

#4 JOUR DE FÊTE

LA REVUE QUI MET TOUT LE MONDE À TABLE



**La mer à boire
et à manger**

**Nos territoires
ont la pêche**

**Garder la tête
hors de l'eau**

Jour de Fête est une revue éditée par l'association nationale Un Plus Bio. Son ambition ? Inciter les mangeurs que nous sommes à porter *un autre regard sur les paysages alimentaires* qui nous entourent. Faites-vous plaisir à la lire comme nous en avons pris à l'écrire. Et si le cœur vous en dit, diffusez-la autour de vous sans retenue !

Prendre ~ ~ le large

Par les temps qui courent, si on cherche à regarder ce qu'il se passe autour de notre ventre et de l'appétit vorace de nos systèmes alimentaires, ce Jour de Fête consacré au poisson et à notre littoral risquait vite de tourner au cataclysme. À force d'étriller les océans et de participer collectivement à la disparition de notre pêche artisanale, le catalogue des mauvaises nouvelles était facile à garnir. Mais en préparant ce numéro, une autre perspective s'est imposée peu à peu : pouvons-nous aménager une autre voie de sortie ? Si les poissons viennent à manquer, si la mer monte, avons-nous des alternatives ?

Pour notre plus grand plaisir, ils sont nombreux celles et ceux qui s'activent à nous ouvrir les yeux et à nous proposer un autre récit alimentaire. Côté poissonnerie, il faudra peut-être revoir nos ambitions et remettre à l'honneur les petits poissons comme la sardine et le maquereau. Quant à notre façon d'habiter, peut-être devons-nous abandonner ce réflexe de facilité nous poussant à construire sur nos terres nourricières, comme si le stock était inépuisable. Dans ce numéro, les récits captivants des collectifs du Médoc, de la tortue marine ou des épices à la voile illustrent la puissance de notre imaginaire. Les reportages inspirants dans les villes de Grande-Synthe, de Gonfreville-l'Orcher, de Saint-Nazaire et de Marseille nous montrent que nous détenons de fabuleuses capacités pour construire les paysages alimentaires de demain. Et pour que ce numéro soit vraiment un jour de fête, nous avons invité à notre table quelques convives inhabituels : un politologue pour un voyage insolite dans le temps, une écrivaine nomade qui a pris la mer dans le Grand Nord et un architecte hédoniste qui nous incite à manger beau.

Vous l'aurez compris, il est bien question dans ce numéro de prendre le large pour un voyage insolite !

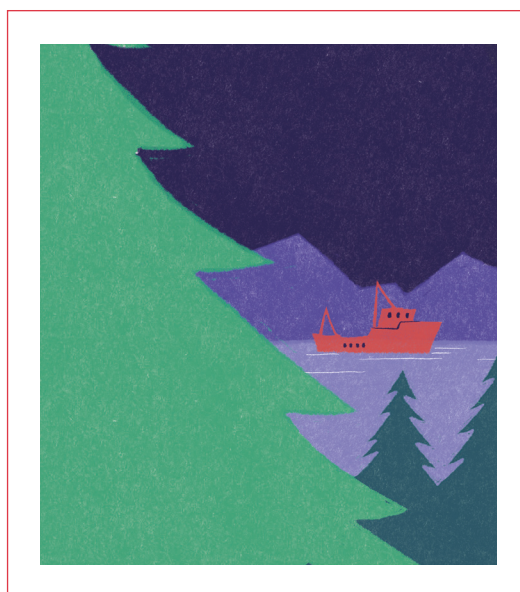
Stéphane Veyrat,
directeur d'un Plus Bio

01

La mer à boire et à manger



Les poissons voyageurs	p. 08
Un aliment sans queue ni tête	p. 16
Les poissons arrivent-ils à bon port ?	p. 20
Cueilleurs d'algues	p. 24
Le Grand Marin, une femme prend la mer	p. 28



