat, voire mieux.



À ce jour, toutes les cuisines sont labellisées Ecocert « En cuisine » depuis 2016, avec un taux de 80 % de bio dans les assiettes et l'attribution du niveau « excellence », le plus élevé du label. « La santé des jeunes et très jeunes enfants ainsi que la préservation de l'environnement sont vraiment dans l'ADN de la maire de Paris qui en a fait un chantier politique dès 2014, résume Céline Hervieu, conseillère déléguée à la petite enfance auprès de l'adjoint, Patrick Bloche. Aller vers le 100 % bio est l'objectif du nouveau mandat, même si les derniers 20 % sont plus délicats à atteindre que les premiers 40 %, pour des raisons qui tiennent au contexte de la production et à l'organisation des filières. Mais l'objectif politique reste le même et on y parviendra ! »

Pour soutenir cet élan collectif vers des cantines de crèches exemplaires, où s'affairent quotidiennement 1 600 agent(e)s de la petite enfance, il a fallu s'engager dans une démarche inédite et compter sur l'engagement des services.

« Nous avons l'intime conviction que le fait de changer les choses, en introduisant une alimentation exempte de pesticides et de pollutions diverses, allait dans le bon sens. »

Sandra Merle, cadre diététicienne à la petite enfance, se rappelle avoir participé à ouvrir les premières brèches dès 2005, avec son ancienne collègue chargée des achats alimentaires, Laurence Pradayrol-Lemousy. « Quand on a commencé à se saisir de la question de la qualité alimentaire, il existait très peu de rapports officiels sur l'intérêt de manger bio pour la santé, et pas de socle de connaissances scientifiques vraiment documentées, mais nous avons l'intime conviction que le fait de changer les choses, en introduisant une alimentation exempte de pesticides et de pollutions diverses, allait dans le bon sens. On a donc commencé par revoir nos sources d'approvisionnement. »

Après avoir travaillé en direct avec de multiples fournisseurs, qui n'étaient pas tous en mesure de livrer à la demande 300 établissements et dont

« Pour nous à Ecocert, les crèches parisiennes ont vingt ans d'avance. »

la coordination devenait de plus en plus chronophage, Paris décide de confier le marché alimentaire à un opérateur unique. « Il nous fallait un prestataire dont la logistique, le métier et le réseau permettent de prendre en charge nos approvisionnements de manière centralisée, en respectant à la lettre un cahier des charges exigeant », précise Céline Hervieu. Sodexo, la société titulaire, n'est donc pas le gestionnaire des cantines des crèches parisiennes comme certains le croient, mais seulement le fournisseur des denrées qui se retrouvent dans les 300 cuisines.

Essentiellement bio, bruts, locaux et de saison, les aliments sont l'objet d'attentions particulières : pour les plus sensibles, pas moins de deux contrôles microbiologiques sont effectués avant chaque livraison, le premier par le producteur, le second par Sodexo. Quand les collectivités s'engagent sur la voie du bio, elles savent qu'elles doivent composer avec une agriculture sinon plus risquée, du moins plus vivante et exempte du moindre produit de traitement chimique de synthèse. Côté fournisseurs, la Coop bio Île-de-France, la structure

agricole coopérative en pleine croissance située en Seine-et-Marne à moins d'une heure de Paris, est un fournisseur historique des crèches. De fait, la restauration collective devient le tremplin pour de nombreuses fermes autour du grand Paris.

« Pour nous à Ecocert, les crèches parisiennes ont vingt ans d'avance, se réjouit Lise Pujos, responsable nationale du label « En cuisine ». Qu'il s'agisse du cahier des charges des commandes alimentaires, du travail en amont sur les filières d'approvisionnement, de la notion de fait maison, de la prévention des risques sanitaires, du haut niveau de bio local ou de l'emploi de produits éco-détergents, Paris est l'illustration aboutie et cohérente d'une bonne politique publique de l'alimentation. » À laquelle il faut aussi ajouter l'introduction de deux menus végétariens par semaine, voire une option non carnée quotidienne pour les parents qui en font la demande. Vous avez dit modèle abouti ? Il fallait voir la mine réjouie d'une partie du conseil municipal réuni autour de la maire, lorsque le projet alimentaire parisien a reçu la Victoire des cantines rebelles, décernée par Un Plus Bio, en 2019. ✨



© Photo : Ville de Paris

Pas moins de 1 600 agent(e)s de la petite enfance s'affairent dans le réseau des crèches.

« En France, les cantines bio ne sont plus marginales »

Directeur général d'Ecocert France, Thierry Stoedzel est l'un des instigateurs du label « En cuisine », qui distingue plus de 3 000 cantines bio, locales et durables. Voilà dix ans que cette démarche soutient et contrôle les établissements qui mettent la qualité alimentaire au menu.

Jour de Fête : Comment est venue l'idée de créer le label « En cuisine » ?

Thierry Stoedzel : Je vais faire un peu d'histoire et revenir à l'origine. En 2010, quand je n'étais pas encore en poste chez Ecocert, j'ai fait une licence pro ABCD, pour « agriculture biologique et conseil en développement », dans le cadre d'une reconversion professionnelle. Mon stage de six mois en alternance s'est fait à Tarbes (Hautes-Pyrénées), au sein de la Scic « Resto Bio Midi-Pyrénées », dont la vocation est de rapprocher les producteurs bio des acteurs de la restauration collective. Je trouvais ce projet génial. Une fois diplômé, je suis entré à Ecocert et, en mars 2012, j'en suis devenu le directeur commercial. Dans mon équipe, avec mon adjointe Lise Pujos, aujourd'hui responsable du label « En cuisine », on discutait de ce qui pourrait faire bouger la bio qui, à l'époque, connaissait une sorte de stagnation. L'idée était de voir comment Ecocert, au-delà de sa mission de certificateur, pouvait participer à une nouvelle dynamique. C'est là que la restauration collective s'est imposée comme un levier potentiel du développement de l'agriculture bio. On se disait que si, demain, des millions de personnes mangeaient davantage bio à la cantine, ça ferait bouger les lignes.

Avec plusieurs milliers de cantines labellisées aujourd'hui, qu'a apporté selon vous « En cuisine » ?

Notre grande fierté est d'avoir contribué au développement d'une dynamique autour de l'ali-

mentation de qualité, en atteignant une masse critique qui permet d'affirmer qu'en France, les cantines bio ne sont plus marginales. L'autre motif de satisfaction est d'avoir réussi à imposer un standard, au point que certaines collectivités qui délèguent le marché de leurs cantines au privé intègrent le label dans leurs appels d'offres. Enfin, l'aventure du label nous a fait découvrir tout un écosystème que nous ne soupçonnions pas. Travailler main dans la main depuis dix ans avec des associations comme Un Plus Bio est une source de plaisir et d'enrichissement.

Diriez-vous que manger mieux, c'est politique ?

Sans l'engagement de nombreux élus de collectivités qui portent une vraie vision sur le développement de leurs territoires, Ecocert « En cuisine » ne serait pas allé bien loin. Ceux qui font avancer la bio en restauration collective, ce sont les agriculteurs, les élus, les cuisiniers... Nous, on donne un cadre et on ouvre une voie de progrès. Notre métier, c'est aussi de mesurer les évolutions en définissant un point A et ce que pourrait être un point B. On pourrait dire qu'une forme d'exode rural se poursuit dans les campagnes, notamment par la diminution constante du nombre d'agriculteurs. Or quand une école ferme, qu'une boulangerie disparaît, qu'un café tire son rideau ou que des familles déménagent, peu à peu les territoires s'éteignent. En ce sens, relocaliser l'alimentation en faisant vivre toute une série d'acteurs autour de la question alimentaire, du développement du vivant et de tout ce que l'agriculture biologique peut apporter en termes de biodiversité, ça me paraît essentiel. •

À TABLE AVEC DEUX REBELLES DE LA CUISINE ET DE LA TERRE

Quel avenir pour nos assiettes et nos paysages alimentaires ?
Comment l'agriculture peut-elle relever les grands défis du moment ?
Et dans ce contexte, la bio reste-t-elle une piste de solution ?
Éléments de réponse avec Henri de Pazzis et Arnaud Daguin,
dans un dialogue inspiré, voyageur et nourrissant.

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIEN CLAUDEL ET STÉPHANE VEYRAT

PHOTO : JULIEN CLAUDEL

ILLUSTRATIONS : ATELIER LUGUS



Arnaud Daguin

Cuisinier pendant plus de quarante ans, Arnaud Daguin fut décoré de la première étoile au Michelin pour une table d'hôtes. Ancien chroniqueur politico-culinaire sur France Inter, il est le co-fondateur de l'association « Pour une agriculture du vivant ». Libéral dans l'âme, il ne mâche jamais ses mots quand il s'agit de les faire déguster autour du bien manger.



Henri de Pazzis

Avant de devenir paysan-boulangier à Saint-Rémy-de-Provence (13), Henri de Pazzis a d'abord été un grand acteur du monde de la bio. Maraîcher dans les années 1980, expert reconnu des questions réglementaires, il a fondé Pronatura en 1987, une entreprise de production et de négoce devenue un des leaders européens des fruits et légumes bio.

Jour de Fête : On est très heureux de vous inviter autour d'une table pour parler d'alimentation et confronter vos idées sur l'agriculture, l'économie, le social et les questions humaines qui tournent autour de l'acte de manger. Pour commencer, que signifie selon vous être un mangeur aujourd'hui ?

Henri : Je dirais que nous sommes tous des disciples de Brillat-Savarin, qu'on le sache ou non. Dans « *Physiologie du goût* », cet auteur de la fin du XVIII^e siècle nous explique qu'à table se retrouve toute l'économie des humains : l'agriculture, la poterie, la céramique, l'orfèvrerie, les fleurs, la décoration, etc. C'est aussi à table que se discutent les amours, la politique, la philosophie. Tout est à table, y compris

la formation des paysages qui nous entourent. « *Physiologie du goût* » est à mes yeux un livre précurseur, un peu ennuyeux à lire parfois mais souvent truculent et fondamental par les idées. D'ailleurs, lorsque le mouvement Slow Food a été créé à Paris par Carlo Petrini, c'était le jour anniversaire de la première publication du livre, auquel il se réfère pleinement.

Arnaud : J'adhère tout à fait à cette approche. Je répète à l'envi ce que me disait autrefois ma grand-mère : la manière dont tu te nourris te constitue et dessine ton monde. La question est de savoir en quoi nos pratiques de production des aliments peuvent nous assurer un avenir commun et ne pas nous précipiter, comme c'est le cas aujourd'hui, dans le mur ?

Dans cette idée, depuis plus d'une vingtaine d'années, j'ai pour obsession d'essayer de définir la ligne de crête qui existe entre ce que j'appelle la valeur, c'est-à-dire ce qui nous promet un avenir en tant qu'humains, et le prix, c'est-à-dire la valeur vénale des choses et l'économie des hommes. Comme le dit un archétype du capitalisme comme Warren Buffet, « *Price is what you pay, value is what you get* »¹. À mes yeux, l'alimentation constitue la question essentielle de cette problématique.

Même la bio, qui se voulait au départ une solution pérenne pour nourrir le monde, vit des moments difficiles. Que s'est-il passé pour qu'on en arrive là ?

Henri : Pour moi, tout a basculé à partir de la crise de la vache folle, en 1998. C'est un moment charnière où la bio est sortie du cénacle des gens très convaincus qui l'avaient fait naître, celle dont les fondements intellectuels et la vision holistique s'appuyaient sur des convictions très profondes et s'enracinaient dans le sillage de l'école steinerienne² du début du XXème siècle. Les exigences que se fixaient les opérateurs allaient alors bien au-delà des futurs règlements européens. C'était une époque où la bio n'était pas encore une opportunité de marché. Nous étions des défricheurs très motivés, on était d'ailleurs tellement prosélytes et on a tant voulu que la bio aille partout qu'au fil du temps, elle s'est diluée et a pas mal perdu l'intensité de son message. Nous avons été fautifs, puis d'autres acteurs sont arrivés, par intérêt, s'engouffrant dans la brèche du marché et accentuant cette banalisation.

Arnaud : Pour moi, l'époque que tu décris est en effet celle où la bio était encore basée sur la valeur et pas sur l'économie, or c'est justement ce point de bascule vers l'économie qui a changé la donne. La crise de la vache folle a été un gros choc, c'est vrai, rappelez-vous le chef trois-étoiles Alain Passart qui décida soudain de ne plus servir de bestioles à table, c'était une révolution culturelle. Depuis ce temps, je

me suis souvent « frité » avec certains acteurs de la bio, pour la simple raison que j'observe sinon une trahison, du moins un dévoiement progressif de cette approche de l'agriculture qui ressemble aujourd'hui, à bien des égards, à l'agriculture conventionnelle.

Diriez-vous que la crise de l'agriculture bio, dans un contexte d'inflation qui ne lui facilite pas la tâche, est une opportunité pour tirer de nouvelles leçons ?

Arnaud : Dans le rétroviseur, on a toujours 10/10 à chaque œil, mais c'est plutôt devant qu'il faut regarder. Mais là, la vision devient beaucoup plus floue. Ce qui me tarabuste, c'est de savoir comment l'humanité se nourrit. Et dans ce « comment », la bio m'est toujours apparue comme devant être le résultat de bonnes pratiques et non pas le simple fait de se plier à un cahier des charges ou de céder à des contraintes. D'ailleurs, associer la notion de qualité à la contrainte me paraît dangereux, or c'est ce qui se passe aujourd'hui. Se passer de l'apparente facilité des produits phytosanitaires pour « subir » la physiologie du vivant, en nous rendant tributaires et donc plus vulnérables, pour moi ça ne relève pas de la contrainte mais de la libération. La contrainte, elle est du côté du marché, par exemple de la coopérative agricole qui va te vendre en un seul bloc le matériel, la chimie et la prévision de recettes à venir.

D'ailleurs, le seul truc que j'ai trouvé intéressant dans la loi EGalim, c'est cette obligation pour les coopératives de choisir entre la vente et le service. Je félicite la personne qui a posé ça sur la table, car ça change tout. D'un coup, tu n'as plus dans la même boutique le toubib qui va te poser le diagnostic, le pharmacien qui va te vendre les médicaments et l'infirmier qui va te faire les soins. La bio doit sortir du champ lexical de la « contrainte » pour aller vers le « vivant ». C'est comme la différence entre le « génie culinaire », qui a donné l'industrie agro-alimentaire et les restaurants de chaîne où tu maîtrises tout,



Henri de Pazzis et Arnaud Daguin, invités près de Nîmes pour débattre autour d'un bon repas.

et la « cuisine de marché », celle où tu cueilles et achètes le produit qui se trouve là ce jour-là, et que ta connaissance et ton savoir-faire vont permettre de valoriser.

Ce que je crois profondément, même si je passe pour un extraterrestre et que mon message est encore largement inaudible, c'est que si on parvient à s'entendre et, pour tout dire, à se « bouger le cul » collectivement, un jour la valeur des pratiques qui consistent à produire les aliments sera supérieure à la valeur vénale des aliments eux-mêmes. Mais pour cela, il faut imaginer un autre mode de rémunération des agriculteurs, qui dissocie complètement le produit agricole de la façon dont il a été produit. C'est ce qu'évoque par exemple l'enseignant-chercheur d'AgroParisTech Alexandre Rambaud : il faudrait pouvoir soustraire la notion de biotope de l'actif de l'entreprise agricole, c'est-à-dire instaurer deux formes d'économies au sein des exploitations. La première serait reliée à la Pac (Politique agricole commune), c'est-à-dire à de l'argent public versé en fonction de résultats sur l'écosystème : le volume des émissions de carbone, la qualité de l'eau et la richesse de la biodiversité. La seconde concernerait la valeur marchande de la carotte ou du blé... Mais pour moi, ce sont deux choses bien différentes et j'y reviens toujours : définir la valeur d'un côté, établir un prix de l'autre.

Henri : Je ne souscris pas forcément à cette approche. D'abord, le bio n'est pas tant en crise que cela, il repart même à la hausse depuis le début de l'année 2023. Et sur le fond, je ne crois pas au facteur prix, d'autant que l'inflation du bio s'est seulement établie l'an dernier entre 4 et 5 %, quand l'alimentation en grande surface a bondi de 15 %. Cela montre que l'organisation de la filière bio relève d'une économie plus résiliente. Elle est aussi moins dépendante des transports car souvent plus régionalisée. Pour moi, le déclin profond de la bio a commencé bien avant l'inflation, il se situe dans sa banalisation et la perte de repères dans laquelle je mets volontiers l'irruption de mauvais signaux, comme le label HVE (Haute valeur environnementale) du ministère de l'agriculture. C'est un label très perturbant, qui se déploie rapidement mais qui, à mon avis, ne marchera pas longtemps. L'État français se fait d'ailleurs épingleur par la Commission européenne pour son caractère falsificateur et les promesses qu'il ne tient pas.

Le déclin est donc plus lointain, et j'aimerais en donner une anecdote. Je me souviens du début des années 2000 lorsqu'avec Pronatura, se présentait le dilemme du modèle de développement de nos producteurs bio. L'entreprise en a compté jusqu'à 6 000, en France et sur tous les continents. Au Maroc, un de nos maraîchers, à Agadir, voulait se

¹ « *Le prix est ce que tu paies, la valeur est ce que tu obtiens.* »

² Rudolph Steiner (1861-1925) est connu comme le fondateur de l'anthroposophie, une doctrine spirituelle qui trouvera des applications dans le domaine de l'éducation, de l'agriculture et de la médecine. On lui doit entre autres un texte fondateur sur l'agriculture biologique. Ses enseignements sont encore discutés aujourd'hui comme relevant, selon les sceptiques, de la pseudo-science.

développer davantage pour fournir notre marché en forte croissance. Mais moi, qui devais investir à ses côtés, j'étais hésitant car, même si son agrandissement respectait scrupuleusement le cahier des charges, je m'interrogeais sur ce qui, au fond, était en passe de devenir une bio industrielle. J'ai donc décidé de convier à Marrakech, durant une semaine, des gens de Biocoop, de Naturalia, un opérateur allemand, le président de la Fnab de l'époque, etc., pour connaître leur position, en visitant deux types d'agriculture : la première, très traditionnelle, avec des vaches qui paissent au milieu des orangers, et la deuxième, celle du producteur d'Agadir. À ma grande surprise, personne n'avait vraiment compris le débat que j'ouvrais, tout le monde a cru à un voyage de référencement où ils allaient pouvoir commander des centaines de tonnes de produits à importer, trouvant le projet génial. Comme ils étaient très demandeurs, on s'est lancé. On a monté 180 hectares de serres, un truc monumental, remarquablement tenu, mais évidemment, l'esprit était devenu bien différent. Plus tard, en 2011, lors d'un conseil d'administration, j'ai proposé aux financiers, que j'avais fait entrer au capital à partir de 2005, d'abandonner ce modèle-là. Mon idée était de revenir à nos origines, en redéployant tout un réseau vertueux de petits producteurs. Très surpris et estimant, en anglais, que j'étais « *not enough profit-oriented* » (« pas assez orienté profit »), c'est là qu'ils ont décidé de me débarquer. Tout ça pour dire que c'est à mes yeux très emblématique de ce fameux basculement de la bio.

Arnaud : À t'écouter, je me dis que la plupart des gens de l'aréopage que tu cites étaient déjà très éloignés de ce qu'est une vraie définition de la bio. Et on en arrive à ce que je pense fondamentalement : la plupart des problèmes qu'on connaît aujourd'hui dans la bio ne sont pas culturels mais culturels. Techniquement, on sait faire les choses comme il faut, c'est-à-dire vivre avec le vivant tout en produisant une alimentation de qualité, mais je crois qu'intellectuellement et culturellement, trop peu de gens ont compris de quoi il retourne et quel est le fond du problème, à savoir comment nourrir le monde tout en aménageant les conditions d'un avenir commun sur la planète.

À vous écouter, on finit par se demander comment s'y retrouver dans nos assiettes. Quels conseils

donneriez-vous aux mangeurs pour qu'ils soient en phase avec le vivant ?

Arnaud : C'est assez simple, il n'y a que toi qui peux savoir ce que tu dois manger, et tous les gens qui te diront le contraire sont des escrocs ou des imbéciles. Culturellement, tu dois t'imprégner de ce qu'est l'acte de manger. C'est quand même fou de penser que l'être humain a besoin de prescriptions alimentaires. Il y a encore trop de gens qui croient, parce qu'on leur a dit, que manger se résume à apporter de l'énergie que le corps crame pour fonctionner, comme de l'essence qu'on amène à un moteur pour le faire tourner.

« Si on fait croire aux gens que bouffer des insectes est la solution [...], on n'ira pas bien loin. »

C'est la porte ouverte à tous les discours. Si on fait croire aux gens que bouffer des insectes est la solution ou, comme Xavier Niel, que l'avenir, c'est de manger de la viande synthétique, on n'ira pas bien loin. C'est comme la santé, personne ne se sent plus responsable de la sienne, on te dit de prendre tel ou tel médicament, c'est bon pour ce que tu as et tais-toi... Et surtout ne réfléchis pas, parce que, comme on le dit dans l'armée, penser, c'est commencer à désobéir. Désolé de le dire comme ça, mais on est quand même dans un système d'« élevage » de l'humain de plus en plus industriel. On ne fait plus de la santé mais de la médecine vétérinaire industrielle, on ne fait plus de « l'alimentation » mais du « nourrissement », c'est-à-dire qu'on propose de nourrir des masses humaines à partir d'une production de masse, bio ou pas bio d'ailleurs, qui nous échappe complètement. Le jour où nous comprendrons que ce qui nous constitue passe par ce que nous mangeons, que notre santé passe par celle de la planète et ce concept émergent de « santé unique », on aura fait un grand pas. Donc la clé, c'est de dire « *Cultivons-nous* » et d'essayer de définir ce que nous sommes au plus profond de nous.