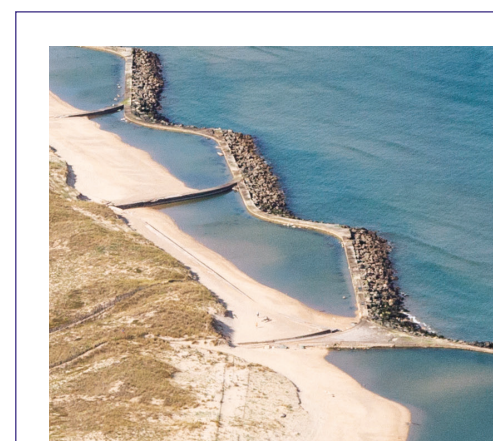
La route du sel	p. 34
Le garde à manger minute	p. 40

02

Nos territoires ont la pêche



Thau : un étang en mutation	p. 46
L'appel du bassin	p. 50
Gonfreville-l'Orcher prend soin de sa terre	p. 52
Oléron, l'île aux trésors	p. 56
Un labo de la solidarité alimentaire	p. 60
Un jardin flottant pour cultiver les légumes	p. 62
Grande-Synthe, la démocratie alimentaire sur de bons rails	p. 64
LE PORTFOLIO « Quand la mer monte »	p. 70



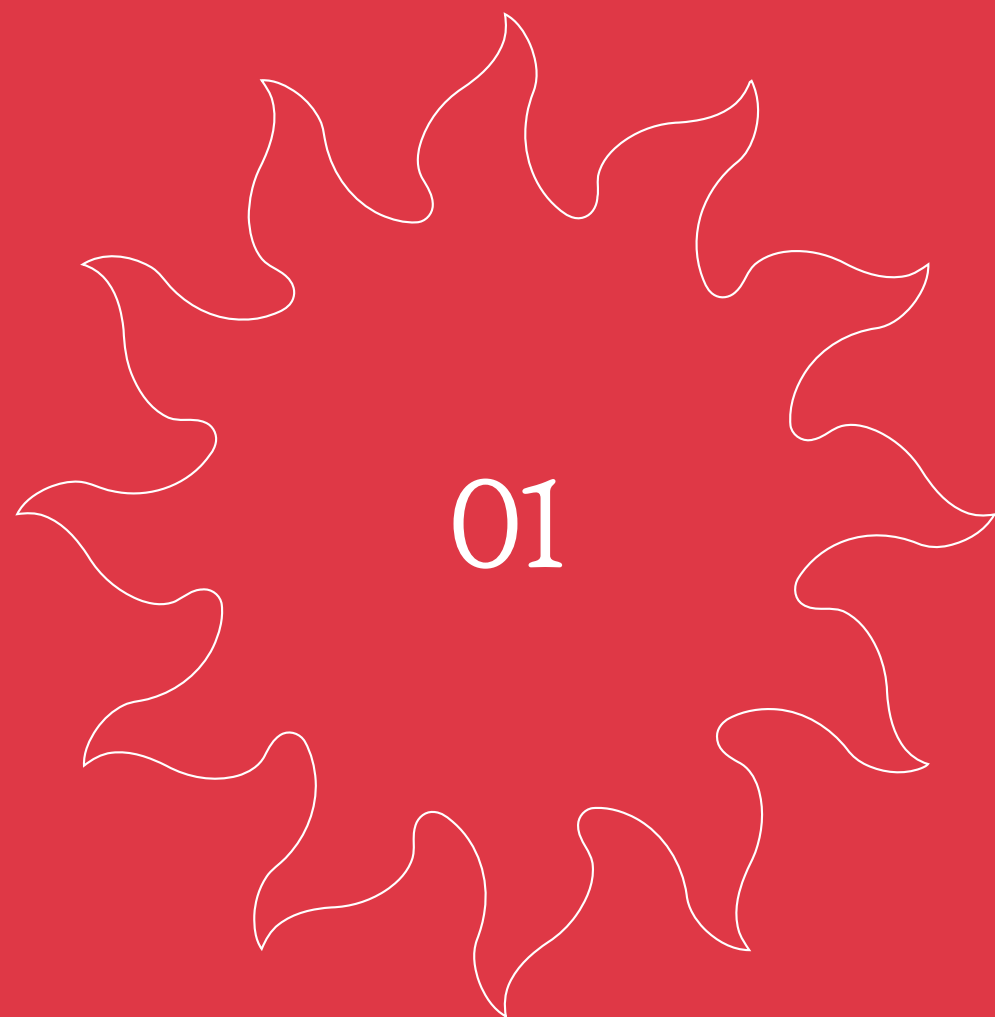
03

Garder la tête hors de l'eau



LE GRAND ENTRETIEN Se mettre à table avec Rudy Ricciotti	p. 84
Construire les cantines de demain : le regard d'un architecte heureux	p. 94
Quand l'océan rebat les cartes	p. 98
Les enfants de Marseille et la mer	p. 106
Des épices à portée de voiles	p. 112
À lire et à offrir	P. 116

LA MER À BOIRE



P.08

Les poissons voyageurs

La pêche dans tous ses états

P.16

Un aliment sans queue ni tête

Mythes et symboliques du poisson

P.20

Les poissons arrivent-ils à bon port ?

Les cantines vont à la pêche

P.24

Cueilleurs d'algues

À la rencontre des paysans de la mer

P.28

Le Grand Marin, une femme prend la mer

En voyage avec Catherine Poulain

P.34

La route du sel

Tout savoir sur votre salière

P.40

Le garde à manger minute

Ils l'ont préparé pour vous

ET À MANGER

LES POISSONS VOYAGEURS

Consommer du poisson, c'est ce que fait l'humain depuis la nuit des temps. Les instances publiques nous invitent à le mettre à notre table régulièrement. Source privilégiée en acides gras oméga-3, en protéines, minéraux et vitamines, le poisson participe au bon développement du système nerveux et à la prévention des maladies cardiovasculaires. Tout pousserait donc à manger du poisson. Deux fois par semaine recommande l'Anses, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, qui souligne l'importance de varier les espèces et les origines de pêche.

Or, l'analyse des achats des produits de la mer en France révèle une consommation resserrée sur une petite poignée d'espèces, souvent commercialisée sous forme surgelée et très éloignée de ces recommandations. Entre la mondialisation des échanges, les variations climatiques, l'évolution des habitudes alimentaires, les menaces pesant sur certaines espèces et des relations diplomatiques parfois tendues, la filière française évolue dans un contexte incertain. À travers des témoignages, des données scientifiques et des constats sans appel, Jour de Fête a dressé un panorama de la diplomatie du poisson, largement dominée par l'Asie.



REPORTAGE : HÉLÈNE SCHEFFER
ILLUSTRATIONS : MALIJO



« En Corse comme dans de très nombreuses villes en France, les poissonneries de proximité ont fermé les unes après les autres, regrette Gérard Romiti, un ancien patron de chalutier et représentant national des pêcheurs corses. Sous prétexte de sécurité alimentaire et d'aspect pratique, les poissons sont vendus en carrés et sans arête. Parfois, le consommateur ne sait même plus à quoi ressemble le poisson qu'il mange. » En ce lundi de fin septembre, le vice-président chargé des Cycles de l'eau et des risques naturels à la Communauté d'agglomération de Bastia est chagrin. Il regrette « qu'on trouve maintenant toujours les mêmes espèces dans les rayons des supermarchés : saumon, cabillaud, crevettes, égrène-t-il. Les gens ignorent que l'on peut manger des poissons différents en fonction des saisons. » Cet état des lieux ne reflète pas qu'une réalité corse. Le marché du poisson s'est internationalisé et les pêcheurs, transformateurs et consommateurs sont tous soumis à la loi intraitable de l'offre et de la demande.