Henri : Je dirais les choses différemment. La question de savoir quoi manger est très large, car elle s'adresse aussi bien à la population qui vit au milieu



des paysages, en contact avec ceux qui cultivent la terre, qu'à celle qui, vivant au cœur des grandes cités, en reste très éloignée. Si j'avais un conseil à donner, ce serait peut-être de commencer par faire de la cuisine (Arnaud acquiesce largement). Quand tu te mets à cuisiner, les bonnes questions viennent naturellement à ta rencontre. Pourquoi choisir cette huile plutôt que celle-là, pourquoi telle pomme de terre vaut-elle mieux que telle autre ? En cuisinant, s'amorce naturellement un processus culturel qui va te conduire à choisir tes aliments. Je préciserai à cet égard que la bio offre tout de même un paquet de garanties sur les conditions de production, même si on peut les juger insuffisantes selon les situations. Après, il y a d'autres critères que tu peux ajouter, comme celui de la proximité. En fait, la seule liberté qu'on ne devrait pas se donner, c'est d'être aveugle. Moi, je continue de pencher vers ma famille d'origine qui est celle de la bio et qui, malgré sa banalisation, possède encore un corpus qui tient la route. La bio continue d'exclure une majorité de dérives dans ses pratiques.

Pour finir, une question très ouverte : pensez-vous que le XXI^{ème} siècle alimentaire sera spirituel... ou ne sera pas ?

Henri : Tout d'abord, je ne crois pas du tout que la technologie puisse régler des problèmes qui ont été causés par la technologie elle-même. De ce point de vue, je ne suis absolument pas d'accord avec un Elon Musk, quand il dit qu'il faut quitter la Terre car elle est foutue, pour aller coloniser d'autres

planètes, ce qui au passage me paraît assez improbable. Pourtant, cette doxa a duré très longtemps et dure encore. Invité un jour par une grosse boîte de recrutement à Paris, j'animais avec d'autres invités des conférences auprès d'un parterre de cadres dirigeants. J'avais décrit l'agriculture comme une discipline très imparfaite et assez ratée depuis le début : on n'a jamais réussi à faire une agriculture qui préserve les sols, on a bâti l'habitat humain sur les meilleures terres agricoles... En fait, je disais que la révolution néolithique, qui a fait passer l'homme d'une longue période où il parcourait le monde à un moment où il s'est arrêté pour l'organiser autour de lui, était plutôt une erreur. Inutile de dire que j'avais perdu pas mal d'auditeurs en chemin !

Depuis que je marche dans mes terres, en Provence, j'ai compris pourquoi les hommes qui nous ont précédés ont fait de tel arbre ou de tel rocher une divinité. C'est parce qu'en fait, c'est la seule chose à laquelle ils pouvaient se raccrocher. J'ai aussi compris pourquoi les paysans modernes avaient acquis une telle passion pour la mécanique et les pesticides : ils quittaient un univers totalement incompréhensible. Pour faire ce métier, quand tu sèmes au mois d'octobre pour espérer récolter neuf mois plus tard, il faut soit être fou, soit vivre dans une sorte d'espérance. En tout cas, tu ne contrôles rien. Alors que quand tu rentres ton tracteur ou ta moissonneuse-batteuse dans ton atelier, et que tu commences à en démonter les rouages, tu es dans un univers que tu maîtrises. Lorsque tu es dans les terres, tu t'en remets aux divinités, à la

« J'ai compris pourquoi ceux qui nous ont précédés ont fait de tel arbre ou de tel rocher une divinité. C'est parce qu'en fait, c'est la seule chose à laquelle ils pouvaient se raccrocher. »

[Henri de Pazzis](#)

« J'ai l'impression que, dans l'histoire des hommes [...], ceux qui ont nourri les autres ont toujours été tenus rênés courtes, et plutôt méchamment. »

[Arnaud Daguin](#)

nature, au vivant, qu'importe, dans tous les cas tu sais que ce n'est pas toi qui contrôles.

Comme la technologie ne réglera rien, je crois en revanche à ce que les anciens appelaient la *philia*, c'est-à-dire l'amitié. Je crois dans l'amitié du vivant pour le vivant, et je pense que si on ne place pas la question de la *philia* au centre de nos activités et de nos manières de vivre, alors on perdra la bataille. Car pendant ce temps, les stratégies du vivant sont infiniment plus puissantes et plus rapides que tout ce que nous pourrions inventer avec nos machines. Ces stratégies, dans lesquelles je place les bactéries, les levures, les champignons, les insectes et tout le reste, relèvent d'une rapidité et d'une intelligence globales qui dépassent très largement les nôtres, y compris celles qu'on a augmentées par ces moyens orthopédiques de fortune que sont les ordinateurs. La seule solution pour nous est de revenir à nous-mêmes, de nous comprendre comme des animaux parmi d'autres animaux. L'humain est un « *zoon politikon* », disait Aristote, c'est-à-dire un animal politique et social. La société à laquelle il appartient n'est pas une société humaine, c'est une société du vivant, du végétal, de l'animal et peut-être même du minéral. J'aime beaucoup le champ anthropologique ouvert par des auteurs comme Philippe Descola, qui appellent à en finir avec l'opposition nature-culture, cette création des sciences molles du XIX^{ème} siècle dont il est pourtant très difficile de sortir aujourd'hui. Heureusement, ce courant est suivi et développé par d'autres, comme Eduardo Kohn, Baptiste Morizot, Vinciane Despret ou encore Nastassja Martin, cette fille qui raconte sa rencontre avec un ours qui va la défigurer...

Arnaud : Le jour où on est passés d'une fonction de prélèvement à une fonction de production, au Néolithique, on a commencé à déléguer une responsabilité énorme et extrêmement risquée à des gens auxquels on a demandé de nourrir tous les autres. La sédentarisation s'est traduite par le fait de produire et rester, c'est-à-dire de stocker et défendre. Or j'ai l'impression que, dans l'histoire des hommes, sauf quelques civilisations dont on n'a pas idée comme les Indiens d'Amérique ou les chasseurs-cueilleurs, ceux qui ont nourri les autres ont toujours été tenus rênés courtes, et plutôt méchamment. On ne les a pas laissé prendre la main et on n'a jamais eu pour eux la reconnaissance du ventre. Ils ont été maintenus à l'état de quasi-esclaves, dans une grande précarité économique et sociale. J'invite les lecteurs à lire à cet égard l'excellent bouquin de Pierre Jouventin, « *L'homme, cet animal raté* », qui explique très bien comment l'humain en est venu à se croire si supérieur par rapport au vivant.

Je pense comme Henri que s'il doit y avoir un salut, ce sera par la conscience. Par le fait de comprendre que la façon dont nous nous alimentons et qui nous constitue fait également partie intégrante d'un rapprochement nécessaire avec notre spiritualité. Notre matérialité et notre spiritualité ne font qu'un, et nous faisons partie d'un grand machin qui, à la fois, nous dépasse et nous contient, nous couve, nous aime et nous châtie. Quand on aura pris conscience de ça, je pense que ça ira beaucoup mieux. J'ajouterais enfin, sur le fond, que les choses... sont beaucoup, beaucoup plus simples que l'on croit. •

EN DIRECT DE LA CANTOCHE

DANS LES FOURNEAUX DE LA CUISINE GRAND FORMAT

Comment produire de gros volumes, à la cantine, sans sacrifier la qualité alimentaire ? C'est le défi quotidien de la cuisine centrale du Sivu Bordeaux-Mérignac, qui prépare chaque jour les 24 500 repas des deux villes. Malgré une demande croissante, elle continue de pousser ses ambitions en matière d'alimentation bio et locale.

TEXTES : PAULINE BOYER
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS

C'est une cuisine sans plans de travail, sans couteaux ni ustensiles en bois. Sans commis qui crie « *Oui chef !* ». Où le bruit des machines remplace celui des aliments dans une poêle frémissante. Le gris métallique et le blanc ont effacé les couleurs, et c'est comme si les odeurs s'étaient évaporées aussi, derrière les masques et les combinaisons de protection. Il paraît même que les louches ont une contenance de deux litres. Il faut ce qu'il faut pour nourrir 24 500 bouches par jour, cinq jours sur sept, sur 180 sites : des écoliers des villes de Bordeaux et de Mérignac, des membres de clubs seniors, des bénéficiaires du portage à domicile.

d'un seul coup. Avec de tels impératifs de volume, difficile d'assurer la qualité, pourrait-on penser. Et pourtant. Au Sivu (Syndicat intercommunal à vocation unique, la structure en charge des repas), 50 % des produits sont aujourd'hui issus de filières bio, et 45 % sont d'origine locale. La méga-cantine propose un choix végétarien chaque jour, et un menu végétarien pour tous chaque semaine. Elle a décroché le label Ecocert « En cuisine » de niveau 2, et vise le niveau 3 pour 2028.

« La base de la réussite, c'est la mise en place : chacun sait exactement ce qu'il a à faire. »

Chaque jour, quatorze tonnes de marchandise arrivent dans ces locaux presque anonymes, installés dans un quartier résidentiel en proche périphérie de Bordeaux. Quand un plat de courgettes est au menu, ce sont 2,9 tonnes du légume bio qui sont traitées

À côté d'une lourde machine qui est en train de cuire cinquante kilos de pâtes (patience, il faudra en sortir quatre tonnes d'ici à la fin de la journée), deux hommes s'affairent au-dessus d'un grand bac haut d'un mètre. Les pâtes qui sortent de cuisson ont été



70 % des achats bio sont aujourd'hui issus de filières locales, et le Sivu ne cache pas ses objectifs : 60 % de produits bio d'ici à 2026 et 80 % de « fait maison » en 2028.

recouvertes de tomates et de courgettes passées à la cubeuse (pour être coupées en dés), recouvertes d'un pesto rouge fait maison. Avec des cuillères aux allures de pelles, les deux cuistots remuent la préparation en cadence. En quelques secondes, le mélange est homogène, appétissant.

Dans le ballet des chariots remplis de denrées, pas de place pour l'à-peu-près. Ici, chaque salle est un secteur, avec un code couleur. Tout est enregistré, tracé. Depuis la logistique où la marchandise arrive, jusqu'à celle où elle est expédiée, en passant par les zones de désinfection, de stockage, de préparation froide et de cuisson ou encore de conditionnement. Les machines sont pilotées par ordinateur. « On travaille à la fois dans un restaurant et dans une usine, analyse Stéphane Casellas, chef de production. Si vous demandez aux agents ce qu'il y a au menu du jour, ils ne sauront pas vous répondre ! Tout est planifié, on

prépare cinq jours avant la consommation. La base de la réussite, c'est la mise en place : chacun sait exactement ce qu'il a à faire. »

Fruits et légumes de Nouvelle-Aquitaine, veaux de Dordogne, agneaux de Corrèze, laitages du Pays basque...

Si on se penche sur les étiquettes, l'industriel prend des allures d'artisanal. La marchandise arrive deux jours avant d'être préparée : « On veut garder le pouvoir de refuser des produits s'ils ne correspondent pas à nos attentes », tranche Laurent, adjoint du service Méthode au Sivu (en charge de l'approvisionnement notamment). Et des attentes, Laurent Gouraud en a ! Il a aussi des chiffres et des provenances plein la tête. Les fruits et légumes passent par la plateforme Manger bio Sud-ouest, basée dans le Lot-et-Garonne voisin ; le bœuf, le veau et l'agneau

proviennent de la coopérative bio Le Pré vert, entre Dordogne et Corrèze. Le poulet et le porc sont aussi 100 % bio. Les laitages artisanaux arrivent de Dordogne (Pechalou) ou du Pays basque (Bastidarra). Avec son volume de commandes, le Sivu peut ainsi participer à développer des filières de producteurs locaux : la laiterie basque a par exemple « retravaillé ses dosages pour la restauration scolaire et a pu embaucher du personnel supplémentaire », salue Laurent Gouraud.



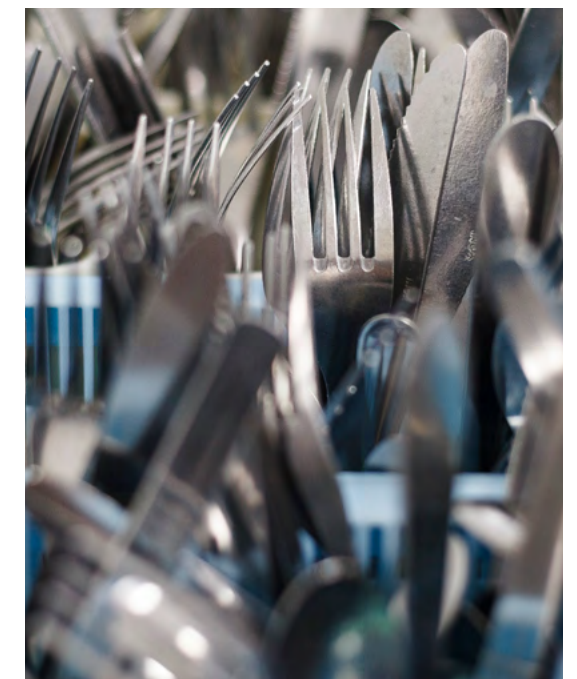
En cuisine, on pense surtout aux destinataires de tout cela. « La qualité, c'est important, soutient Dominique, employée au Sivu depuis 2005. Il y a des personnes âgées, des enfants derrière, c'est bien qu'ils aient de bons produits. » À la chaîne, elle remplit des barquettes de courgettes cuites. Son collègue Denis les pèse, 145 grammes précisément pour chacune, en ajoutant une cuillère de sauce qui exhale le beurre persillé. Stéphane Casellas abonde : « Faire à manger aux enfants, cela engage. Les employés trouvent du sens à leur travail. » « Nous ne sommes pas dans une logique commerciale, plaide Samuel Aburto, directeur général de la cuisine centrale. Nous avons une mission de service public pour nos convives. Pour certains enfants, on va offrir le seul repas équilibré de la journée. » Et, côté producteurs, « on veut faire effet levier. Quand vous êtes dans un gros marché, vous attirez de gros fournisseurs. Mais notre service qualité-achat travaille à repérer des producteurs locaux qui sont à même de postuler à nos marchés publics. On fixe également des critères de sélection, comme l'impact carbone ».

Ainsi, 70 % des achats bio sont aujourd'hui issus de filières locales, et le Sivu ne cache pas ses objectifs : 60 % de produits bio d'ici à 2026 et 80 % de « fait maison » en 2028. Et bien sûr, la fin des contenants en plastique, prévue dans la loi EGalim, pour la rentrée scolaire 2025. D'ici là, le travail du quotidien continue. « Tous les quinze jours, on réunit un "groupe saveur" pour améliorer les recettes, détaille Elodie Hotareck, la diététicienne. Pour limiter les additifs, on augmente la part de produits frais et locaux. On travaille aussi avec le conseil municipal des enfants. »

Avec, en toile de fond, un autre enjeu d'avenir : celui de l'augmentation des besoins, liée à une démographie galopante. « En 2030, il faudra gérer entre 30 000 et 35 000 repas par jour », anticipe Coline Salaris-Borgne, chargée de mission RSE. C'est aussi dans cette optique que la cuisine centrale travaille avec les collectivités locales voisines sur un projet de légumerie-conserverie, pour résoudre la subtile équation de la restauration scolaire : c'est quand la plupart des légumes sortent de terre que les consommateurs sont absents du marché...

À l'autre bout de la chaîne, les donneurs d'ordre politiques sont conscients de tous ces défis. « Il y a sans doute des limites techniques au tout bio, au tout local, des filières à structurer, pose Ève Demange, conseillère bordelaise déléguée à la résilience alimentaire. Mais notre objectif est de mettre le curseur le plus loin possible. Cela passe aussi par la question des habitudes alimentaires et de l'éducation au goût, qui sont au cœur de notre projet. »

Le goût, tiens, parlons-en. Alors, ces pâtes au pesto ? Cinq jours plus tard, le verdict tombe : « C'était délicieux », lance-t-on en se léchant les babines. Et c'est ma fille, cinq ans et demi, critique gastronomique, qui le dit. ✨



Dans une grande cuisine, « il y a sans doute des limites techniques au tout bio, au tout local, des filières à structurer, mais notre objectif est de mettre le curseur le plus loin possible ».

**ILS SONT
LA CAMARGUE**

Rencontre avec avec celles
et ceux qui façonnent
ce paysage alimentaire
unique en Europe.

P.40

**DIJON TRACE
SON SILLON
ALIMENTAIRE**

La santé publique par
l'assiette et le travail
de terrain : quand la capitale
bourguignonne fait sa mue.

P.64

**SAUVETEURS
DE FONCIER SUR
LA CÔTE D'AZUR**

Comment des élus se
mobilisent contre la
bétonisation en vue de
mieux nourrir les habitants.

P.52

**PAYSAGES
VIVANTS**

Le portfolio inspiré et
intrigant de la photographe
Pauline Daniel.

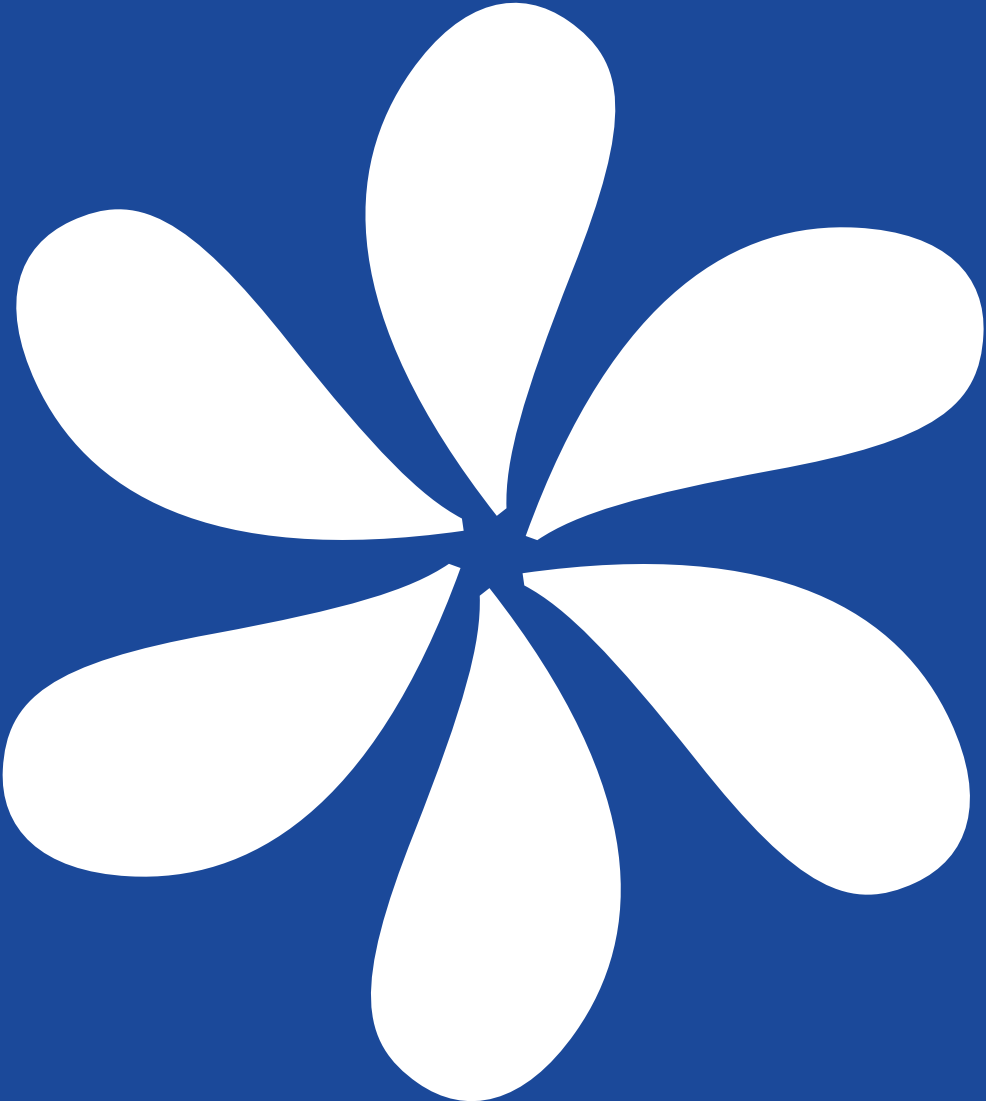
P.70

**COLOCO, L'ATELIER
DES JARDINS
PLANÉTAIRES**

Pour nous, ils fabriquent
des espaces de vie
communs plus respirables.

P.60

Les



Paysagistes

PAYSAGE ALIMENTAIRE
*

ILS SONT LA CAMARGUE

Ils travaillent la terre, élèvent des bêtes, gèrent la ressource en eau, combattent la salinité des milieux et entretiennent ce paysage unique du grand delta rhodanien.

Rencontre avec des passionnés.

TEXTES ET PHOTOS : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS



AVEC LES TAUREAUX DE MAGALI

Dans la grande famille Saumade, Magali, présidente de la chambre d'agriculture du Gard, est une manadière passionnée des grands espaces camarguais. Rencontre avec une femme de conviction.

Un énième coup de fil interrompt notre conversation. À l'autre bout, un élu régional et maire d'une petite commune cévenole fait part à Magali Saumade des conséquences fâcheuses d'un drame familial, survenu quelques jours plus tôt. Le suicide d'un éleveur de chèvres, déjà dur à encaisser, a été suivi sans discernement d'un courrier de l'administration qui explique à sa veuve que l'aide à laquelle pouvait prétendre l'exploitation agricole est finalement revue à la baisse. « *Ce genre de situations m'exaspère et je me demande dans quel monde on vit pour en arriver à traiter les gens comme ça* », souffle Magali.



Avant d'être l'éleveuse de taureaux de Camargue en bio qu'on vient voir dans sa vaste manade près des Saintes-Maries-de-la-Mer, cette femme de conviction est présidente de la chambre d'agriculture du Gard. Depuis 2019, elle n'a plus cinq minutes à elle et doit se plier à l'exercice de la représentation officielle. « *Ce n'était pas une vocation : je ne suis pas viticultrice, je n'étais pas particulièrement syndiquée et en plus, je suis une femme !* », résume la patronne des agriculteurs. Mais chez les Saumade, on a le goût des autres, une grande idée du collectif et, en ce qui concerne l'éleveuse, « *je ne sais pas dire non* ». Son oncle et parrain Gérard Saumade fut une personnalité politique de l'Hérault, député et président du conseil départemental. Son père Claude, après une première vie passée dans la vigne

et l'élevage ovin près du pic Saint-Loup à Saint-Mathieu-de-Trévières, fut de ces éleveurs de renom qui ont donné de grands taureaux – les bioux d'Or – à la tradition encore vivace des courses camarguais. « *La Camargue, c'était un rêve pour lui, et j'ai grandi au milieu des taureaux* », glisse l'héritière dont le compagnon, Thierry Ferrand, est lui-même un ancien raseteur qui a marqué son époque. Le rêve se poursuit avec lui et son fils, Emmanuel, au bord du Petit Rhône. Le rêve et, surtout, le travail. Leur propriété, domaine de la Grande Abbaye, compte une grosse centaine d'hectares, anciennement dévolus aux grandes cultures, désormais consacrés à l'élevage de taureaux et d'une poignée de boeufs Angus.

« Le retour de la biodiversité fut un chantier de plus de vingt ans. Quand nous sommes arrivés, il n'y avait plus de haies ni de faune à part les canards, c'était l'époque des grandes cultures conduites au laser. »

« *On a arrêté les céréales pour deux raisons : la baisse du revenu et la complexité des itinéraires techniques. En agriculture, quand tu ne gagnes plus ta vie et que tu es face à des impasses, il vaut mieux arrêter* », explique Magali qui ne perd jamais l'occasion de renvoyer à leurs études toutes sortes d'experts de Paris et Bruxelles. « *Je viens de lire un nouveau rapport sur l'in-*



S'approcher des bêtes à corne est un métier, qu'il vaut mieux pratiquer en voiture.

tensification de l'agriculture qui serait à l'origine de la disparition des oiseaux en Europe, et ce genre de lecture me met toujours les nerfs en pelote. De quelle agriculture parle-t-on ? Sûrement pas de celle du Gard ou de la Camargue, où on compte une grande diversité de pratiques et de paysages. Ici, les agriculteurs sont à près de 30 % en bio et les circuits courts dominent, ce ne sont pas eux qui éradiquent les haies et font disparaître les oiseaux. Jeter l'opprobre sur l'agriculture en général m'énerve car il faut toujours regarder la réalité dans le détail. » Puis la voilà qui cogne à nouveau sur une note de synthèse de la Cour des comptes qui recommande de moins financer le secteur bovin tout en réduisant le cheptel au niveau national : « *Ces gens ont à mon avis d'autres choses à faire que de se pencher sur l'agriculture avec leurs arguments lunaires !* »

Magali Saumade nous convie à un petit tour en 4x4 au milieu de ses taureaux. La voiture, ou le cheval, seuls moyens de rendre visite à ces quadrupèdes qui aiment plus que tout qu'on les laisse pâturer tranquillement. Le coup de corne n'est jamais loin pour qui s'aventure hasardeusement sur leurs terres, mieux vaut le réserver au sable des arènes. Ce caractère sauvage de la Camargue est sans doute ce qui fait le plus vibrer l'éleveuse. Le taureau est un animal totémique et aussi endémique que le cheval Camargue. Taillé pour la course, sa valorisation en boucherie a relevé longtemps d'un usage local, avant que l'AOC, acquise en 1996 puis l'AOP (européenne), en 2001, offrent un débouché plus ambitieux. Le cahier des charges est parmi les meilleurs d'Europe : plus de six mois passés à l'air libre

en zone humide, un hectare et demi de parcours par individu. C'est aussi le minimum requis pour en faire les seules bêtes sauvages objets de jeux traditionnels où elles se confrontent à l'homme. Ne pas confondre avec la corrida toutefois, car dans les arènes, les vrais héros sont les taureaux, pour lesquels on dresse des mausolées lorsqu'ils ont fini paisiblement leurs vieux jours auréolés de succès.



L'entretien des prairies, l'irrigation en eau douce des parcelles qui contiennent la salinité des milieux et le travail de gardian prennent du temps. « *Le retour de la biodiversité*, ajoute Magali au milieu des petits étangs enchanteurs de son domaine, fut un chantier de plus de vingt ans. Quand nous sommes arrivés, il n'y avait plus de haies ni de faune à part les canards, c'était l'époque des grandes cultures conduites au laser. Aujourd'hui, on réentend les grenouilles, des couples de

cygnes noirs s'installent et des familles d'oiseaux très variées que je ne connaissais pas viennent trouver le gîte et le couvert toute l'année. »

Magali Saumade sait que les enjeux agricoles et écologiques sont multiples en Camargue. « *On est confrontés à des problèmes d'un genre nouveau. Le changement climatique, la problématique de la gestion de l'eau, l'avenir de la riziculture, le temps infini qu'on passe dans nos bureaux plutôt que sur nos terres, c'est déjà quelque chose. Mais je pense aussi à ce phénomène qui prend de l'ampleur : ces investisseurs étrangers à l'agriculture qui, sous prétexte de racheter à bon compte des droits à polluer, acquièrent à tour de bras des centaines d'hectares dont ils ne font rien, dans le seul but de créer du déficit fiscal et de récupérer des taxes carbone. Si on passait moins de temps à stigmatiser les agriculteurs et qu'on s'attaquait aux vrais problèmes, il y aurait sans doute moins de tensions dans le métier.* » Derrière l'éleveuse, la militante du monde agricole gardois et camarguais n'est jamais loin. *

La Camargue, à voir et à manger

Réserve de biosphère, royaume des flamants roses et, surtout, grand réservoir alimentaire. Dans le delta rhodanien, à cheval sur le Gard et les Bouches-du-Rhône, il y a bien sûr le riz, rond, blanc, rouge, noir mais aussi, en alternance et quand la terre est moins saline, le blé dur, le colza, le sorgho, le tournesol, la luzerne. Plus près des terres, et malgré la salinité invasive, la vigne pousse assez bien les pieds dans le sable. Le maraîchage se développe de plus en plus et l'arboriculture reste une valeur sûre. Quant aux animaux, il y a les espèces domestiquées : la brebis Mérinos, les chevaux (blancs), les taureaux (noirs), les bovins ; leurs cousins sauvages sont nombreux, la Camargue est

un grand territoire de chasse : sangliers, lapins, faisans, et surtout gibier d'eau, avec de nombreuses espèces de canards, bécassines et autres poules d'eau. La mer fournit les fameuses tellines et, au large du petit port des Saintes-Maries-de-la-Mer, les soles, loups, thons et turbots. Dans les étendues saumâtres et d'eau douce, l'anguille est un mets de choix. D'autres usages agricoles plus confidentiels se maintiennent, comme la récolte de la sagne, un roseau très léger dont on fait des toits de chaume, ou les cannes de Provence pour réaliser des clôtures. S'il fallait maintenant décrire toute la flore et la micro-faune endémiques du parc régional, une dizaine de pages n'y suffirait pas...



ET AU MILIEU COULE UNE RIZIÈRE

« Pour comprendre notre milieu, il faut être né ici, avoir de la passion et de la patience, aimer le vent, le soleil... et les moustiques ! » (rires)



Jérémie Bastide, riziculteur depuis six générations, et toujours le même engagement.

TEXTES : AGATHE BEAUDOUIN

PHOTOS : AGATHE BEAUDOUIN ET JULIEN CLAUDEL

À l'intérieur d'un labyrinthe de pistes en terre bordées de roseaux, au milieu duquel lui seul sait parfaitement se repérer sans GPS, Jérémie Bastide n'y va pas par quatre chemins. Ici, au nord de la Petite Camargue, dans le Gard, le riziculteur mesure sa chance, « hors norme » assure-t-il. De l'eau, il y en a ! Et par les temps qui courent, c'est assez rare pour le souligner. Sur

ce territoire prisé des flamants roses, ibis et autres mouettes et grenouilles, l'agriculteur gère même cette ressource au quotidien, comme un éleveur va nourrir matin et soir ses bêtes. Mais s'il est seul à la tête de son exploitation, c'est bien grâce à une organisation collective que lui et ses confrères peuvent maintenir cette culture emblématique du sud de la France.

La riziculture française, environ 200 fermes, commence à sortir la tête de l'eau et à trouver son équilibre grâce à la mise en commun des pratiques.

Ce matin de juin, comme chaque jour, l'exploitant vient observer ses rizières, s'assurer que les redoutables flamants ne piétinent pas les parcelles, et vérifier le niveau de l'eau (15 centimètres idéalement), qu'il surveille comme le lait sur le feu. Semé fin avril et début mai, le riz n'est qu'aux prémices de sa croissance. Ses racines dans l'eau, le végétal, couleur vert vif, poussera doucement pour devenir un épi en août. « Le réglage du niveau de l'eau est primordial, on s'adapte en fonction du climat, de l'évaporation et du stade de maturation de la plante », explique l'homme au volant de sa voiture tout terrain. Quotidiennement, grâce aux vannes (les martillières) qu'il peut ouvrir et fermer, il reproduit un système ressemblant à celui des marées, sauf qu'ici, contrairement aux océans, l'eau, pompée dans le Rhône, est douce.



Entre les prés de taureaux, les productions de melons et les champs de blés cultivés dans le coin, les rizières et leurs canaux s'imposent comme un élément essentiel de cet écosystème unique en France. Ce serpent d'eau douce, construit par l'homme pour maîtriser l'irrigation, et qui dessine le delta camarguais (700 kilomètres de canaux au total), est régi de manière collective, le plus souvent à travers des Asa (associations syndicales autorisées), en charge d'en assurer le bon entretien. Jérémie Bastide adhère à l'association du Nourriquier. Impossible pour lui d'ouvrir le robinet comme il l'entend. « Nous sommes une trentaine d'adhérents, et je suis obligé de prévenir quand je vais ouvrir les vannes. C'est un partage collectif de la ressource qui nous unit. Nous avons de l'or entre les mains, tout ce réseau d'irrigation est une véritable richesse, à condition de continuer à l'entretenir ensemble. »

Cet esprit collectif fait la force de toute une filière. Longtemps dépassée par la production étrangère (européenne et asiatique), la riziculture française (environ 200 fermes) commence à sortir la tête... de l'eau et à trouver son équilibre grâce, justement, à la mise en commun des pratiques. Après des années difficiles, « à trop vouloir copier le modèle chinois » selon Jérémie Bastide, la filière, essoufflée, a modifié sa feuille de route et choisi la qualité grâce à un syndicat ambitieux. Le riziculteur illustre cette récente métamorphose : « Auparavant, je cultivais 250 hectares de riz, je peinais à trouver un système rentable. Aujourd'hui, je n'en fais plus qu'une centaine, le reste est consacré au blé, au tournesol et à la luzerne, ce qui me permet de faire des rotations de cultures pour laisser reposer mes terres qui auront un meilleur rendement. » Le Gardois a aussi choisi de convertir 25 % de ses rizières en agriculture biologique, même si « faire du 100 % bio est très difficile en Camargue, car on fait face à des itinéraires techniques compliqués et très normés. »

« Depuis quelques années, les clients reviennent à la production locale et les collectivités aussi, grâce à la loi EGAlim. On a vu une vraie différence, c'est très motivant pour le futur. »

Actuellement, avec 70 000 tonnes de riz par an qui séduisent une clientèle plus exigeante en termes de traçabilité, la Camargue peine à répondre à la demande, en forte croissance depuis les années Covid. « Quand je me suis lancé en 1995, c'était très dur, mais la filière a su réagir. En Camargue, nous avons mis la priorité sur la qualité phytosanitaire, on renouvelle notre engagement avec moins d'intrants et plus de

produits naturels. C'est un riz propre, reprend l'agriculteur de 48 ans. L'IGP (indication géographique protégée), obtenue en 2000, nous aide beaucoup. Depuis quelques années, les clients reviennent à la production locale et les collectivités aussi, grâce à la loi EGAlim¹. On a vu une vraie différence, c'est très motivant pour le futur. »

« La riziculture, qui envoie de l'eau douce dans les terres, est la principale garantie pour pouvoir continuer l'agriculture en Camargue. C'est aussi ce qui assure la biodiversité du territoire. »

Récolté à l'automne, le riz paddy (à l'état brut) de Jérémy Bastide n'est pas transformé sur place, pour deux raisons : « Cela me demanderait un investissement trop important, et nous avons sur le secteur toutes les structures pour le faire, alors autant en profiter. C'est comme ça qu'on maintient une filière dynamique. » Sa production prend la direction de deux organismes stockeurs (Comptoir agricole du Languedoc et Coopérative Arterris), où les grains deviendront comestibles. « On commence par sécher le riz pour faire diminuer son taux d'humidité à 14 %, explique le passionnant Olivier Blanc au Comptoir agricole du Languedoc, puis il est stocké et ventilé dans un silo. » La structure se charge d'usiner le riz, le nettoie, le trie, le calibre et le transforme en riz propre à la consommation. « C'est la deuxième étape. On décortique la coque pour obtenir le riz complet, puis on retire une autre enveloppe, le péricarpe, qui permet d'obtenir du riz blanc. » Ce n'est qu'après que la production est soit conditionnée, soit vendue en vrac, avant de rejoindre les rayons des supermarchés, sous l'étiquette IGP Camargue. Et tout ce cycle, en Camargue, correspond à 2 000 emplois.

Dans la plaine de Bellegarde, Jérémy Bastide a produit en 2022 environ 800 tonnes de riz. Il emploie un salarié, un alternant et dit être un agricul-

teur « apaisé » qui, après plus de quinze ans d'efforts, a trouvé un juste équilibre « financier - rythme de vie ». Le quadragénaire est issu d'une famille de riziculteurs depuis six générations. Né d'un papa lui-même agriculteur en Petite Camargue, il a aussi vu son grand-père, ouvrier agricole, s'activer dans les rizières. Jérémy a grandi au milieu de cette plaine immergée la moitié de l'année. Et lorsqu'au terme de sa scolarité, il se lance dans un BTS comptabilité, le Gardois sait en son for intérieur qu'il reviendra cultiver les terres de son enfance. « Rester devant un ordinateur toute une journée, ce n'était pas pour moi. Il faut être né ici, avoir la passion et beaucoup de patience, aimer le vent, le soleil et les moustiques pour comprendre (rires) ! C'est un travail énorme où l'on ne maîtrise pas grand-chose, ni la météo, ni les prix et où sans cette gestion commune de l'eau, je ne pourrais pas faire grand-chose », confie celui qui s'octroie un peu de vacances « en hiver ». Le reste du temps, « c'est quasiment sept jours sur sept. »



L'homme, en chef d'entreprise, n'ignore pas les problématiques du moment et s'interroge. Depuis quelque temps, il songe à s'assurer contre la grêle – « En mai, les orages étaient quotidiens » –, s'inquiète pour l'avenir de la profession – « Les terres sont devenues trop chères, quels sont les jeunes qui pourront prendre la relève ? » – et se fait du mouron sur un sujet majeur : l'inquiétante montée de la salinité dans les sols du delta. « Le sel de la mer remonte dans les terres et devient un vrai obstacle pour les cultures car il brûle les racines. Les viticulteurs sont parmi les premiers touchés, mais ils ne sont pas les seuls. La riziculture, qui envoie de l'eau douce dans les terres, est la principale garantie pour pouvoir continuer l'agriculture en Camargue. C'est aussi ce qui assure la biodiversité du territoire. » Certes, ses terres sont éloignées de la côte et il est un peu moins directement concerné par la thématique que ses collègues d'Aigues-Mortes ou de Salin-de-Giraud, mais cela n'empêche pas l'agriculteur de s'ériger en ambassadeur de toute la filière. Esprit de groupe, quand tu nous tiens... ✿

¹ Dans le cas de la riziculture française, la loi EGAlim a renforcé les liens commerciaux entre les producteurs locaux et les collectivités locales.







SAUVETEURS DE FONCIER SUR LA CÔTE D'AZUR

Dans une région de France où le mètre carré à bâtir vaut de l'or, une poignée d'élus ont décidé de remettre l'alimentation au cœur des enjeux agricoles. Fermes municipales, achat de terres, protection de périmètres agricoles, conventions avec les producteurs... Visites inspirantes de quatre communes très engagées, membres du réseau Un Plus Bio.

TEXTES ET PHOTOS : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS



LE MEA-CULPA DE LA FRENCH RIVIERA

Si elles étaient restées bras croisés, ces communes de l'arrière-pays auraient fini elles aussi par être grignotées par l'urbanisme.

Le monde change. La French Riviera n'est plus uniquement cette terre de strass et paillettes réservée aux clientèles huppées des super-yachts et des villas XXL. Du moins, si la bande littorale de Cannes à Nice, en passant par Antibes, est saturée sur les plans touristique, démographique et immobilier, il émerge une forme de résistance dans le proche arrière-pays. À la différence des régions rurales moins soumises aux pressions foncières ou urbanistiques, ces territoires ont intégré l'idée que, s'ils ne bougeaient pas, ils se laisseraient définitivement gagner par le mitage, la spéculation et l'appropriation lucrative des derniers lopins de terre fertiles. Ainsi, sur le territoire de la communauté d'agglomération Sophia-Antipolis (Casa) et du Pays de Grasse, une foule d'acteurs commence à marcher main dans la main, rompant avec ses habitudes logiques de travail en silo : la Safer Paca, Agribio 06, la chambre d'agriculture, Terre de Liens, la Scic Terre Adonis et, en tête de la mobilisation, la Casa. Ce chantier du foncier s'avérait d'autant plus urgent que les nombreux agriculteurs qui s'arrêtent trouvent difficilement des repreneurs, quand ils ne sont pas simplement tentés de revendre leur ferme au prix fort de l'immobilier.

La Safer Paca a ouvert le bal en 2021, en menant la grande concertation citoyenne « Parlons de la terre, parlons de vous », qui a débouché sur la valorisation du potentiel de douze bassins agricoles dans

la région. De son côté, la Casa a mis les bouchées doubles avec un programme de reconquête foncière à l'échelle de ses 24 communes : passage en zone agricole de plus de 600 hectares, mobilisation d'un fonds de concours de 800 000 euros pour aider treize communes à en acheter 120, octroi de prêts d'honneur à des porteurs de projet, création de deux espaces-tests agricoles, exécution de 70 chantiers participatifs de restauration de murs de pierres sèches, ou encore programme de sensibilisation Activ'ta Terre, à destination des écoles.



La création d'un centre de formation de la filière Ppam (plantes à parfum aromatiques et médicinales), encore bien présente dans la région, est à l'étude. La communauté d'agglomération a enfin mis en place son PAT (projet alimentaire territorial) qui lorgne vers la restauration collective comme débouché de choix pour les producteurs.

Au final, la Casa connaît aujourd'hui le plus fort taux d'installation de toutes les intercommunalités, et plus de 200 porteurs de projets ont déjà frappé à sa porte.

Châteauneuf-Grasse l'inventive



Perché sur une colline offrant une vue imprenable sur la baie de Cannes au loin, le village de Châteauneuf-Grasse a conservé son caractère provençal aux couleurs d'ocre et de lumière. Mais ici comme ailleurs, l'agriculture a bien reculé et, quand on embrasse le paysage sur un des belvédères de la commune, les plus grands espaces agricoles qui s'offrent au regard sont plutôt inattendus : ici l'oliveraie de la résidence de l'ancien roi des Belges Albert II, là-bas les 20 hectares de la villa de feu Silvio Berlusconi, entre les deux la plaine rase d'un golf municipal international de 18 trous... Rien qui n'empêche d'inverser le cours des choses depuis l'arrivée aux manettes d'Emmanuel Delmotte, un maire touche-à-tout qui a plus d'une idée dans son sac. Ingénieur en environnement et en agriculture, ancien inspecteur des installations classées pour l'environnement, il a roulé sa bosse auprès des ministères et, pour ne pas se reposer, est devenu le vice-président à l'agriculture de la communauté d'agglomération Sophia-Antipolis.

Sur le principe d'une personne-une voix, la Scic Les Ferrages de Châteauneuf réunit une cinquantaine de producteurs, des collectivités, des citoyens et des salariés.