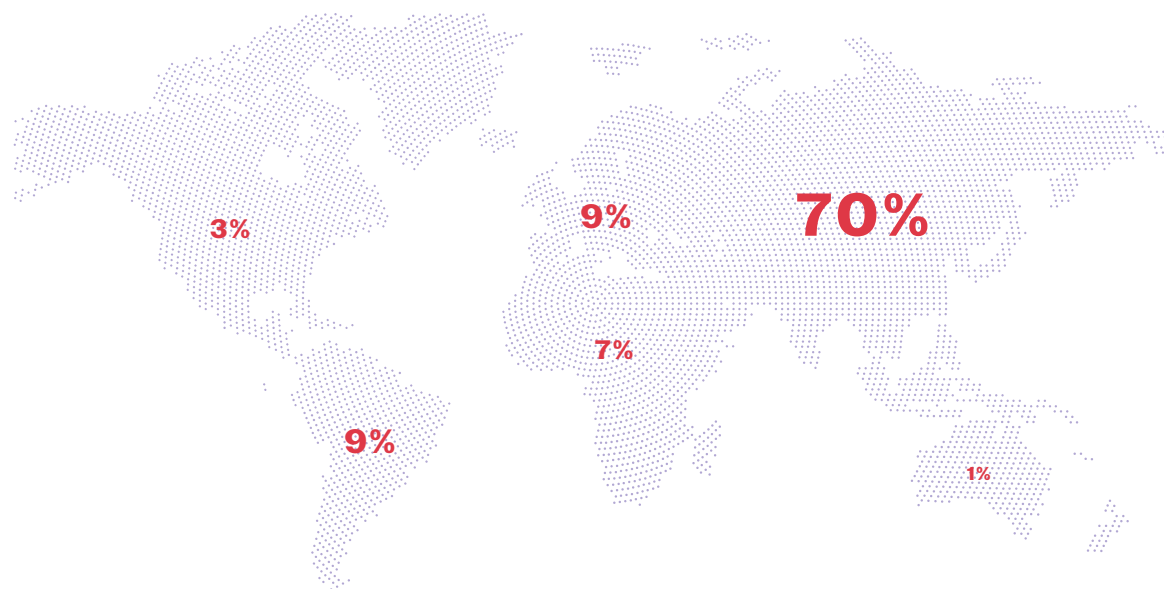
Car le poisson ne se déplace pas qu'en nageant. Avant d'arriver dans nos assiettes, il a, le plus souvent, déjà beaucoup voyagé. Pour cause, la pêche française ne peut couvrir qu'un cinquième de la demande du marché intérieur. Autant dire que la majorité des poissons consommés dans l'Hexagone vient de loin, voire de très loin.

La Chine domine le marché

Poussée tout à la fois par le développement démographique des pays émergents et par les arguments santé, la consommation de poissons, des mollusques et des crustacés a connu une croissance fulgurante depuis 1961. Elle a doublé en 60 ans. « Une progression supérieure à celle de toutes les viandes terrestres cumulées » souligne l'Organisation mondiale de l'alimentation (FAO). Que ce soit pour la production ou la consommation, c'est l'Asie qui tire le secteur. Chine, Inde, Indonésie, Vietnam, les pays asiatiques disposent

Provenance des 223,2 millions de tonnes de produits halieutiques et aquacoles dans le monde en 2022

(Source : FAO 2024)



Un petit anchois très convoité

L'anchoveta du Pérou est un exemple des évolutions de la pêche. Ce petit anchois qui nage au large des côtes pacifiques est très prisé de l'industrie pour les aliments pour animaux. Il représente 3% de tous les poissons pêchés dans le monde ! Surpêché dans les années 1960 et 1970, il a aussi subi les grandes fluctuations des années 1980 et 1990 dues au phénomène El Niño. Cette variation imprévisible des vents et des températures a fortement impacté les zones de nourriture. Depuis, le Pérou a mis en place une stratégie de gestion plus stricte et impose des quotas plus serrés aux navires, nationaux ou étrangers, qui pêchent dans ses eaux territoriales.

d'importantes flottilles de navires de pêche en mer. Ils abritent aussi de très nombreuses exploitations aquacoles. Pays d'eau, villages flottants, les élevages de poissons ont organisé les paysages. Ces filières traditionnelles ont su grossir, se moderniser, se structurer, souvent en lien avec des capitaux occidentaux. Sur le podium, toutes catégories confondues, la Chine arrive en première place. À elle seule, elle représente plus du tiers de la production mondiale de produits de la mer et 15 % des volumes totaux de la pêche sauvage. Les autres régions du monde sont loin derrière. L'Europe, l'Amérique latine et la Caraïbe déclarent à peu près les mêmes volumes - moins de 10 % du marché mondial chacun.