Sur sa commune de 3 700 habitants au nombre d'agents restreint, il a renoncé à créer une régie agricole et préféré fonder une structure coopérative, la Scic Les Ferrages de Châteauneuf (dont le statut juridique permet de faire entrer jusqu'à 50 % de financements publics), pour mener à bien trois missions : produire des fruits et légumes et approvisionner les cantines, créer un magasin de producteurs pour les habitants, animer par des moments festifs et pédagogiques le projet alimentaire local.



Un pari réussi qui embarque, sur le principe d'une personne-une voix, une cinquantaine de producteurs, des collectivités, des citoyens et des salariés. Le résultat économique est à la hauteur : le magasin « Marché paysan », créé en 2017, va atteindre cette année 800 000 euros de chiffre d'affaires, en plus d'avoir remporté l'appel d'offres des fruits et légumes de toutes les cantines d'Antibes-Juan-les-Pins. Les cantines de Châteauneuf, dont les cuisines sont gérées par un Esat, sont labellisées Ecocert « En cuisine » trois carottes, avec plus de 80 % de bio, et le village prépare désormais les repas du village voisin d'Opio. Les Ferrages sont installés sur un domaine agricole de 4,5 hectares racheté deux millions d'euros par la ville, « un investissement conséquent mais voté à l'unanimité y compris par l'opposition », se réjouit Emmanuel Delmotte. Une Maison de l'environnement devrait prochainement y voir le jour, qui accueillera un café associatif, les bureaux de la Scic, des étudiants de passage, des événements, etc.

Valbonne la fertile



La construction du complexe de 600 logements dans le quartier de l'Île verte n'a finalement pas vu le jour. Issue d'une liste associative et citoyenne élargie, l'équipe qui s'est retrouvée « élue presque par surprise », à la faveur d'une triangulaire, avait clairement affiché son credo : stop à la bétonnisation. Parmi la dizaine d'engagements programmés durant le mandat, il y a la création d'une régie agricole sur un domaine de quatre hectares collé au vieux village, le Puits Fleuri. « Un terrain comme celui-là, ça aurait pu rapporter entre 10 et 20 millions d'euros à la mairie. Mais nous avons choisi de le sanctuariser en zone agricole, on a même l'intention de créer une zone agricole protégée (Zap) », résume Emmanuel Ardichvili, l'adjoint au maire à l'intitulé long comme le bras : délégué à l'énergie, à l'agriculture, à l'agropastoralisme, à la restauration municipale et à la ville numérique.

« Un terrain comme celui-là, ça aurait pu rapporter entre 10 et 20 millions d'euros à la mairie. »

Un espace-test agricole a vu le jour sur un demi-hectare, géré par la coopérative d'activités et d'entrepreneurs Mosaïque. Un autre hectare va recevoir deux maraîchers, dans le cadre d'un com-

modat de cinq ans, une formule souple où l'usage des terres est gratuit le temps de leur occupation.

Jusqu'à présent, la restauration collective de Valbonne et ses 1600 repas quotidiens étaient délégués à la société Elixor. Les élus ont choisi de faire évoluer le modèle pas à pas. « Comme on n'a pas de recul ni de grande expérience municipale, créer d'un coup une cuisine centrale municipale en liaison chaude nous paraissait trop risqué », argumente Emmanuel Ardichvili. Les élus ont donc décidé de transformer en unités de préparation à part entière, sur un rythme d'une fois tous les deux ans, les cuisines de réchauffe des cinq écoles.

Les municipalités successives ont racheté des terres dans d'autres points de la ville dont, au sud, une dizaine d'hectares sur le parc de la Valmasque, avec un ancien moulin, où devrait notamment s'établir la Maison des semences paysannes maralpines. « Notre volonté de reconquête foncière et de développement agricole est forte, même si nous ne sommes pas aussi favorisés que dans la plaine alluvionnaire du Loup, à deux pas d'ici », conclut l' élu valbonnais qui prend très à cœur de reverdir sa ville.



Villeneuve-Loubet la pragmatique



« Ici, on tient même des promesses qu'on n'a pas faites », sourit le maire de Villeneuve-Loubet. Ancien député, figure politique de la Droite populaire, Lionnel Lucca n'a pas sa langue dans sa poche. L'écologie en général et ici en particulier ? « L'air du temps me fatigue, souffle l'intéressé. Personnellement je n'ai pas attendu que ce soit à la mode pour m'y mettre. Avec André Aschieri, l'ancien maire de Mouans-Sartoux, je dirais qu'on a été les deux premiers écolos de la région, bien qu'on ne fût pas du même bord. » Et de citer, lorsqu'il était conseiller général dès 1994, la création de la première piste cyclable du département « quand tout était déjà bétonné sur la côte ». Devenu président de la commission environnement « à une époque où elle n'intéressait personne », Lionnel Lucca a multiplié par deux le nombre de parcs naturels départementaux...

« Au fond, ce que je veux, ce sont des gosses qui mangent bien grâce à des gens qui en vivent. »

Dans sa ville, il mène tôt une politique d'acquisition foncière. D'abord pour y créer des aménagements rendus nécessaires par le développement démographique : gendarmerie, médiathèque, collège, mais également pour conserver aux terres acquises une vocation agricole. « Il y a vingt ans, acheter ou protéger des friches non entretenues n'était pas une préoccupation d'élu, pourtant je me disais déjà que s'il n'y avait plus d'agriculteurs aujourd'hui, il en reviendrait bien demain. » Et ce fut le cas dans la petite plaine proche du cœur de ville où s'est installé Fabrice Leroy, un maraîcher bio. En 2016, il a monté ses serres autour d'une maison classée en zone rouge inondable « qu'on a tout de même payé 450 000 euros, preuve qu'on a mis des moyens ! ». Moyennant un loyer modique, l'agriculteur logé sur place a signé un marché à procédure adaptée qui lui permet, sans passer par des appels d'offres, de livrer directement



une partie de sa production aux cantines, dont la première se situe à deux cents mètres de la ferme. Autrefois gérée par Sodexo puis Elixor, la restauration collective est revenue dans le giron municipal. « J'étais agacé du manque de qualité récurrent dont se plaignaient les habitants. Longtemps, on a été encouragé à la délégation de service public par les services de l'État et l'Union européenne, mais là aussi, il fallait revenir à quelque chose de plus cohérent. Au fond, ce que je veux, ce sont des gosses qui mangent bien grâce à des gens qui en vivent. » Cuisine bio et locale à base de produits bruts, service en liaison chaude, éducation des convives... La mairie a installé un potager dans chaque école, enrichi par le recyclage des restes alimentaires triés par les enfants. Un grand verger municipal a également été planté au milieu d'un parc de logements récent. L'air du temps, au final, est devenu beaucoup plus respirable.

Mouans-Sartoux la défricheuse



C'est par elle que tout a commencé. À la fin des années 1990, en pleine crise de la vache folle, la ville de Mouans-Sartoux, 10 000 habitants, prend un premier virage en introduisant la viande de bœuf bio dans ses repas scolaires. Une dynamique est lancée, qui mènera jusqu'en janvier 2012 au 100 % bio dans les assiettes. Entre-temps, la commune rachète en 2010 un domaine agricole voué à un important projet immobilier. Elle réhabilite les terres et les murets, installe Sébastien Jourde qui devient le premier maraîcher municipal de France.

Le prochain défi : aider à se loger sur la commune les futurs porteurs de projets agricoles

La régie de Haute-Combe, six hectares d'un seul tenant tout près du centre-ville, fournit aujourd'hui

90 % des besoins en légumes des 1 200 repas quotidiens à la cantine. La ferme est aussi devenue le siège de la Maison d'éducation à l'alimentation durable, qui reçoit chaque année en visite des dizaines de collectivités de France et d'Europe (soit 700 depuis le début de l'aventure). Depuis six ans, elle accueille le premier diplôme universitaire « Chef de projet en alimentation durable », développé avec l'Université Côte d'Azur et l'association Un Plus Bio. Après avoir triplé ses surfaces agricoles, la mairie projette d'en ajouter encore cette année pour arriver à quelque 170 hectares disponibles. L'un de ses prochains défis consiste à trouver une solution pour aider de futurs candidats à l'installation à se loger, car cultiver des terres entre Cannes et Grasse, passe encore, mais se loger au prix des loyers qui flambe : la belle affaire ! L'idée de construire un éco-hameau agricole fait notamment son chemin.



DES PAYSAGES PLUS VIVANTS



COLOCO, L'ATELIER DES JARDINS PLANÉTAIRES

TEXTES : JULIEN CLAUDEL



© Image: Kevin Michels

À quoi ressembleront les paysages urbains demain, dans dix ans, dans cinquante ans ? Le béton, encore le béton ? La plage sous les pavés ? De la verdure partout ? Depuis quelques années, il n'est plus une collectivité qui ne ressente la nécessité de changer d'approche.

Les paysagistes de Coloco accompagnent et éclairent l'évolution de la commande publique vers un monde plus respirable.

Mais qui a dit un jour qu'une herbe pouvait être « mauvaise » ? Un jardinier ? Un agriculteur ? Un agronome ? Les trois à la fois ? Il semble que cette affaire remonte à loin, et presque au moment où l'homme s'est mis à cultiver des plantes pour se nourrir. Se retrouvant confronté à la concurrence naturelle – d'autres parleront de coopération – des espèces végétales, il lui fallut détruire ce qui ne le nourrissait pas ou qui entamait la productivité attendue de ses cultures. « Mes amis, retenez ceci, il n'y a ni mauvaises herbes ni mauvais hommes. Il n'y a que de mauvais cultivateurs », trança un beau jour Victor Hugo dans « Les Misérables ».

Bref, ne parlez plus de mauvaises herbes aux membres de l'atelier Coloco, une structure créée en 1999 dans les pas de l'œuvre de Gilles Clément et qui réunit des botanistes, des architectes, des jardiniers, des urbanistes en vue de faire advenir ce que ces paysagistes appellent « la Préséance du Vivant » dans tous les projets de création, d'aménagement et de réflexion autour des espaces de vie collectifs.



« Je dis souvent que je pratique un métier qui n'est pas celui auquel on m'a formé, sourit Miguel Georgieff, un des trois associés de Coloco avec son frère Pablo et Nicolas Bonnenfant. Aujourd'hui, on ne fait plus appel aux paysagistes pour des projets ornementaux qui font joli mais bien plus pour des problématiques d'habitabilité, qui relèvent autant de la crise écologique

planétaire que des inégalités sociales. On n'a bien sûr pas réponse à tout, mais on essaie d'aider les collectivités et les territoires à se poser les bonnes questions, en leur expliquant que le vivant ne peut plus être un reliquat des fonctions urbaines. » Depuis qu'une poignée d'intellectuels inspirés comme Philippe Descola, Bruno Latour, Baptiste Morizot ou encore le botaniste Francis Hallé, ont remis sur la table cette question du vivant, la notion de coexistence entre humains et non-humains prend une dimension plus importante qui s'invite jusque dans l'espace public, lui-même de plus en plus marqué par les effets du changement climatique.



Dans les villes, l'heure est à la réduction des îlots de chaleur, aux économies d'eau, on parle d'agriculture urbaine, d'agroforesterie et de parcs extensifs. Toutes les villes ne sont pas encore au rendez-vous. « Changer les mentalités au sein d'une collectivité où les tâches et les fonctions sont très hiérarchisées prend du temps », confie Miguel Georgieff qui appelle les élus, les techniciens, les services à intégrer dans tous leurs projets de création et d'aménagement ce lien avec le foisonnement de la vie. La traduction est très pratique, en passant moins de temps à tailler, en arrosant moins, en ne travaillant plus le sol à outrance, « en acceptant que s'installe ce que Gilles Clément appelle le tiers paysage, celui que la nature développe spontanément et qui s'inscrit dans un temps long ». Pour mieux comprendre ces propos, nous allons vous présenter avec Miguel quelques réalisations emblématiques de l'atelier Coloco.

Explorer les fissures



© Photo : Gilles Clément

« Dans cette commande passée par Jean Blaise, directeur du Voyage à Nantes, Gilles Clément a visité cette ancienne base navale de Saint-Nazaire qui abritait les sous-marins allemands durant la Seconde guerre mondiale. En l'explorant, il s'est aperçu que, dans les fissures, les failles et les aspérités, le végétal commençait à se réinstaller. Gilles est parti sur cette idée d'encourager la renaissance végétale sur les décombres d'un bâtiment martial et belliqueux. On y a fait trois jardins, les Trembles, les Orpins et le Tiers paysage, qui sont autant de déclinaisons du retour de la biodiversité. »



© Photo : Emmanuel Gabily

Régénérer la Nation



« Un projet pharaonique et passionnant, qui s'inscrit dans le projet municipal de réformer les places de la République, du Panthéon, d'Italie et des Fêtes.



© Photo : Nathan Dubois

Nation fut l'occasion d'une résidence de plus d'un an pour partager avec les riverains, les skateurs, les boulistes, les promeneurs et toutes sortes de tribus urbaines. On avait installé deux grands conteneurs pour assurer l'animation avec eux. Au final, on est passé d'un grand rond-point à un petit parc dédié au végétal sur près d'un hectare, en regagnant deux voies de circulation. Un beau défi de révéler tout le potentiel social et humain de cette place liée aux grandes manifestations, aux révoltes et à la république triomphante. Le lieu est tellement chargé symboliquement qu'il n'était pas évident d'en faire un vrai lieu de flânerie et de rencontre entre les habitants, surtout avec cette intense circulation des voitures autour. »

Planter une forêt urbaine



« Le projet consiste à répondre à la compensation écologique d'un programme de logements décidé par la mairie sur le site d'une ancienne usine, en créant un nouveau bien commun en collaboration, là aussi, avec les riverains. L'idée est d'installer une vraie forêt urbaine, dont le développement s'inscrit dans un temps long, en créant un écosystème complexe et ultra-dense qui se régénère lui-même sur des décennies. »



Admirer sans perturber



© Photos : Estelle Pardon

« À Saint-Malo-de-Guersac, en Loire-Atlantique, nous avons imaginé ce projet artistique d'accès à un milieu naturel dans lequel l'expérience de visite "augmentée" du promeneur ne porte pas atteinte aux marais de Brière. Grâce au numérique, le visiteur met ses sens en éveil via une application mobile qui le sollicite au fil de sa visite pour se mettre à l'écoute de la nature. L'aménagement du parcours sur les chemins agricoles reste volontairement très simple, pour perturber le moins possible le milieu. »



DIJON TRACE SON SILLON ALIMENTAIRE

Le bien manger collectif, la biodiversité et l'éducation au vivant sont au cœur des actions de la capitale bourguignonne, reconnue comme « Territoire d'innovation » par l'État. Pour bien comprendre la mutation écologique et sociale qui opère dans la métropole, on s'est offert, en bonne compagnie, un tour de vélo sur plusieurs sites emblématiques.

TEXTES ET PHOTOS : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS

Zou, c'est parti pour trois heures de pérégrinations le long des pistes cyclables omniprésentes qui maillent la ville. Notre guide du jour s'appelle Philippe Lemanceau. En plus d'être vice-président de la métropole de Dijon en charge de la transition alimentaire, cet ancien agroécologiste de l'INRAE est un homme affable et généreux, regard pétillant, qui se régale de faire découvrir la ville et ses projets aux curieux. Le premier rendez-vous nous amène au Jardin de l'Arquebuse. Un grand parc de cinq hectares, en cœur de ville, directement relié à la gare. Fréquenté par près de 150 000 badauds chaque

année, c'est un temple à ciel ouvert dédié à la biodiversité. Une belle équipe l'anime au quotidien : cinq jardiniers, deux médiateurs, deux vacataires. En tout, la direction de la biodiversité de la métropole compte une quarantaine de personnes dont des botanistes, des géologues, des entomologistes...

« Le but est de contribuer à la culture scientifique en impliquant directement le citoyen, résume Sophie Jolivet, responsable des expositions du jardin. Une culture participative où les habitants collectent eux-mêmes des données sur la faune, la flore, les plantes



« Le but est clairement de développer une production agricole plus vertueuse et d'améliorer la qualité des repas. »

sauvages des rues, etc., pour mesurer le niveau de biodiversité à l'échelle du territoire. » Une grande expo très soignée a pris place dans le jardin en 2022. Quatre grands carrés plantés de mille espèces évoquent tour à tour la richesse des plantes sauvages et cultivées, leurs cousines voyageuses ou encore celles dénommées « vitales ». Tout se mange avec les yeux, parfois même avec la bouche.

On reprend la bicyclette, direction les jardins partagés de l'Ouche. Un petit îlot de poésie et de fraîcheur en bordure de rivière, à deux tours de roue du centre-ville. Ici s'activent les adhérents du Rézo'Fêt'Art, une association interdisciplinaire qui se mêle de culture, de festivités et de lien social sur l'ensemble de la ville. Pour quinze euros par an et un peu de participation à la vie du collectif, les amateurs sèment, plantent, cueillent et partagent les fruits de leur engagement. Souvent, les jardins ouvriers se trouvent en périphérie des villes. Là, ils prennent leur revanche face au béton et au goudron.

La Cité internationale de la gastronomie et du vin, symbole du bien manger et du bien boire en terre bourguignonne.

La troisième halte nous présente l'équipement majeur dont la métropole dijonnaise s'est dotée : la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Inauguré en 2022 par François Rebsamen, maire de Dijon et président de la métropole, ce lieu ambitieusement architecturé abrite sur les six hectares de l'ancien hôpital médiéval une foule de structures : un grand village de commerces alimentaires version gastronomique, une expo permanente colorée et inspirante sur le thème du repas hexagonal consacré par l'Unesco : « À la table des Français. » La Cité compte également une antenne de l'école de cuisine Ferrandi Paris, une école des vins de Bourgogne, la Librairie gourmande,

une Chapelle des climats, un cinéma et même une cave précieuse où, pour quelques euros, on peut déguster certains des plus grands millésimes à la gloire vinicole de la région. Comme tout projet d'envergure, ce complexe qui allie éducation, formation, loisirs et consommation a suscité quelques piques de la part de l'opposition et de certains administrés, qui pointent le caractère somptuaire des dépenses publiques engagées. Mais avec quelque 800 000 visites affichées au compteur dès la première année, la source des critiques a tendance à tarir.

La balade est déjà terminée. Avec Philippe Lemanceau nous rejoignons à table les membres de l'association Un Plus Bio, qui organise ce même jour les Rencontres politiques de son Club des Territoires, dont Dijon est membre. Et en mangeant, de quoi choisissons-nous de parler ? D'alimentation, pardi ! De manger collectif, d'éducation et aussi d'innovation économique et sociale par l'alimentation.

La métropole de Dijon fait en effet partie de ces rares territoires urbains à avoir opéré un grand virage sur la question alimentaire. Dernier exemple en date : l'inauguration en mai dernier de la légumerie métropolitaine, un outil voué à préparer et fournir des tonnes de légumes locaux de saison et de qualité, en particulier bio, à la restauration collective du territoire : dans un premier temps aux cantines scolaires et leurs 8 000 repas quotidiens (labellisés « En cuisine » par Ecocert avec 33 % de bio), puis au CHU, aux restaurants universitaires, voire à terme aux collèges et aux lycées de la métropole. Le premier appel d'offres a été remporté par Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté, la structure qui réunit des dizaines de producteurs bio sur un périmètre resserré. La légumerie était le cheval de bataille de Philippe Lemanceau dès son élection en 2020. « On va commencer par 70

tonnes de légumes cette année, mais à terme, on souhaite que l'équipement, une fois agrandi, traite jusqu'à 2 000 tonnes, répondant ainsi aux besoins en légumes de l'ensemble de la restauration collective publique et privée de Dijon Métropole. Le but est clairement de développer une production agricole plus vertueuse et d'améliorer la qualité et les conditions de préparation des repas », explique l'élu.

La ville fut l'une des premières à s'engager dans une politique hardie d'allotissement de son marché alimentaire.

Mieux manger dans les cantines est une affaire ancienne à Dijon. « On a commencé dès 2004 à se préoccuper de reconnecter la production du territoire avec les mangeurs », confirme Franck Lehenoff, l'élu chargé de l'éducation et de la restauration scolaire bio et locale. La ville fut ainsi l'une des premières à s'engager dans une politique hardie d'allotissement de son marché alimentaire. Pour faire court, au lieu d'avoir une quinzaine de grandes familles de produits achetés sur appel d'offres, ce sont plus de 400 lots particuliers qui trouvent preneurs auprès des producteurs locaux. Ainsi, l'arboriculteur qui ne fait que des pommes peut répondre à une demande

qui porte sur les pommes. Inutile de dire qu'un travail de dentelle juridique a été nécessaire pour contourner l'implacable code des marchés publics. L'autre pilier de la politique alimentaire est éducatif.



« On a mis un coup d'accélérateur sur cette question, en mettant en place, avec des chercheurs de l'INRAE, le programme "Chouette cantine", poursuit Franck Lehenoff, qui permet de mesurer l'impact nutritionnel et environnemental des menus préparés à la cuisine centrale. » Les enfants sont invités, en sortie de table, à presser sur un tableau numérique présentant cinq smileys de satisfaction. Relié au labo de recherche, il fournit en temps réel des informations qui permettent d'adapter les recettes, de tester la popularité des menus avec et sans viande, d'évaluer l'impact carbone des plats, etc. « On s'est par exemple aperçu que les repas végétariens étaient plébiscités, même s'il y a un travail à mener sur deux bêtes noires des réfectoires : le chou et les haricots ! » Dans ce cas, la ville n'hésite pas à envoyer dans les cantines des ambassadeurs de l'association « Éveil au goût » pour lever certains freins alimentaires.



Petit clin d'oeil à la moutarde qui, dans l'inconscient collectif, a toujours été fabriquée à Dijon. Erreur, pourtant...

La légumerie s'inscrit plus largement dans la stratégie de transition alimentaire de la Métropole, « ProDij, mieux manger et mieux produire », le nom de marque qui chapeaute l'ensemble des projets en cours : « plan Dijon, Alimentation Durable 2030 », projets d'agriculture urbaine, projet alimentaire territorial, etc. Le but est de proposer « un accès à une alimentation saine et durable à tous les habitants du territoire, quels que soient leur âge ou leur niveau de revenu », plaide Philippe Lemanceau. Le programme a germé dès 2017, développé par plus de 180 partenaires et agents du territoire. Il a été retenu parmi les 24 lauréats du dispositif « Territoires d'innovation de grande ambition » (Tiga), lancé sous le gouvernement d'Édouard Philippe en 2019. Cette reconnaissance se traduit – on revient toujours aux finances – par un soutien de 6,8 millions d'euros sur dix ans, auquel s'ajoutent l'accompagnement de la Région Bourgogne-Franche-Comté (1,7 million d'euros) et de la Métropole (près de 3 millions d'euros). De quoi stimuler la création de valeur ajoutée et de nouveaux emplois liés à l'alimentation ? C'est l'autre versant, économique, social et

environnemental du projet, qu'un observatoire de la transition alimentaire entend mesurer en détail. De grands acteurs régionaux se mobilisent, comme le groupe coopératif Dijon Céréales, des unités de transformation alimentaire s'installent, les filières agricoles vertueuses se consolident et des activités de meunerie, de distribution et de logistique se développent.



On repart donc de Dijon avec une moisson de bonnes nouvelles, lesquelles ont en plus le mérite de s'installer dans la durée. Il faut dire que l'ancienne capitale des Ducs de Bourgogne n'a connu que trois maires depuis la Seconde guerre mondiale (dont le chanoine Félix Kir qui a donné son nom au célèbre apéritif). Pouvoir miser sur le temps long est une chance, surtout à l'heure des grands changements qui, comme sur le plan alimentaire, ne se font pas en un claquement de doigts. ✱



L'agriculture urbaine s'installe dans les quartiers, comme ici à Fontaine d'Ouche.

ÉDUCATION ALIMENTAIRE AU PIED DES IMMEUBLES

La Maison-Phare fait figure d'ovni dans le paysage institutionnel généralement formaté des politiques sociales.



© Photo : La Maison-Phare

Dans le quartier prioritaire dijonnais de Fontaine d'Ouche, 7 500 habitants, cette association « d'éducation populaire et de pédagogie sociale », emmenée par une équipe de 20 salariés et une foule de bénévoles, regroupe un café-resto solidaire (menu complet à partir de six euros), un espace numérique, une université populaire et des espaces de débats démocratiques, une programmation culturelle partagée, une micro-maison d'édition, de l'accompagnement scolaire, un terrain d'aventure, etc. Des parcelles potagères participatives et collectives ont même pris place depuis trois ans dans le quartier, qui garnissent en saison les paniers des familles, avec la création d'un petit marché issu de leurs productions.

Là où bien des quartiers souffrent de stigmatisation et font le jeu de surenchères politiques, la force de cette maison d'éducation populaire est d'avoir réfléchi, les années passant, à une forme de dialogue social inédite avec les habitants, inspirée des pratiques de la pédagogie sociale : directement dans la rue, au pied des immeubles. Quatre fois par

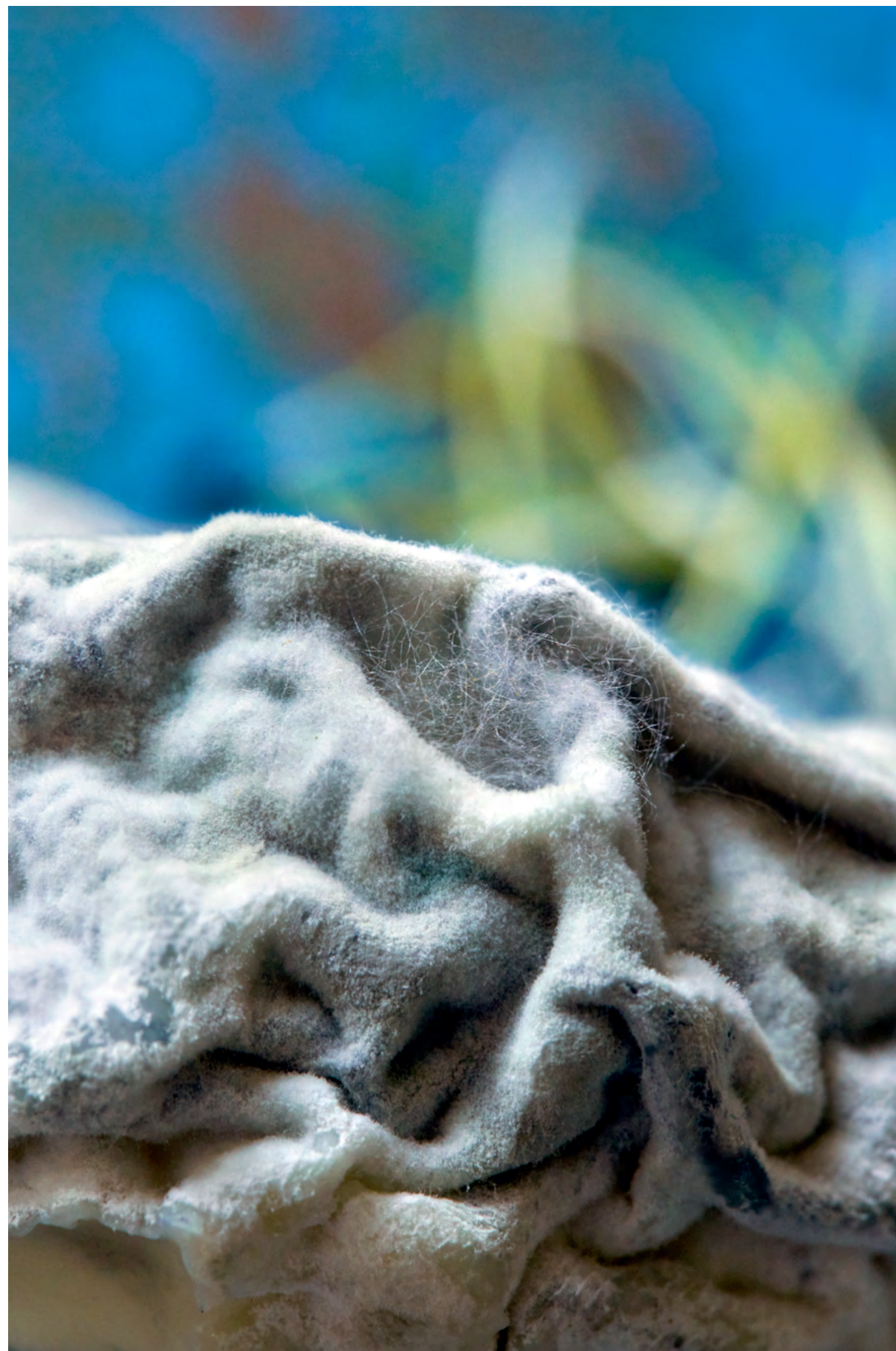
semaine, des ateliers de rue prennent place sur tous les thèmes : menuiserie, jardinage, dessin, peinture, musique, etc. Tout le monde descend et vient se frotter à ces moments collectifs où l'essentiel, comme disait l'autre, est de participer. Il se dégage alors une atmosphère populaire et festive, où les gamins, les femmes, les curieux viennent se mélanger et partager des savoir-faire. On vient aussi manger car, systématiquement, une cuisine mobile se déploie, toujours dans la rue, transformant le quidam en cuistot. Avec, comme symbole fort d'un esprit collectif, un grand banquet improvisé à la fin de l'atelier. Cette manière de « définir la rue, le dehors, comme un tiers-espace d'art et de culture, comme l'explique Mathieu Depoil, éducateur populaire, doctorant en sciences de l'éducation et directeur de la Maison-Phare, participe à un processus "d'émergence de communs" et de création collective, pilier d'une pédagogie sociale et populaire ». Loin des discours lénifiants, une émancipation sociale et politique par l'action.

www.lamaisonphare.fr

PAYSAGES VIVANTS

Notre invitation poétique, à la découverte
de ces univers si familiers à nos yeux mais dont
on découvre soudain tout le mystère dans
une contemplation inédite.

UNE SÉRIE DE PAULINE DANIEL











La photographe culinaire (mais pas que) Pauline Daniel, installée à Avignon, a été plusieurs fois primée pour ses travaux, révélés notamment au grand public sous le pavillon France lors de l'Expo universelle de Milan, en 2015. Pour cette série sur les paysages vivants, spécialement réalisée à la demande de « Jour de Fête », l'artiste avait plusieurs idées en tête. D'abord « l'envie d'expérimenter sur une matière qui évolue, qui vieillit, avec cette impermanence des choses et toute la beauté qui en découle ». Elle voulait aussi « transformer l'infiniment petit (macro-levures, micro-organismes) en infiniment

grand (paysages) ». Il en résulte ces clichés inspirés, réalisés essentiellement en lumière naturelle, tout en patience, au seuil intime de la vie en mouvement. « *La photographie, dit Pauline, sert aussi à ça : essayer de rendre visible l'invisible. Le vivant me fascine par les formes et les matières extraordinaires qu'il engendre, et surtout par ses systèmes de développement et d'évolution extrêmement complexes qui sont, disons-le clairement, parfois obscurs !* »

photographe-paulinedaniel.com

**LE GRAND ENTRETIEN
DE « JOUR DE FÊTE »**

Avec le philosophe
Jean-Philippe Pierron,
partons à la découverte
de nos imaginaires et de
l'envers de nos assiettes.

P.82

**LES BELLES HEURES
DU PETIT VILLAGE
GASCON**

Les campagnes
s'endormiraient sans
bruit dans l'Hexagone ?
Certainement pas dans
ce laboratoire de solutions
surprenantes.

P.92

**LA TERRE AGRICOLE ?
UNE GRANDE
QUESTION !**

Entre rareté, cherté et parfois
abandon, si on faisait le point
sur les paradoxes du foncier
en France ?

P.98

**ILS VEULENT
UNE JEUNESSE QUI
MANGE BIEN**

Comment un collectif
de gestionnaires
d'établissements unique
en France se démène pour
relocaliser l'alimentation.

P.106

**MILAN, UNE EXCEPTION
ALIMENTAIRE
ITALIENNE**

On est allé voir ce qui se
passe dans les assiettes
de la cité lombarde.
Résultat : on en revient
bluffé.

P.110

Les

Sentinelles

« SE NOURRIR, C'EST TOUJOURS SE NOURRIR D'AUTRE CHOSE QUE DE SOI »

LE GRAND ENTRETIEN
DE JOUR DE FÊTE

Jean-Philippe Pierron
Philosophe

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIEN CLAUDEL
PHOTO : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATIONS : ATELIER LUGUS



Au printemps dernier, nous avons rencontré sur ses terres, à Dijon, le philosophe Jean-Philippe Pierron. Enseignant à l'université de Bourgogne, où il dirige la chaire « Valeurs du soin » et le master « Humanités médicales et environnementales », il s'intéresse au lien entre les questions de santé et d'écologie et, plus particulièrement, à ce qu'il nomme « la fonction exploratrice de l'imagination ». Ou comment, entre les images qui nous habitent et l'approche prospective de l'imagination, l'individu comme le collectif peuvent parvenir à « faire monde ». Un monde où l'alimentation a évidemment un rôle à jouer.

Jour de Fête : On vous présente généralement comme un philosophe du soin et de la vulnérabilité. Comment vous définiriez-vous ?

Jean-Philippe Pierron : Je dirais que j'aime absorber les interrogations du temps et me laisser travailler par elles, être un témoin actif. Sans être une éponge, j'ai beaucoup de tendresse pour les humains, y compris dans leurs maladresses, leurs errements, leur manière d'être parfois malheureux, mais plus encore dans leur inventivité. En fait, j'aime tous les endroits où l'humain est en déséquilibre parce qu'il se cherche. Pascal parlait d'une « *disproportion* » de l'homme, de cette manière qu'il a de chercher en permanence qui il est, étant toujours prêt, pour cela, à fabriquer des mondes.

Avant de nous mettre à table, comment décririez-vous notre époque ? Changement climatique, menaces sur le vivant, remise en cause des valeurs... Pour vous, elle est inquiétante, bouleversée, bouillonnante ou simplement en évolution ?

Notre époque ne sait pas se nommer, et ce trouble est intéressant. Elle cherche une langue pour dire sa situation sans l'avoir encore trouvée. Ou plutôt si, elle a trouvé un mot comme celui de « crise » qui, en soi, ne veut rien dire, car quand une crise devient permanente, à la fin, ce n'en est plus une. C'est d'ailleurs un terme à consonance très médicale, le moment de la crise est celui du basculement.

Notre époque est incertaine des mots qui lui servent à se définir et, à cet égard, elle est vulnérable. Nous ne sommes plus dans une terminologie sûre d'elle-même et hautaine, dominée par les mots de progrès, de lutte finale ou de grand soir. Nous sommes devenus plus prudents avec ces typologies et ces catégories qui ont longtemps annoncé le sens de l'histoire. Cela nous rend plus humbles, même si pour certains une connotation d'humiliation vient se mêler au terme d'humilité. On se sent « humiliés », on déplore le déclin, la fin de l'humain dans la grande fresque de la vie animale. C'est en quelque sorte une époque qui a le génie de l'équivoque pour dire, en fait, notre manque d'assurance quant à ce que nous cherchons à être et à faire.

« L'inquiétude peut être tétanisante, mais la non quiétude est mobilisante. »

Cela a la vertu de nous rendre anti-dogmatiques et méfiants des prophètes du sens de l'histoire, qu'il soit progrès ou effondrement. Mais, d'un autre côté, comme il n'y a plus de discours ferme, cela produit une indétermination sinon anxiogène, qui crée du moins de l'inquiétude. Je préfère d'ailleurs parler d'« in-quiétude », parce que cela nous sort de notre quiétude, nous donne à penser et nous force à nous réinventer, bref, cela nous met en mouvement. L'inquiétude peut être tétanisante, mais la non quiétude est mobilisante.

Nous commençons à inventer de nouvelles catégories qui sont elles-mêmes fragiles : quand on dit « développement durable », on ne sait pas très bien ce qu'on veut dire, car on voudrait bien le beurre et l'argent du beurre, je veux dire qu'on continue de pérenniser des modèles dont on sait qu'ils sont condamnés. On parle de transition écologique et sociale, d'anthropocène. Ces catégories, qui ne sont pas toutes synonymes, sont autant de tentatives balbutiantes pour comprendre notre situation historique et géo-historique.



Je dirais donc que nous sommes devancés par une histoire bien plus vaste que la nôtre, et en même temps conscients que les questions qui se posent à nous aujourd'hui sont singulièrement posées. Nous sommes des héritiers à la mémoire longue, heureux de nous être émancipés de certaines situations qui nous aliénaient : on avait froid, on se chauffe, on était enfermés sur nos petits territoires, on peut facilement bouger. Inversement, nous avons tellement innové que nous avons fini par créer un monde que l'on ressent de plus en plus inquiétant, voire invivable. Nous sommes dans cet entre-deux.

À trop chercher à se nommer et trouver les mots qui la définissent, cette société ne bascule-t-elle pas dans une foire-à-tout où chacun, au nom de ses idées, prétend détenir une part de vérité du collectif ?

Plutôt que de foire-à-tout, je parlerais d'un nouveau pluralisme de propositions qui peut se lire à deux niveaux : le pluralisme éthique de ce qui balbutie et nous met en contradiction (qu'est-ce que je veux pour ma vie ? Qu'est-ce qu'une bonne vie ?) et le pluralisme des connaissances qui nous font collectivement avancer. Nous avons mis en place des Sommets de la Terre, le Giec et toutes ces manières de nous annoncer le monde qui vient, pour vivre ce lien entre nos devoirs et nos savoirs. Le problème, comme l'explique très bien un philosophe comme

Jean-Pierre Dupuy, théoricien du « catastrophisme éclairé », c'est que nous n'arrivons pas à croire ce que nous savons. Nous savons la chute de biodiversité, nous savons les multiples menaces qui pèsent sur le vivant, mais nous n'arrivons pas à le croire, simplement parce qu'il nous est difficile de passer du concept au percept, du concept à l'affect.

« Nous savons la chute de biodiversité, nous savons les multiples menaces qui pèsent sur le vivant, mais nous n'arrivons pas à le croire, simplement parce qu'il nous est difficile de passer du concept au percept, du concept à l'affect. »

Cette image de foire-à-tout est néanmoins intéressante, car il y a l'idée d'un foisonnement fécond où s'explore un tas de possibles, mais qui n'arrive pas « à prendre », comme on le dit d'une sauce, pour « faire » une vision du monde. Si la majorité des gens reste indifférente, certains s'effondrent psychologiquement, victimes d'éco-anxiété, de *burn out*, pendant que d'autres s'inventent de nouveaux modes de vie comme les néo-ruraux, les familles zéro-déchet, les créateurs et les occupants des *Zad* (zones à défendre). Il y a aussi les cyniques qui continuent de penser qu'« après moi, le déluge »...

Peut-on parler d'un triomphe de l'individu qui finirait par trahir notre aspiration au commun ?

C'est une question très vaste, d'autant qu'on pourrait d'abord se demander si, avant d'être un problème, l'individu n'est pas plutôt une conquête. La modernité s'est souvent présentée comme cela, comme une affirmation de la reconnaissance de la valeur inconditionnelle de l'individu primant sur les totalités. Pour faire court, c'est un peu la tunique bleue contre Pocahontas. Pocahontas

« Nos assiettes et nos manières d'être à table sont marquées, à l'image des évolutions de la société, par la même perte d'évidence du monde. »

est enfermée dans un groupe traditionnel qui lui impose ce qu'elle doit faire, où chacun a sa place mais doit y rester, alors que dans les sociétés post-traditionnelles qui ont reconnu sa valeur, l'individu s'est émancipé de la domination par ces groupes d'appartenance. Autrement dit, l'individu est une conquête avant d'être un problème, du moins du point de vue des idéaux d'émancipation et de liberté.

« Ce qui nous fait envie n'est pas forcément ce que nous désirons. On peut même parler de société de "consumation" du désir au profit de l'envie... »

Mais on pourrait également dire que l'individu s'est peu à peu émancipé des conditions de sa propre émancipation. On a fini par caricaturer la vision de l'individu pour en faire un atome, voire un atoll, une

réalité insulaire. Nous sommes dans un moment anthropologique où s'affrontent différentes conceptions de l'humain. D'un côté, on a une conception de l'homme dominée par la figure de l'animal économique, qui dit que le plus petit atome du social, c'est l'individu. Un tel individu ressemble à celui que l'économiste Amartya Sen appelle un « idiot rationnel ». Cette formule un peu oxymorique nous dit que l'individu, pensé comme isolé, se présente comme un être calculant, uniquement mû par la jalousie et la peur : avoir ce que les autres n'ont pas et avoir peur qu'on lui prenne ce qu'il a. Cette approche de la société repose sur une culture et un culte de l'envie. J'aime à cet égard faire une différence entre l'envie et le désir. La société capitaliste, de consommation, nous fait nous tromper entre ce que nous avons envie d'avoir et ce que nous désirons être. Elle crée de la confusion jusqu'à nous faire perdre la notion de ce que nous sommes. Or ce qui nous fait envie n'est pas forcément ce que nous désirons. On peut même parler de société de « consumation » du désir au profit de l'envie, où le plus petit atome du social se réduit en effet à l'individu égoïste.

En face de cela, il y a une autre conception, celle d'un humain qui existe d'abord dans et par les relations. Où le plus petit atome du social n'est plus l'individu mais repose sur les relations, avec d'autres humains, d'autres qu'humains, dans la conscience vive des interdépendances. Et c'est cela, à mes yeux, la question du commun. La sociologie du courant Mauss montre qu'il y a d'un côté les utilitaristes et de l'autre les penseurs du don, c'est-à-dire ceux qui pensent que tout n'est qu'échanges de type marchand, en monnaie réelle ou en bitcoins, et ceux qui pensent que le monde est fait de dons, de contre-dons et de soutiens mutuels par les relations. Finalement, ce dont on est en train de prendre conscience, c'est que le monde fabriqué sur le modèle de l'envie et de la culture de l'idiot rationnel n'est qu'une fiction, un modèle purement théorique qu'on nous a longtemps présenté comme le sens par excellence du « réalisme ». Pourtant, croire que le monde n'est fait que de transactions marchandes et d'envies d'avoir ne relève-t-il pas d'une conception pauvre voire très pauvre du réel ? En tout cas, si c'est peut-être enviable, ce n'est pas nécessairement désirable !

Dans « *Le nouvel esprit du capitalisme* », le sociologue Luc Boltanski explique également comment le capitalisme absorbe tout ce qui vient s'opposer à lui. En clair, il parvient à faire marché de ce qui s'oppose au marché. Le bio s'opposait au marché ? C'est devenu un marché. Les petites cabanes qu'on construisait dans les bois s'opposaient à l'hôtellerie standardisée ? On a créé des *Center Parcs* dans les forêts. Ce qui peut inquiéter, c'est cette force qu'a le marché de marchandiser jusqu'à l'intime. Cela pose la question de l'événementialité. Un individu fait toujours événement par son corps, par ses affects, par son histoire, par son trouble... mais beaucoup moins par les notifications qu'il reçoit sur son smartphone via son double numérique. Descartes disait cela dès son époque, ce qui fait notre différence humaine avec la machine, ce sont nos manquements et, précisément, le fait que nous ne sommes pas mécaniquement parfaits. Or cette dimension d'imperfection n'est pas une faiblesse ni une honte mais, au contraire, une vulnérabilité à entendre comme une porte ouverte sur l'événement, la surprise, le non-programmé.

Dans le domaine alimentaire, n'est-on pas à l'image de ce monde foisonnant d'approches individuelles qui ne dialoguent pas toujours entre elles ?

L'alimentation, c'est l'exemple typique de ce qu'est la conception relationnelle de soi, car je ne peux pas « être » sans être en relation avec le monde qui me maintient en vie. Se nourrir, c'est toujours se nourrir d'autre chose que de soi, c'est prendre conscience de notre vulnérabilité fondamentale.

Manger, ce n'est pas vivre « sur » mais vivre « de ». Cela fait de nous des êtres en prise avec le milieu dans lequel nous sommes, ce qui est bien différent du fait d'exercer une emprise sur ce milieu. L'alimentation est une de nos possibilités de faire biographiquement événement. Elle nous fait sentir quand ça va bien et quand ça ne va pas, elle relève de la reconnaissance de nos appartenances générales. Quand on célèbre une fête autour d'un repas, il y a toujours une dimension de surprise à l'intérieur du planifié. C'est à mes yeux une puissance de désordre vitalisante.



C'est vrai que les contradictions du monde se retrouvent dans nos assiettes et notamment à travers les tensions de valeur qu'on a évoquées avant. Claude Lévi-Strauss a montré la dimension très structurante de l'alimentation. Elle fait « la » différence. Manger ceci ou cela, c'est se qualifier ou se disqualifier. Il en parlait à propos de l'opposition du cru et du cuit, du frit dans les cultures méditerranéennes et du bouilli en Europe du nord. On pourrait aujourd'hui généraliser, il existe une flopée de tensions dans nos assiettes. Prenez par exemple la notion de pur et d'impur, qui relevait hier d'une catégorisation religieuse mais qui se rencontre désormais jusque dans les pratiques alimentaires sécularisées. Le véganisme, si on met de côté son caractère religieux dans l'hindouisme, est en soi une forme d'exaltation de la pureté. Il y a aussi le sain et le malsain, le nourrissant – au sens nutritionnel et médical – et le non nourrissant, le gras et le léger, le bio et le conventionnel, le local et le global. Cette liste nous dit simplement que nos assiettes et nos manières d'être à table sont marquées, à l'image des évolutions de la société, par la même perte d'évidence du monde.



Quand nous mangeons, nous entrons dans une communauté de valeurs, mais celle-ci n'est jamais acquise. En permanence elle est en discussion, car nous ne sommes pas tous d'accord sur la définition d'être un humain au sein d'un collectif. Les enjeux alimentaires sont éthiques et socio-politiques. Ils sont aussi une porte d'entrée de la santé, encore faut-il s'entendre sur ce terme qui recouvre trop souvent un caractère bio-médical. Je trouve plus juste le mot de soin que celui de santé ou, comme le disent les Britanniques, l'idée du « care » en plus du « cure ». Dans l'approche de la philosophe Joan Tronto, le soin consiste en « *tout ce que nous faisons pour maintenir, perpétuer et réparer notre monde, de sorte que nous puissions y vivre aussi bien que possible* ». Cela nous réinstalle pleinement dans notre dimension relationnelle au monde et à la cuisine, de la fourche à la fourchette, y contribue.

« On pourrait croire que ce qu'il y a dans nos assiettes est éminemment privé, que c'est une affaire intime qui ne regarde que nous. En fait, l'acte de manger est traversé par des logiques publiques et sociales où se tisse un faisceau de relations avec le monde en dehors de nous. »

Au fond, la chance de nos sociétés est d'être pluralistes, mais c'est justement parce qu'elles sont pluralistes qu'elles en deviennent « fatigantes ». On est extrêmement inventifs et libérés dans les explorations de nouvelles pratiques alimentaires, mais on finit par se fatiguer car se pose la question de savoir comment parvenir à faire un monde commun avec autant de pluralités, sans être ni dans l'enfermement individualiste – à chacun sa gamelle – ni dans le dogmatisme du plat pour tous imposé d'en haut. J'emprunte cette notion de « *la fatigue d'être soi* » au titre du livre du sociologue Alain Ehrenberg. La question est de savoir comment trouver l'art d'une bonne fatigue qui ne conduise pas à l'épuisement.



Manger en collectif est, par exemple, une question dont les cantines se sont largement emparées. Je me rappelle un colloque d'historiens à Dijon qui avait travaillé sur le thème « Manger au travail : la cantine ou la gamelle ? ». C'était très éclairant car cela posait la question de savoir comment faire du collectif – ou pas –, autrement dit à partir de quel moment un rassemblement devient-il une assemblée ? Comment passe-t-on d'un groupe de pairs qui se choisit par affinités à un nous plus large que soi, à une grande table ouverte à tous ?



« Seul le fait de prendre soin de notre consistance intérieure nous permet de préparer nos résistances extérieures. »

L'acte de manger peut-il au final nous permettre de « faire monde » ?

On pourrait croire que ce qu'il y a dans nos assiettes est éminemment privé, que c'est une affaire intime qui ne regarde que nous. En fait, l'acte de manger est traversé par des logiques publiques et sociales où se tisse un faisceau de relations avec le monde en dehors de nous. Sans vouloir trop politiser l'assiette, il existe une forme de lutte sociale, de guerre de positions où les frontières ne sont pas administratives mais se dessinent à l'intérieur de nos assiettes. Cette géopolitique du manger rejoint l'idée que la force du capitalisme est d'avoir imposé une logique de marché au plus intime de nos pratiques y compris alimentaires. Ce n'est pas inéluctable, mais cela signifie qu'il nous faut développer une forme de résistance. Or il ne peut y avoir de résistance que si on travaille d'abord sur la définition de notre désir.

Quand on prépare un repas, on est porteur d'une poésie : dans le choix des aliments, le travail des matières, l'origine des produits, leur présentation,

bref c'est un onirisme en actes. Il y a une géo-poétique de l'aliment. Autrement dit, ce qui nous donne à manger nous donne à rêver. Si la seule nutrition contribue à ma subsistance, l'alimentation contribue plus largement à ma substance. Dans le premier cas, on réduit la question alimentaire à des enjeux bio-physiques qui pourraient être techniquement compensés par l'ingestion de pilules ou de compléments alimentaires, voire des injections.



Dans l'autre cas, il y a un potentiel exploratoire de possibles qui sont porteurs de transgressions et d'inventions. On peut manger des choses qui nous emmènent ailleurs que là où nous pensions aller, on peut même être « dé-goûté » au sens où on peut sortir de nos goûts habituels pour en découvrir d'autres. Cela me semble relever d'une capacité de subversion par rapport à tous les discours d'autorité religieux, traditionnels ou marchands qui imposent leurs règles ou leurs interdits.

Vous travaillez sur les questions de médecine et d'environnement, quelle serait votre prescription pour qu'on retrouve collectivement du plaisir à table ?

Je la résumerais par une proposition : cultiver notre aspiration au désir d'être la plus profonde, dans la joie d'une convivialité goûteuse. Seul le fait de prendre soin de notre consistance intérieure nous permet de préparer nos résistances extérieures. Si je ne sais pas qui je suis, si je ne sais pas où est mon désir, je suis manipulé et manipulable par n'importe qui ou n'importe quoi. Le repas, dans ce qu'il a d'individuant, me semble être un des leviers qui permet de cultiver ce désir d'être, de re-susciter des fraternités et des sororités élargies. Manger ensemble est une expérience pré-politique. S'y expérimente une forme de communauté sentie à l'échelle d'une vaste table, intériorisée dans des affects et dans des corps. Avant de la conceptualiser, on rentre dans l'assiette par le goût, c'est une expérience polysensorielle où « *les parfums, les couleurs et les sons se répondent* » comme l'écrit Baudelaire. Sur le fond, cette poétique de l'assiette travaille en permanence nos sensibilités. Pour emprunter un terme qui circule de plus en plus en philosophie de l'écologie, en mangeant, on « s'enterreste ».



Manger en collectif, c'est aussi ancrer l'idée de « bio-régionalisme ». Cette notion émergente de la philosophie politique met au jour qu'il ne peut y avoir de véritable communauté humaine sans communauté écosystémique. Nous nous nourrissons du milieu au sein duquel nous sommes installés. Car au fond, qu'est-ce qu'une culture sur un territoire sinon une entente propre avec un milieu, idée bien différente d'un enfermement identitaire sur un terroir fermé ? Regardez les noms de départements français, c'est toujours une rivière ou une montagne. Nous nous nourrissons de tous ces mondes qu'à notre tour nous pouvons soutenir. Le local est ainsi notre « résidence » qui pose la question de notre appartenance.

Enfin, ce qui se cherche aujourd'hui en termes de problématiques de santé globale, celle de la Terre comme celle des humains et des non-humains, c'est de savoir comment sortir des logiques en silo qui séparent les problématiques pour faire de la santé une question partagée, question qui nous amènerait à penser et agir ensemble, en prenant soin du monde. Pour s'en convaincre, il suffit de se souvenir qu'il n'y a pas très longtemps, est apparu, sur un marché d'alimentation (!), un virus planétaire qui s'appelait le Covid-19. Ce que nous rappelle une pandémie, une zoonose, c'est que la santé globale est avant tout le fait de nos interdépendances. Prendre soin des milieux, c'est inévitablement prendre soin de toutes celles et ceux qui y vivent, humains et autres qu'humains compris. ♦

Signé Jean-Philippe Pierron



« Méditer comme une montagne »
Éditions de l'Atelier • 184 p. • 17 €.

« Je est un nous »,
enquête philosophique sur nos
interdépendances
avec le vivant
Actes Sud • 176 p. • 20 €.

« Pour une insurrection des sens »
Danser, chanter, jouer pour prendre
soin du monde
Actes Sud • 240 p. • 21 €.

DANS LE GERS



LES BELLES HEURES DU PETIT VILLAGE GASCON

À Lagraulet-du-Gers, 600 âmes en terre d'Armagnac, la ruralité a troqué ses habits démodés contre un costume taillé sur mesure pour la modernité des politiques publiques. Cantine 100 % bio, régie agricole, maison des médecines douces, lotissements écolos, installation d'entreprises innovantes, la liste est longue des propositions concrètes dans ce village rebelle.

TEXTES ET PHOTOS : JULIEN CLAUDEL



Avec sa régie agricole cultivée par des employés communaux et sa légumerie en projet, la commune détonne et fait plaisir à voir dans ce vaste grenier agricole toisé par les grandes cultures intensives taillées pour l'export.

Pour y aller, il faut avoir une bonne raison, y retrouver un proche ou être un marcheur de Compostelle. À défaut, passez votre chemin. D'ailleurs, de chemins, il faut en emprunter quelques principaux puis des secondaires avant de parvenir au village de Lagraulet-du-Gers. Juché sur une grande butte argilo-calcaire dominant les paysages vallonnés de l'Armagnac et de la Ténarèze, à quelques kilomètres de la sous-préfecture Condom qui fait toujours rire les Anglais encore nombreux dans ce bout de Gascogne, Lagraulet est un village calme, voire très calme. Ses maisons de pierres blondes aux enduits de chaux, son église grisâtre, son château bourgeois au grand portail, sa mairie ornée d'une glycine, son école désuète mais toujours fréquentée. Et sans doute, se dit-on au premier abord, sa population si absente et tranquille qu'elle doit être bien âgée, attisant l'appétit d'agences immobilières promptes à flairer de futures résidences secondaires.



La carte postale, caricaturale, s'arrête là. Le premier abord était trompeur car des raisons d'y aller à Lagraulet, il y en a plein. C'est même difficile de commencer par définir la première. Sa cantine 100 % bio ? Tout le monde vous le dira, c'est le point fort et emblématique du village, dont l'exemplarité résonne depuis trois ans sur le département et que viennent découvrir des wagons d'élus de territoires voisins. Il faut dire qu'avec sa régie agricole cultivée par des employés communaux et sa légumerie en projet, la commune détonne et fait plaisir à voir dans ce vaste grenier agricole toisé par les grandes cultures intensives taillées pour l'export : tournesol, blé, soja... L'autre point fort : en cuisine, les 45 enfants et les quelques aînés qui se joignent à eux le midi ont

droit au fait maison. Laurence Blondeau, la cheffe du restaurant « Les caprices de Lagraulet », au cœur du village, a préparé durant trois ans les repas scolaires. En lisant l'annonce du recrutement municipal, elle avait vu l'opportunité de faire d'une pierre deux coups : nourrir les gamins de la commune tout en lançant son entreprise de restauration, pile-poil dans l'esprit municipal qui aime recevoir les porteurs de projets. Aujourd'hui, elle a passé la main à Olivier Maffre, ancien responsable de la cuisine centrale de Condom. Préparer des repas de cantine n'a pas toujours été signe d'épanouissement personnel. À Lagraulet-du-Gers, la fiche de poste affichait exactement l'inverse pour qui savait la lire.

On quitte la cantine pour une balade dans le village. Le bourg est petit, mais il séduit par son homogénéité, la variété de ses bâtiments et de leurs usages. Ici, le Naturopôle : rien de moins qu'une grande maison des médecines douces, inaugurée en 2019, où une dizaine de praticiens officient, dont trois à plein temps, dans un bâtiment communal éco-rénové. L'investissement, conséquent pour la commune, a impliqué des financements extérieurs et une partie de la réserve de l'ancienne sous-préfète. D'abord sceptique, celle-ci s'est laissé gagner par la pertinence du projet, faut-il préciser sous la pression amicale d'un maire fort en gueule et déterminé. Chez Nicolas Méliet, la république aux champs a en effet quelque chose que d'autres villages n'ont pas : l'audace et le pragmatisme. Juste à côté, sous l'ombrage de la tonnelle surplombée d'un épais rosier grim pant, un bâtiment également finement restauré abrite le gîte communal de grande capacité. Là encore, achat ambitieux et lourds travaux, mais l'emprunt est sur le point d'être soldé et rapporte déjà des dividendes à la mairie. Un détail précieux dans la vie budgétaire étriquée de la ruralité oubliée. Un

peu plus loin, s'élève le château d'eau. En général, il est compliqué de trouver un type de construction plus froid et distant des canons de l'esthétique. Mais celui-ci, peint de pied en cap par un artiste local, s'impose en rupture. Son usage a également été modifié en gîte, tout en colimaçon, très prisé des amoureux en goguette qui profitent au petit-déjeuner d'une vue panoramique sur la Gascogne. On revient dans le cœur du bourg où les rues, en partie privatisées pour le bien commun, ont été revêtues d'un élégant enrobé sans asphalte qui dissuade de passer en voiture. Il y a le restaurant, la cuisine de la cantine, le réfectoire, une salle des fêtes modulable, un barbecue public créé par un ferronnier inspiré, et même, à l'étage, une vraie médiathèque toute neuve où les bénévoles vous accueillent avec un café.

On le comprend peu à peu, ici tout est municipal ou presque : une bonne moitié du patrimoine bâti, tous les lotissements, les employés, la régie, l'hôtellerie, et aussi la petite vigne bio d'une centaine de pieds à l'entrée du village où tout le monde peut se servir en saison. Quand un terrain communal à construire se libère, les candidats à l'accession ont l'heureuse

surprise de le voir tout équipé et déjà entouré d'une belle haie arbustive : le sens du beau et de l'intégration paysagère, là encore. Les familles en quête de fruits et légumes bio auront bientôt droit à leur propre parcelle de potager, mais à la différence d'un jardin partagé, pas toujours bien fréquenté, elles paieront un loyer de neuf euros par semaine pour viser une partie de leur autonomie alimentaire. Et en cas de surplus ou de non consommation, la cantine est prête à leur proposer un prix au kilo.

« Le maire cherche des gens originaux, il se plaît souvent à dire que "si c'est bizarre, c'est pour nous". Et ça marche ! »

Côté immobilier, une vieille grange ou une maison est à vendre ? Le premier client est encore la mairie, qui use avec plaisir de son droit de préemption via l'Établissement public foncier, un fonds d'État bien pratique pour faire du portage foncier : la puissance publique se charge de l'achat et du pré-aménagement, et la collectivité locale a huit ans pour devenir



Un château d'eau transformé en gîte insolite avec vue panoramique au sommet, il fallait y penser.

à son tour propriétaire, le temps de plancher sur de futurs usages : logement social, équipement public, lieu collectif. Toutes sortes de projets sont bienvenus à Lagraulet-du-Gers, dès lors qu'ils collent à une éthique écologique et servent le collectif. « C'est un village où on accepte l'autre même s'il n'est pas local et s'il veut s'investir dans le territoire », confie Lise Pujos, cadre national de la société Ecocert et responsable du label « En cuisine » qui a distingué la cantine. Gersoise elle-même, elle suit les projets locaux en apportant bénévolement une forme de « mécénat de compétences ». « Le maire cherche des gens originaux, il se plaît souvent à dire que "si c'est bizarre, c'est pour nous". Et ça marche ! Lagraulet est le seul village du Gers qui connaît une dynamique de repopulation avec l'Isle-Jourdain, une petite ville beaucoup plus proche de Toulouse. »



De nouvelles entreprises s'installent. En 2022, l'Adéenne du sport a posé ses valises de centre de formation alternatif au vert pour les joueurs, agents et coachs de grands clubs sportifs. Ses vingt-quatre semaines de formation prises d'assaut font tourner la cantine, le gîte et le restaurant. Près de la régie, Christelle Lascano, une ancienne femme gendarme reconvertie dans la zoothérapie, va s'installer pour prodiguer des soins avec ses animaux, notamment auprès d'enfants en difficulté. Enfin, depuis trois ans, la mairie réfléchit à la reconversion d'un grand centre de vacances abandonné, à trois kilomètres



Le maire de Lagraulet, Nicolas Méliet.

du village, racheté une bouchée de pain au groupe Azureva. Le domaine de 17 hectares, avec piscine, étang, chênaie et pinède, est l'objet d'un travail d'exploration avec des étudiants de l'École nationale supérieure de création industrielle de Paris, de l'Université de Toulouse, des élèves ingénieurs de Pau ainsi que de la Scic Tequio : l'intelligence collective et le design collaboratif, vraiment un dada de l'action municipale. À cette heure, l'ex-colonie, qui fera l'objet d'un appel à projets européen collé aux valeurs municipales, pourrait devenir un centre de formation à la cuisine ou un lieu-ressources autour de l'agropastoralisme. En parlant d'agro, une centaine d'hectares de champs dans et autour du village sont constellés de rangs d'arbres en devenir. C'est le principe de l'agroforesterie, pour mieux utiliser la ressource en eau, augmenter la diversité biologique et créer des micro-climats favorables aux rendements. Voir des arbres dans les champs, c'est presque une anomalie dans le Gers.



Cette vision dissonante du développement rural vaut à Nicolas Méliet, premier magistrat depuis 2001 et déjà conseiller douze ans plus tôt, d'être une figure hors norme en terre gasconne. Avec son physique arrondi d'ancien pilier de rugby, gros travailleur au solide appétit, monsieur le maire est un bulldozer. Sa volonté d'« écologiser » à marche forcée le village suscite parfois de la jalousie ou de l'irritation devant ce qui pourrait passer pour le fait du prince. Mais à la fin, ce dernier compte les points et constate que sur le fond, les choses avancent bien.

Un maire «fonceur, donc, et six mandats d'élu. N'est-ce pas trop pour un seul homme ? « Durer, c'est important pour mener à bien des projets qui demandent du temps, répond Nicolas. Mon premier mandat a été un apprentissage pour construire un réseau. Au début, mon objectif était d'enrayer le déclin démographique et, en moins de quinze ans, on est passé de 350 à 600 habitants. Pour attirer les gens, il faut des idées dans l'air du temps, porter des projets qui ont du sens. Longtemps, c'est vrai, j'ai nagé à contre-courant, mais le vent tourne et j'ai désormais l'impression de surfer sur la vague ! » Il faut l'admettre : le petit village gascon est devenu un beau territoire de projet. ♦

De l'Argentine à Lagraulet, la belle inspiration des Sourciers



Nicolas et Marion Sarlé produisent des tonnes de plantes en hydroponie dans la serre partagée avec la régie municipale. Ils forment également de nombreux amateurs à cette agriculture particulière. Lagraulet a été pour eux une rampe de lancement.

Le décalage de Buenos Aires à Lagraulet-du-Gers ne fut pas qu'horaire. Avant d'être néo-agriculteurs, Marion et Nicolas étaient dans l'industrie automobile, en Argentine. Bientôt, la Française propose à son chéri argentin de s'établir en France et de changer de cap, direction l'hydroponie. « On avait découvert là-bas cette agriculture de balcon, plutôt promise, soyons honnêtes, à la culture de cannabis et aux tomates sans goût, mais que je souhaitais développer plus largement », détaille Marion.

« Les gens ont vu qu'on s'installait par l'économique, qu'on roulait dans la même voiture qu'eux et qu'on était leurs semblables. »

Des amis à Lagraulet, village qui leur est alors totalement inconnu, disposent d'une serre où le couple se lance, après avoir suivi une formation à Fleurance, pas très loin. Le principe : « On introduit des minéraux ou des engrais bio dans un réservoir qui file vers un biofiltre, où vivent des bactéries spécialisées qui vont à leur tour décomposer ces matières pour libérer des ions minéraux assimilables par les plantes. » Un procédé de sorcier pour les nouveaux Sourciers, qui cultivent de

manière intensive 600 mètres carrés sans consommer plus de 200 mètres cubes par an, soit dix fois moins qu'une culture en terre. Leurs plantes condimentaires, fleurs comestibles et tomates anciennes s'écoulent auprès de 25 restaurants locaux et s'exportent jusqu'à Toulouse et en Dordogne. L'autre moitié du revenu familial est généré par une offre de formation à l'hydroponie. Avec leurs deux fillettes Zoé et Émilie, le couple s'est ouvert au village dont il adore la dynamique et la facilitation municipale : leur serre est aujourd'hui partagée avec la mairie. « À notre grande surprise nous avons été très bien accueillis. Les gens ont vu qu'on s'installait par l'économique, qu'on roulait dans la même voiture qu'eux et que, même si on passe parfois pour des illuminés, on était leurs semblables. J'y vois les bonnes valeurs de la campagne sans le conservatisme ! », dit Marion. Nicolas ajoute que « Lagraulet est le village où rien n'est impossible. Quand une idée vaut le coup, elle est soutenue à fond par le maire qui aime les grands projets. Et franchement, pour nos filles, il n'y a pas mieux que l'école locale, la cantine bio, et tous ces habitants inspirés, comme nous, par l'écologie pratique ! »

www.lessourciers.com

www.youtube.com/@LesSourciers

NOURRIR DEMAIN



LA TERRE AGRICOLE ? UNE GRANDE QUESTION !

Si on parle de plus en plus de relocalisation de notre alimentation et de souveraineté alimentaire, la question de savoir où, quoi et comment cultiver n'est pas vraiment réglée. Entre, d'un côté, un monde agricole qui parle d'abord de production et de filières et, de l'autre, des collectivités et des citoyens qui se soucient davantage d'alimentation, quel dialogue possible ? La question de manger sur les territoires n'a jamais été aussi aiguë... et délicate.

TEXTES ET PHOTOS : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS



Désormais en première ligne sur les enjeux de relocalisation, les collectivités territoriales s'emparent du sujet de nourrir autrement leur population.

La terre est un petit monde plein de paradoxes que le mangeur citoyen, néophyte, urbain ou même averti a toujours du mal à saisir. Normal, depuis des décennies, la société s'est assez peu souciée de ceux qui produisent notre alimentation, laissant aux agriculteurs et aux filières le soin de gérer au mieux les maillons de la chaîne alimentaire. Pourtant, il faut se rendre à l'évidence, un petit amas de cheveux semble s'être invité dans la soupe. Au-delà des problèmes de santé liés aux modes modernes de consommation, quels modèles agricoles est-on parvenu à faire aboutir ? Il suffit de sillonner la France et l'Europe pour s'apercevoir que domine, peu à peu, une agriculture d'agri-manageurs, où la biodiversité dans les champs se fait rare. Cette agriculture-là, aux mains d'exploitations toujours plus grandes et d'opérateurs industriels de la transformation et de la distribution, utilise la terre comme une simple variable d'ajustement au marché. Le foncier est pour eux le support d'une production largement déconnectée des besoins alimentaires des territoires.

Inversement, faute de perspective, certains cantons agricoles décrochent et laissent la friche, la forêt ou le mitage s'imposer. Ici, on arrache de la vigne à tour de bras, là, les départs à la retraite en masse de la profession agricole ne trouvent pas de repreneurs, là encore, le développement urbain continue d'artificialiser les sols et de grignoter les terres les plus fertiles. Dans le même temps, la vitalité du débat démocratique autour des enjeux alimentaires n'a jamais été aussi forte. On souhaite des cantines plus bio et locales, du moins débarrassées de leurs affres

singeant les dérives de l'agro-industrie, on applaudit des deux mains aux initiatives agricoles vertueuses qui réintroduisent la qualité et la proximité, on célèbre les paysages vivants de prairies, de montagnes et de plaines fertiles où des paysans, dans le scénario idéal, vivraient de leur métier.

Désormais en première ligne sur les enjeux de relocalisation, les collectivités territoriales s'emparent du sujet de nourrir autrement leur population. Elles montent des PAT (projets alimentaires territoriaux), fabriquent de la norme pour préserver le foncier dans des documents d'urbanisme toujours plus contraignants (Scot, PLU, PLUI...), portent financièrement du foncier à l'attention de porteurs de projets qui éprouvent les plus grandes difficultés à s'installer. En somme, elles s'affirment politiquement pour essayer d'entraîner un mouvement de renaissance agricole sur leurs bassins de vie. Leurs velléités sont sincères et, parce qu'elles visualisent directement sur le terrain la transformation de leurs paysages, elles souhaitent corriger le tir. Mais voilà, sont-elles suffisamment outillées pour le faire ?

Dans le domaine juridique, les collectivités n'ont pas la compétence agricole ni alimentaire, qui relève toujours de politiques publiques nationales, à travers les lois d'avenir et d'orientation agricole, la loi EGAlim, les programmes nationaux d'alimentation et de nutrition, etc. Suivant les échelons (ville,

EPCI, département ou région), elles gardent bien la main sur l'urbanisme, le logement, l'action sociale, le développement économique, mais il faut l'avouer, elles restent bloquées au seuil du monde de la terre. Du reste, à travers son histoire, le monde agricole n'a jamais vraiment cessé de demeurer le pré carré de ses propres acteurs organisés (chambres d'agriculture, syndicats et organisations professionnelles, Safer, etc.). De quoi limiter le dialogue et les ambitions entre la variété de tous ces acteurs ?

Le Cese (conseil économique, social et environnemental), dans un rapport publié en décembre 2020, propose justement de faire évoluer le droit, en instituant « une compétence "alimentation durable" au sein des communes et/ou des Établissements publics de coopération intercommunale (EPCI), pour établir des liens étroits entre l'action sociale, la restauration collective, l'alimentation en eau potable, le foncier et l'urbanisme, et le maillage commercial de proximité ». En attendant, responsables politiques et acteurs

agricoles se croisent de temps en temps et tentent de nouer un nouveau dialogue. À l'aune des enjeux climatiques, environnementaux, sanitaires et alimentaires contemporains, l'urgence impose de réfléchir plus collectivement.

Du côté des Safer, ces outils de régulation du foncier agricole uniques en Europe nés dans les années 1960, et qui ont permis de limiter la spéculation sur les terres cultivables, on estime que la porte est grande ouverte aux élus (lire l'interview du président national des Safer Emmanuel Hyst p.104). Au sein de leurs comités techniques, qui statuent périodiquement sur les ventes de terres et de domaines agricoles, la gouvernance s'est ouverte depuis longtemps à de nouveaux collègues de décideurs, en plus des habituels agriculteurs. « Aujourd'hui, la décision d'attribuer du foncier à tel ou

Et si on créait un « grand parlement du foncier » ?



tel porteur de projet mobilise vingt à trente personnes qui représentent les organisations agricoles, les associations environnementales, les acteurs économiques, les élus des collectivités ou les représentants de l'État », confirme Joël Sabatier, directeur départemental de la Safer de l'Yonne, qui pointe toutefois la relative approximation de certaines demandes.

Si ce caractère collégial est un premier pas, il ne s'exprime que lorsqu'il y a une vente à discuter, hors les Safer ne voient pas tous les dossiers de cessions passer entre leurs mains et bien souvent, lorsqu'il faut statuer sur une attribution, le choix a déjà été mûrement réfléchi entre les acteurs agricoles eux-mêmes. On compte de plus en plus d'investisseurs et d'exploitations gestionnaires de parts sociales qui échappent au contrôle du régulateur, même si la loi est venue corriger un peu le tir.

Alors que prospère depuis quelques années une nouvelle niche, constituée de néo-ruraux désireux de produire en bio et en circuit court, qui se débrouillent souvent seuls sur très peu de foncier disponible, les paysages alimentaires risquent de continuer de pâtir encore quelque temps du statu quo. Créer ce que d'aucuns appellent « un grand parlement du foncier », une nouvelle instance pro-active qui mettrait dans le pot commun les besoins réels et les ressources disponibles du territoire, tous acteurs confondus, serait-il la solution ? La démocratie alimentaire dont on parle de plus en plus ? C'est sans doute souhaitable. En attendant, entre ses crises à répétition et ses froides logiques de marché qui s'imposent aux décideurs, l'agriculture n'a pas fini de nous surprendre par ses surprises... et ses déboires. ♦



« Un nouveau modèle à construire »

Stéphane Le Bot, vice-président du Département de la Gironde en charge de l'agriculture, de l'alimentation, des mers et des forêts, plaide pour une meilleure adéquation entre l'offre de terres disponibles, la viabilité des projets d'installation agricole et les besoins alimentaires du territoire.

Jour de Fête : Quand on vous parle de foncier agricole, à quoi pensez-vous d'abord ?

Stéphane Le Bot : L'enjeu, il est assez simple, c'est de savoir ce qu'on veut comme agriculture : un pays, comme en Gironde, où ne poussent plus que la vigne et le maïs, ou des paysages qui renouent avec une forme de polyculture, comme la pratiquaient les générations qui nous ont précédés ? J'ai conscience que l'autonomie alimentaire est utopique, mais il est urgent de réaffecter le foncier à la diversification : la vigne, certes, mais aussi l'élevage de bovins, d'ovins, de canards, la culture de céréales et de légumineuses et, bien sûr, le maraîchage.

Un plan d'arrachage de près de 10 000 hectares de vignes est en cours en Gironde, sur fond de crise viticole. De quoi reconvertir des terres pour nourrir les Girondins ?

La question est en effet de savoir ce qu'on va faire à la place. Doit-on laisser faire l'offre et la demande, installer des forêts et des espaces naturels, garder la vocation agricole, regrouper les parcelles, changer la destination des cultures ? Si l'arrachage est définitif et qu'un exploitant cesse son activité, le plan officiel dit qu'il faut « renaturer » les terres en jachère ou en boisement pendant au moins vingt ans. Au Département, nous préférons conserver la vocation agricole de ces parcelles. La Gironde a une forte démographie qui continue de progresser, il est vital d'axer sur la diversification agricole et alimentaire.

Que peut faire le Département pour soutenir cette diversification et encourager les installations ou les reconversions ?

La collectivité n'a plus la compétence agricole depuis 2015 et la loi NOTRe, mais elle intervient dans le cadre d'une convention avec la région Nouvelle-Aquitaine. Nous investissons chaque année cinq millions d'euros dans l'agriculture et la viticulture, dont deux millions sont dédiés à la diversification. On a créé le programme Gironde Alimen'terre, qui soutient l'agriculture bio et les démarches environnementales. Le domaine départemental de Nodris que nous avons créé et où se sont installés plusieurs agriculteurs entre dans ce cadre. On est à l'initiative d'un interPAT, qui fédère et fait dialoguer les dix projets alimentaires territoriaux. Cela a le mérite d'aborder collectivement des problématiques agricoles, alimentaires et environnementales largement ignorées auparavant. Nous portons, enfin, avec Bordeaux métropole, un gros travail de recensement et de protection des parcelles sur son ancienne ceinture maraîchère (le programme Peanp).

En quoi les instances agricoles peuvent-elles vous aider ?

Des acteurs comme la Safer et la chambre d'agriculture sont des alliés précieux, qui nous aident à avancer, mais cela ne règle pas tout le problème du foncier. De plus, les ventes restent généralement hors de portée de nombreux porteurs de projet : qui peut raisonnablement s'acheter des terres avec les bâtiments et tout le matériel d'une ferme de plusieurs hectares ? Il faudrait trouver une autre voie, créer un nouveau comité adapté entre Safer, chambres d'agriculture, collectivités et État, qui permette à la fois de poser les bons regards sur les besoins, et qui parvienne à mettre face à face les porteurs de projet et les disponibilités foncières. •

« En France, on n'est pas si mal lotis ! »

Emmanuel Hyst, président de la Fédération nationale des Safer, répond aux critiques sur le manque de transparence et l'importance des prérogatives du régulateur foncier. Il estime que la France tire son épingle du jeu en Europe en soutenant de nombreuses installations.

Jour de Fête : Les collectivités locales s'intéressent de plus en plus aux moyens de développer une agriculture nourricière sur leur territoire. Comment voyez-vous ce nouvel acteur ?

Emmanuel Hyst : Il n'est pas si nouveau, nous avons développé pour lui l'outil de veille « Vigifoncier », nous signons régulièrement des conventions qui vont de la simple information jusqu'à des programmes d'intervention comme dans les projets alimentaires territoriaux. Les collectivités siègent également au sein de nos comités techniques où se discutent les ventes de foncier agricole. Comme les associations environnementales, l'État, les acteurs agricoles et économiques, elles ont un droit de regard sur les transactions. Ceux qui nous critiquaient autrefois sur l'opacité de nos choix d'attribution foncière se rendent compte de la grande transparence qui règne.

Plusieurs responsables de Safer départementales pointent le manque d'expertise des collectivités quand elles s'intéressent à l'agriculture.

Lorsqu'une collectivité s'engage pleinement dans un projet, nous considérons qu'il s'agit d'un bon partenaire. Avec « Eau de Paris », la compagnie des eaux de la capitale, nous avons signé plusieurs conventions, dans l'Eure, l'Orne, l'Yonne, la Seine-et-Marne, etc. La ville se propose aussi de réfléchir sur ses approvisionnements alimentaires dans un rayon de 200 kilomètres, ce qui est une bonne idée. Pour le reste, il n'est pas faux de dire que certaines collectivités manquent parfois d'expertise. Pour moi, une agriculture purement administrée est condamnée à l'échec. Vouloir faire de l'agriculture à la place des agriculteurs n'est pas

la bonne option. Mais travailler avec eux sera toujours possible.

L'accès au foncier n'est pas financièrement donné, que fait votre réseau pour limiter les hausses ces dernières années ?

La question de la pression foncière existe dans le monde entier, et acheter une terre agricole représente un coût, mais la France reste le pays dont le foncier est le moins cher d'Europe. Il faut s'adapter aux règles du marché, en créant au besoin des outils juridiques comme la loi Sempastous, qui permet désormais de limiter la prise de contrôle des parts sociales de propriétés par des investisseurs, extérieurs ou non au monde agricole.

Néanmoins, l'installation reste un problème pour de nombreux porteurs de projets qui s'interrogent parfois sur les décisions de la Safer.

Les Safer ne définissent pas les politiques publiques, elles les mettent en œuvre. Si, à l'échelle d'une commune ou d'une communauté de communes, il y a un projet de territoire solide, alors il est de notre responsabilité de trouver un propriétaire ou un bailleur pour aider un candidat. Chaque année, on installe tout de même entre 1 500 et 1 700 personnes non issues du milieu agricole. Avec la création du nouveau fonds de portage Elan, on va pouvoir porter des terres pendant dix à trente ans, avec possibilité d'achat à terme, en totalité ou partiellement. Un réseau comme Terre de liens le fait déjà, et c'est très bien. Depuis qu'ils existent, ils ont installé des agriculteurs sur environ 3 000 hectares, quand les Safer, elles, tournent sur un volume de 100 000 hectares de foncier chaque année. •

ILS ONT DÉCIDÉ DE REPRENDRE LA MAIN

Reconquérir les friches dans l'Yonne

La ville de Joigny, 10 000 habitants, a passé ces trois dernières années à préempter plusieurs lopins de terres enrichies sur les bords de l'Yonne, notamment avec l'aide de la Safer qui a patiemment retrouvé la vingtaine de propriétaires. « C'étaient majoritairement des jardins familiaux, cultivés au XXème siècle puis abandonnés, avec des puits et des cabanes en pierre, raconte Gaël Nevers à la Safer départementale.

C'est un bon exemple de reprise de maîtrise foncière, la municipalité peut se projeter sur ces terres qui se prêtent idéalement au maraîchage. » En tout, sept hectares ont été reconquis. Inaugurés à l'automne 2022 à Joigny, les Jardins du Coteau, un chantier d'insertion agricole bio, a commencé à embaucher du monde et à produire. La mairie compte bien profiter de ce nouveau départ agricole pour fournir à terme ses cantines en fruits et légumes de saison.

Installer de nouveaux paysans dans le Bordelais

« En dix ans, Bordeaux Métropole a perdu 600 hectares de terres agricoles mais en a regagné plus de 400, grâce à une politique active d'acquisitions foncières », explique Patrick Papadato, vice-président délégué à la stratégie nature, la biodiversité et la résilience alimentaire. « Notre ceinture maraîchère a été largement grignotée par l'urbanisation et il reste peu d'espace disponible, mais on identifie le foncier stratégique, on rachète des fermes et des terres dès qu'on le peut et on aide financièrement les communes qui se mobilisent. » Espaces-tests agricoles, atelier de transformation, transformation du marché d'intérêt national, les projets se multiplient. Au Haillan, la ville de Bordeaux a installé Les P'tits Cageots sur une ancienne pépinière municipale, à Gradignan est apparue la ferme bio du Plantey. À Lormont, un projet d'installation en maraîchage est à l'étude pour alimenter les crèches, à Mérignac une ferme urbaine a vu le jour. « On ne nourrira pas demain toute la métropole mais on avance par petites touches, dans un premier temps pour stopper l'érosion de l'agriculture et, dans un second, pour la redévelopper au maximum sur le territoire », résume l'élu qui représente aussi le Conseil agricole et alimentaire, spécialement créé avec tous les acteurs de la métropole et du Département pour réfléchir collectivement.



PLUS FORTS À PLUSIEURS

ILS VEULENT UNE JEUNESSE QUI MANGE BIEN

TEXTES : JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS



L'Acena, une association régionale de gestionnaires de lycées et collèges publics en Nouvelle-Aquitaine, regroupe 22 groupements d'achats alimentaires qui fournissent de quoi préparer 60 millions de repas chaque année. Un exemple d'engagement personnel et collectif unique en France.

Heureusement que leur engagement au service de la cause commune, entièrement bénévole, est compensé par de bons moments de rigolade et des repas pris tous ensemble. Autrement, pas sûr que les gestionnaires de l'Acena se donneraient autant de mal. Mais que font-ils au juste, ces femmes et hommes de l'ombre, responsables des achats alimentaires des lycées, collèges, Ehpad et certaines communes de la région Nouvelle-Aquitaine ? Pour résumer, ils déplacent quotidiennement des montagnes sans que personne ne le leur ait demandé. Dans le monde du manger collectif, les schémas d'approvisionnement sont assez formatés : recensement des besoins, lancement d'un appel d'offres, sélection des réponses et réception de la marchandise. Une activité qui se répète des milliers de fois dans le pays, où chaque établissement joue sa partition, souvent en solo, parfois au sein d'un groupement d'achat avec quelques voisins. Selon les départements, ces groupements vivent ou n'existent même pas.

« On est dans le Sud-ouest, où la culture du rugby et de la bonne bouffe nous réunit, cela aurait été dommage de rester chacun dans son coin ! »

La prouesse de l'Acena, qui réunit 620 établissements en Nouvelle-Aquitaine, est d'avoir créé une plateforme commune et centralisée pour la passation des marchés alimentaires de chacun. « Le but était de partager nos recettes et de converger vers un cahier des charges commun. On est dans le Sud-ouest, où la culture du rugby et de la bonne bouffe nous

réunit, cela aurait été dommage de rester chacun dans son coin ! », résume Jérôme Glère, vice-président d'Acena, lui-même gestionnaire du grand lycée Victor-Louis à Talence et coordonnateur du groupement d'achat de denrées alimentaires de la Gironde qui compte 150 lycées, collèges, Ehpad et quelques mairies.

Lorsque l'association se constitue, il y a une dizaine d'années, elle se tourne naturellement vers le conseil régional et les départements, pour nouer un dialogue en direct, proposer une feuille de route et, aussi, lever les éventuelles suspicions de concurrence. De même les gestionnaires, employés de l'Éducation nationale, ont su rallier à leur cause le monde des cuisiniers, agents salariés des collectivités : une alliance essentielle lorsqu'on sait que l'existence d'un binôme gestionnaire-cuisinier conditionne souvent la réussite d'un projet alimentaire. L'intelligence collective d'Acena permet la passation d'appels d'offres avec des cahiers des charges convergents (avec plus de bio, plus de local et plus de qualité), tout en respectant les spécificités dues à l'histoire, aux tailles et aux implantations géographiques des différents groupements de commande. Cela évite de démultiplier les négociations établissement par établissement, permettant à la fois de rationaliser l'offre et la demande tout en permettant une sécurité juridique des achats. « Livrer autant d'établissements qui servent chaque année soixante millions de repas, cela devait forcément passer par des spécialistes de la distribution, capables d'aller chercher les aliments au plus près pour les livrer partout », précise Jérôme Glère.

Les gestionnaires entendent faire la chasse aux additifs et aux produits ultra-transformés, ils font régulièrement intervenir des chercheurs et des épigénéticiens dans leurs séminaires.

Acena ne s'arrête pas au volet administratif des marchés, dont la gestion est simplifiée par la création d'un logiciel commun de remontée des besoins très pratique, co-financé par la région Nouvelle-Aquitaine. Peu à peu, l'association apporte ses pierres à l'édifice, notamment dans le domaine de la santé dans l'assiette. Les gestionnaires sensibilisent et entendent faire la chasse aux additifs et aux produits ultra-transformés, ils font régulièrement intervenir des chercheurs et des épigénéticiens dans leurs séminaires. Acena a également développé le logiciel Occena, un score alimentaire sur le modèle du Nutriscore, pour favoriser la fourniture des produits les plus sains, allant jusqu'à décourager, via un système de pénalités, les fournisseurs les moins regardants sur l'hyper-transformation et la faible valeur nutritive des produits. Cela favorise d'autant les petites unités de production locales qui sont plus réactives que les grands groupes pour modifier et nettoyer leurs recettes et qui, par ce mécanisme, peuvent prétendre, autant, si ce n'est plus, que les grands groupes, à l'attribution des marchés.



La relocalisation alimentaire est d'ailleurs en marche. « Nous avons mis en contact un tas de producteurs et de distributeurs dans tous les départements, et il suffit que les premiers conventionnent avec les seconds pour rendre possible une livraison à la carte dans chaque établissement », précise le gestionnaire du lycée de Talence. Sur 53 millions d'euros d'achats

alimentaires en 2022, 28 % sont d'origine régionale, avec des pointes allant jusqu'à 70 % pour la viande fraîche (bœuf, porc, agneau, volaille) et 67 % pour les fruits et légumes frais.

« On a beau dire que manger bio ne coûte pas forcément plus cher si on s'organise, pour y parvenir il nous faudrait plus de personnel ou de matériel adapté, ce qui n'est pas vraiment prévu, tandis que certains cuisiniers ou gestionnaires font encore de la résistance. »

Le bio, lui aussi, progresse, certes dans une moindre mesure, avec environ 17 % des achats au niveau régional et d'importantes variations selon les groupements. Pour Jérôme Glère, « on a beau dire que manger bio ne coûte pas forcément plus cher si on s'organise, pour y parvenir il nous faudrait plus de personnel ou de matériel adapté, ce qui n'est pas vraiment prévu, tandis que certains cuisiniers ou gestionnaires font encore de la résistance. En attendant, on a commencé à lancer des appels d'offres avec des lots spécifiquement bio et, dans le contexte actuel, on observe que le différentiel de prix avec les produits conventionnels se resserre, donc dans l'ensemble on progresse aussi sur cette question ».

Si la grande majorité des établissements de Nouvelle-Aquitaine adhèrent au réseau, d'autres continuent de préférer développer seuls leur aventure. De même, certaines collectivités revendiquant une politique d'achats particulière n'éprouvent pas le besoin de rejoindre le mouvement. Enfin, du côté

des ministères, là où on aurait pu s'attendre à ce que l'efficacité d'une démarche coopérative régionalisée inspire, « c'est le calme plat », regrette le vice-président d'Acena, qui aurait bien apprécié qu'« une exploration et des études éclairant les impacts positifs de notre projet » soient menées. À bon entendeur... ♦

Un débouché de plus pour les producteurs



Quand on tire le fil de la pelote des cantines engagées, ça ruisselle vite sur le territoire. Pour le **Groupement des éleveurs girondins**, une coopérative qui rassemble 120 éleveurs, l'appel d'offres de l'Acena représente 34 collègues et lycées à livrer en direct. Son directeur général, Philippe Nompeix, déjà bien occupé à gérer l'abattoir que le groupement a construit en 2021 à Bègles ainsi qu'un important portefeuille clients (cinq grandes boucheries artisanales, des grandes surfaces, des restaurants privés...), estime que ce nouveau type de clientèle a demandé un temps d'adaptation. « Environ la moitié des établissements engagés n'ont pas encore passé commande, je pense qu'il faut qu'on apprenne à mieux se connaître, et pour ceux qui l'ont fait, on s'aperçoit qu'ils veulent des morceaux spécifiques qui vont souvent à contre-saison de nos habitudes. L'idéal serait de pouvoir livrer des carcasses entières ! En attendant, alors qu'on pensait être un peu sous pression commerciale, la négociation des prix nous a été favorable : on sent une vraie volonté politique des élus de la région de jouer la carte du circuit court, aussi le facteur prix n'entre-t-il qu'à hauteur de 30 % dans les critères d'appel d'offres. »

Constat similaire chez l'**éleveur bio Patrick Roux**, producteur de yaourts et desserts lactés à la ferme de Séoune, à Beauville en Gironde, par ailleurs

membre du réseau Invitation à la Ferme. « Nous sommes trop occupés et mal équipés pour répondre directement aux gros appels d'offres, c'est donc bien pratique de pouvoir passer par notre distributeur CBS (groupe Le Saint) qui s'en occupe à notre place. En plus, il livre lui-même nos produits, car on ne pourrait pas vraiment galoper jusqu'au fin fond de la Gironde. » Comme les commandes sont relativement importantes « et qu'on ne souhaite pas mettre tous nos œufs dans le même panier », la ferme est associée à un confrère de Charente, la ferme Paupiquet, également membre d'Invitation à la Ferme. Depuis le début de l'année, le marché d'Acena représente 5 à 6 % de son activité. Patrick Roux, également maire de sa commune, se dit fier de participer « à l'éducation au goût dans les cantines, grâce à nos produits fermiers et bio que les gamins, lorsqu'ils vont faire des courses avec leurs parents, retrouvent aussi dans les rayons des supermarchés locaux ! ». Récemment, une délégation de personnels administratifs et de cuisine emmenée par Acena est venue visiter son élevage. « Ça leur permet de saisir la réalité de nos métiers et de comprendre qu'on ne peut pas livrer du jour au lendemain des palettes de yaourts, comme le ferait un industriel. Avec de la pédagogie, je suis sûr qu'on peut avancer ensemble à un bon rythme. »

COMMENT FONT NOS VOISINS ?

MILAN, UNE EXCEPTION ALIMENTAIRE ITALIENNE

Dans la rue, à l'image d'autres métropoles européennes, on mange tout et parfois n'importe quoi à Milan. Mais dans le secteur public, la capitale lombarde ne badine pas avec le local, le bio et l'éducation par l'assiette. Nous avons voulu voir sur place comment se transforme le paysage alimentaire de cette ville qui est aussi la fondatrice du Pacte... de Milan.

TEXTES ET PHOTOS : JULIEN CLAUDEL





Le quartier cool-chic des Navigli, rendu aux piétons il y a quelques années.

Parfois, il suffit d'un petit grain de sable pour enrayer toute une machine. En fait de grain, il faut parler ici d'un boulon, petit hexagone de métal dont l'histoire est encore dure à digérer. En mars dernier, lorsqu'un élève d'une école primaire de Milan s'est retrouvé nez à nez avec ce fâcheux intrus dans son sandwich de pique-nique, l'indignation des parents d'élèves fut si forte que le président de Milano Ristorazione, le gestionnaire public des cantines, a dû remettre sa démission. Et comme les mauvaises nouvelles volent parfois en escadrille, la tribune offerte par le regrettable incident fut l'occasion pour les parents de remettre en cause la qualité des repas servis chaque jour dans les restaurants scolaires de la métropole lombarde.



Ingratitudes des politiques publiques de l'alimentation. Comme partout, il suffit parfois d'un rien pour

ternir toute une œuvre au service du public. Acte de malveillance ou emballement d'une machine défectueuse, qu'importe, l'histoire du boulon reste comme celle de l'arbre qui cache la forêt, créant une sorte de biais cognitif qui empêche d'apprécier la réalité d'un projet bien plus large.



Capitale économique et industrielle de l'Italie, lieu de tous les possibles professionnels, siège européen de firmes internationales, temple de la mode et du design... Milan, un peu moins de 1,4 million d'habitants, cumule depuis quelques années les commentaires laudatifs des Italiens comme des touristes de plus en plus nombreux que l'aéroport low-cost de Bergame déverse en masse. Le temps d'un week-end, les badauds arpentent cette ville qui tire son épingle du jeu de la mondialisation et de l'Europe des métropoles. Pourtant, elle a beau

toiser Rome de son tempérament industriel et travailleur, il manque à Milan cet insoupçonnable charme latin des villes plus au sud, comme si elle avait échappé au mouvement de la Renaissance italienne. Mis à part le fameux Duomo, la grande galerie Vittorio Emanuele II, le château des Sforza ou le théâtre de la Scala, la ville est quadrillée de rues rectilignes, ne dispose pas de grandes places aux allures d'agora et présente dans l'ensemble une architecture très XIXème.



Côté nourriture, on se dit que la réputation de la fameuse cuisine italienne créerait peut-être la surprise. En vain. En ville, il faut soit être milanais pour connaître une bonne table, soit demeurer touriste et se laisser piéger dans un labyrinthe pléthorique de pizzas, pastas et autres gnocchis. Et ce n'est pas beaucoup mieux lorsqu'on s'éloigne à quelques encablures du centre où tout devient très cosmopolite. Les snacks, les petits restaurants et les magasins sont autant de recoins où on peut trouver à manger de tout, à toute heure, un peu de cuisine

En ville, il faut
soit être milanais
pour connaître une
bonne table, soit
demeurer touriste
et se laisser piéger
dans un labyrinthe
pléthorique
de pizzas, pastas
et autres gnocchis.



du monde mais surtout de l'aléatoire à pas cher, au point que la *junk food* semble s'offrir localement une place de choix. Bref, manger de nos jours à Milan, comme à Londres, Barcelone ou Paris, c'est tenter de se frayer un chemin dans une sorte de maquis alimentaire.

En réalité, c'est ailleurs qu'il faut regarder des nouvelles milanaïses positives, et notamment dans le secteur de la politique conduite dans les cantines. Lors de notre passage dans la capitale lombarde en mai 2023, la mairie célébrait le tout premier forum de l'alimentation, une semaine d'événements consacrée aux multiples déclinaisons du projet alimentaire métropolitain. En 2015, lorsqu'elle a accueilli l'Expo universelle, Milan a publié le « *Milan Urban Food Policy Pact* » ou Pacte de Milan, ce protocole de portée internationale qui propose aux grandes villes de la planète de s'engager sur la voie de la résilience alimentaire. La ville italienne pensait avoir de quoi motiver les troupes et convaincre les élus, qui sont aujourd'hui plus de 200 dans le monde à avoir signé la charte. Depuis plus d'une vingtaine



d'années, Milan développe en effet une démarche alimentaire ambitieuse dans ses cantines dont de nombreuses délégations étrangères viennent apprécier l'organisation et les infrastructures. Elles repartent souvent bluffées, et il faut avouer que, sur le papier du moins, il y a de quoi l'être. La ville, qui a créé en 2001 une société de droit public dont elle détient 99 % des parts (Milano Ristorazione), compte pas moins de 24 cuisines de production et 81 cuisines de crèches qui quadrillent la ville et préparent quelque 75 000 repas en liaison chaude, c'est-à-dire le matin même pour un service le midi. La plupart des unités disposent d'une légumerie pour apprêter les denrées brutes et nous avons pu voir, lors d'une visite de la deuxième plus grande cuisine de la ville, rue Quaranta, des agents aidés de machines éplucher des quintaux de légumes ou encore, à l'écart dans une des salles, s'affairer à rouler une à une dans la chapelure des milliers d'escalopes... forcément milanaises.

« Milan est à l'avant-garde des politiques alimentaires en Italie, où il ne se passe d'ailleurs pas grand-chose au niveau national. Seules certaines villes de la région Émilie-Romagne ou Rome se mobilisent dans un élan comparable. »

La seule entorse à la liaison chaude se trouve, pour des raisons pratiques, à la cuisine mère Sammartini, qui prépare toutes les boulettes et galettes de légumes, de poisson et de légumineuses pour la ville. Elle les surgèle puis les distribue à la demande aux cuisines secondaires le jour où celles-ci décident de les intégrer à leur menu.

Mais revenons à la matinée d'échanges. « Nous voulons une ville avec une politique alimentaire ambitieuse et porteuse de sens, clame devant l'important parterre d'invités Anna Scavuzzo, l'adjointe au maire chargée de la politique alimentaire. Favoriser l'accès et le droit à l'alimentation pour tous est notre priorité, comme celle de soutenir des systèmes

alimentaires où les relations entre villes et campagnes permettent de développer des chaînes d'approvisionnement de qualité. À Milan, il s'agit aussi d'agir sur le gaspillage alimentaire, l'éducation nutritionnelle et la promotion de modes de vie plus responsables. » Alors qu'une série d'allégations tout aussi enthousiastes s'enchaînent, on tente de repérer dans l'assistance un point de vue neutre sur ce qui tourne à l'opération de charme. L'association Legambiente, sorte de Greenpeace italien qui compte un millier de groupes locaux dans le pays, figure parmi les invités. Pour Damiano di Simine, coordinateur scientifique, que ne manque pas de saluer l'élue milanaise dans un sourire diplomatique, « on peut dire que, oui, Milan est à l'avant-garde des politiques alimentaires en Italie, où il ne se passe d'ailleurs pas grand-chose au niveau national. Seules certaines villes de la région Émilie-Romagne ou Rome se mobilisent dans un élan comparable. Milan est d'autant plus méritante qu'elle se trouve au milieu d'une région qui est l'épicentre de l'agriculture intensive italienne. »



La brochure distribuée à l'entrée du forum, « Milano mangiare locale », vante cette volonté de relocalisation alimentaire et d'éducation des citoyens mangeurs. Mais en la parcourant, on a beau chercher un paragraphe sur l'agriculture biologique, aucune allusion à ce sujet. Il faut alors tirer les vers du nez d'une des responsables municipales, elle-même dépourvue de données, pour atterrir finalement dans un coin perdu du site du gestionnaire des cantines où est évoqué en deux phrases le taux surprenant de 54 % de produits bio en 2021. Étrange, se dit-on, de ne pas glorifier une telle performance que peu ou pas de collectivités de taille comparable en Europe peuvent revendiquer. De fait, l'information est déclarative et ne semble pas résulter d'un audit spécifique, comme on le trouve aujourd'hui dans certaines communes françaises grâce au label Ecocert « En cuisine ». De même, selon les interlocuteurs interrogés, on parle avec la même facilité de pourcentage de bio en poids de denrées qu'en valeur d'achat. La vérité est sans doute entre les lignes, notamment celles du document de référence





La pizza ? Plus qu'un plat traditionnel, un véritable sport national.

Pouilles ou en Campanie, la « cuisine de la mamma » est si enracinée que les enfants continuent de manger davantage à la maison qu'à la cantine. Ailleurs, les projets alimentaires engagés sur la voie du durable semblent relativement anecdotiques ou sont le fait de petites collectivités isolées.

Pour Vittorio Castellani alias Chef Kumalé, un journaliste culinaire fan des cuisines du monde et ancienne star des plateaux télé, « l'Italie n'a pas encore trouvé la façon de décliner dans la réalité les débats écologiques du moment. Dans le Nord, la population connaît un mode de vie plus riche que dans le sud, ce qui la rapproche d'une culture alimentaire comparable à d'autres grandes villes européennes : l'intérêt pour le bio et le durable reste une niche réservée à des gens aisés et des consommateurs militants, pendant que la connaissance du bon produit, de la saisonnalité ou de l'art de cuisiner recule sous la facilité de l'accès aux supermarchés. À Milan ou à Turin, bien malin qui saurait faire la différence entre une tomate hydroponique des Pays-Bas et une tomate de plein champ sicilienne ! ».

Question de dynamisme ou, à l'inverse, d'immobilisme collectif ? Au sein d'une Europe confrontée aux multiples enjeux du moment : climatiques, énergétiques, économiques, sociaux, alimentaires, chaque pays tente de jouer sa partition, ou bien se laisse déborder. Pour Vittorio, « sur un plan général, l'Italie est un pays en proie à mille problèmes non résolus, où les services publics et les fondements d'une approche collective des questions de santé, d'éducation, de travail et de culture, même dans l'assiette, ont été très fragilisés. Depuis que la droite et les forces conservatrices sont arrivées au pouvoir, dans le domaine alimentaire il semble que seul le produit typiquement italien mérite d'être défendu et promu par le gouvernement. Mais cela ne signifie absolument rien en termes de qualité et, surtout, ça ne dit rien de l'avenir commun qui ne se dessine plus clairement ». Raison pour laquelle, au final, notre escapade à Milan prend tout son sens. Car si on fait les comptes, c'est bien d'une forme d'exception alimentaire dont on peut parler dans cette grande ville, tout du moins dans le périmètre protégé et relevant de l'action publique que sont les cantines. ♦

qui énumère en toute transparence les fournisseurs de Milano Ristorazione. Le bio est bien présent, difficile de dire dans quelles proportions, mais il côtoie allègrement les produits conventionnels souvent transformés d'une foule d'acteurs industriels de l'alimentation italienne. « Très rentable et exportatrice, avec des appellations connues qui se défendent comme le parmesan ou le grana padano, l'agriculture lombarde fait peu de place au bio, regrette Damiano di Simine. Par exemple, la plaine rizicole toute proche est arrosée de rivières polluées pleines de rejets industriels. » En Lombardie, le blé, le maïs et le riz sont l'affaire de grosses exploitations structurées en circuits longs et taillées pour l'export. Côté élevage intensif, le nord de l'Italie pèse lourd, en plus d'être réputé pour être une terre d'engraissement des veaux que convoient notamment sur des centaines de camions les éleveurs français. Milan, à sa façon, tente de corriger le tir tout en continuant de dialoguer avec la réalité et les acteurs de son territoire.

« La connaissance du bon produit, de la saisonnalité ou de l'art de cuisiner recule sous la facilité de l'accès aux supermarchés. À Milan ou à Turin, bien malin qui saurait faire la différence entre une tomate hydroponique des Pays-Bas et une tomate de plein champ sicilienne ! »

Dans le reste du pays, le manger collectif est une affaire plus aléatoire. Souvent privée, parfois publique ou mixte, la gestion de la restauration est laissée à la discrétion des collectivités qui, globalement, n'en font pas tout un plat. Sans compter la fameuse frontière culturelle, économique et sociale entre le nord et le sud du pays. En Calabre, dans les



Édition :

Association Un Plus Bio
68 bis avenue Jean-Jaurès,
30 900 Nîmes.
contact@unplusbio.org
Tél: 09 82 58 26 41

Direction de la publication :

Sandrine Lafargue,
présidente d'Un Plus Bio.

Coordination :

Stéphane Veyrat,
directeur d'Un Plus Bio.

Rédaction en chef :

Julien Claudel.

Ont collaboré à ce numéro :

Agathe Beaudouin, Pauline Boyer,
Cyril Pocréaux.

Ont participé à la réalisation :

Juliette Baudet, Amandine Pieux,
Inès Revuelta.

Illustrations :

David Guyon - Atelier Lugus.

Direction artistique et maquette :

Émilie Lanoue - Rodéo Studio.

JOUR DE FÊTE

N°ISSN : 2804-1984

Dépôt légal : septembre 2023

Prix de vente au numéro : 15 €

Imprimé par Pure Impression, 34 130 Mauguio.



En partenariat avec :



Avec le soutien financier de :



La revue vous a plu ? Aidez-nous à la diffuser !

LES TARIFS

**Commande
« colporteur »**

24 exemplaires
250€ TTC

—
(9,5€/exemplaire
+ 22€ de frais de port)

**Commande
« pollinisateur »**

48 exemplaires
480€ TTC

—
(9€/exemplaire
+ 48€ de frais de port)

**Commande
« essaimeur »**

96 exemplaires
820€ TTC

—
(8€/exemplaire
+ 52€ de frais de port)

**Commande
« ambassadeur »**

Plus de
96 exemplaires ?

—
Je demande
un devis !

« On a décidé de la gratuité de la cantine parce que, pour nous, c'est un élargissement du service public de l'éducation. On dit que l'école est gratuite, mais non : elle ne l'est pas quand les enfants mangent. »

Leyla Temel, élue à Saint-Denis

P.12

« Je répète à l'envi ce que me disait autrefois ma grand-mère : la manière dont tu te nourris te constitue et dessine ton monde. »

Arnaud Daguin, mangeur libertaire

P.27

« À plusieurs, il devient possible pour les agriculteurs de prendre du recul sur leurs pratiques, ils peuvent s'offrir un peu de répit et des respirations, voire même participer à des initiatives collectives. »

Florent Piard, restaurateur

P.21

« Si on passait moins de temps à stigmatiser les agriculteurs et qu'on s'attaquait aux vrais problèmes, il y aurait sans doute moins de tensions dans le métier. »

Magali Saumade, éleveuse et présidente

de chambre d'agriculture

P.44

« Si j'avais un conseil à donner, ce serait de faire de la cuisine. Quand tu te mets à cuisiner, les bonnes questions viennent naturellement à ta rencontre. »

Henri de Pazzis,

entrepreneur et paysan-boulangier

P.32

« Des races bovines locales, il y en avait des tas, parfois même à l'échelle d'un canton. Elles étaient adaptées aux conditions climatiques, au cadre de vie des éleveurs, aux prairies... »

Rim Chaabouni, animatrice

de la Fédération des races de Bretagne

P.18

« On essaie d'expliquer aux élus que le vivant ne peut plus être un reliquat des fonctions urbaines. »

Miguel Georgieff, paysagiste à Coloco

P.61

« L'envie d'expérimenter sur une matière qui évolue, qui vieillit, avec cette impermanence des choses et toute la beauté qui en découle. »

Pauline Daniel, photographe

P.79

15€ le numéro