Le poisson, au centre des relations diplomatiques

Mondialisation du marché oblige, les mers et océans du globe sont couverts de lignes qui délimitent les zones de pêche. Ces autorisations donnent lieu à d'intenses tractations entre les États pour déterminer des quotas au niveau mondial, comme pour le thon ou l'espadon. Les discussions doivent aussi permettre d'établir les règles au niveau régional pour maîtriser la gestion des stocks européens des espèces

(cabillaud, églefin, lieu jaune...). D'autant que les ONG environnementales (WWF, MSC, Bloom, Sea Shepherd...) produisent elles aussi chacune des analyses qui viennent complexifier la vision du bon état des mers. Plusieurs d'entre elles ont créé des labels pour mieux faire connaître les stocks qu'elles estiment correctement pêchés, alerter sur les espèces très menacées ou pour défendre une aquaculture plus responsable (comme le label MSC, Salmon welfare scorecard...).

Le cabillaud est par exemple considéré comme mal en point dans les eaux de la Manche et du pourtour des îles anglo-saxonnes. Avec le Brexit, les autorités britanniques sont revenues à une politique protectionniste. Elles ont interdit leurs eaux aux autres flottilles européennes. Comme les Irlandais, les Belges, les Espagnols ou les Néerlandais, les chalutiers français, pêcheurs historiques de ces zones, ont dû drastiquement réduire leurs activités. Les pêcheurs écossais, nationaux britanniques, ont eux tiré leur épingle du jeu en ayant moins de concurrents dans leur zone de pêche. Plus au nord, au large de la Norvège et de l'Islande, les bancs de cabillauds sont estimés en bonne santé. Le poisson est ici l'enjeu des navires scandinaves, qui travaillent près de leurs côtes. Plus éloignées, les autres flottilles européennes n'y ont que peu accès.

Sardines, thons, maquereaux sont aussi extrêmement scrutés. Longtemps considérés comme des espèces surpêchées, on s'est rendu compte que la pêche n'était pas la seule explication à la diminution des stocks. Les scientifiques ont prouvé que le changement climatique modifiait la qualité des planctons en Méditerranée. Cette évolution va même jusqu'à impacter la croissance des sardines. L'état des stocks du petit poisson de Méditerranée reste préoccupant malgré la chute drastique de la flotte de chalutiers dans le golfe du Lion. L'histoire se répète malheureusement. L'anchois, ce petit poisson bleu habitué des côtes sudistes, a connu la même raréfaction et la pêche s'est peu à peu étiolée. Dans les années 90, les Bretons avaient eux aussi connu une diminution de leurs bancs de sardines. L'impact sur l'économie du littoral breton a été immédiat entraînant la destruction de navires

et la fermeture d'entreprises qui mettaient en boîte les sardines. Face à ces fluctuations soudaines, pour rester actives, les conserveries d'Atlantique et de Méditerranée ont diversifié leurs approvisionnements. Les poissons bleus viennent parfois de loin avant d'être marinés dans nos boîtes de conserve et de réjouir les amateurs.

Le boum de l'aquaculture

Autre phénomène du paysage marin, l'apparition de l'aquaculture. Elle s'est largement développée, mécanisée et pour la première fois en 2022, l'aquaculture mondiale a dépassé la pêche sauvage en termes de volumes débarqués.

Outre les productions asiatiques, le saumon des fjords du nord de l'Europe est désormais l'une des chairs de poissons les plus travaillées dans les pays occidentaux. Grâce à lui, la Norvège se hisse sur la deuxième marche des produits exportateurs, derrière la Chine. Depuis les années 1970, sa production s'est industrialisée. Elle est estimée à 3

millions de tonnes aujourd'hui. Selon la qualité des élevages, le poisson peut grandir avec des densités très différentes, artisanales ou intensives. Le saumon est même considéré par certains comme le "poulet des poissons".

L'élevage de crustacés progresse dans la même veine. Les crevettes et gambas de nos salades fraîcheur sont élevées dans les zones humides de Madagascar, d'Asie ou de l'Amérique latine. Comme d'autres, elles voyagent en conteneurs maritimes entre les zones de production et les zones où elles sont cuites et préparées, avant de rallier les zones de consommation. Quant à la "daurade portion", grâce à la régularité de ses approvisionnements quelque soit la saison et aux prix stables, c'est devenu la *success story* de l'aquaculture méditerranéenne. Issue des bassins de Turquie, de Grèce, d'Italie ou d'Espagne, elle se hisse parmi les produits phares des restaurants.

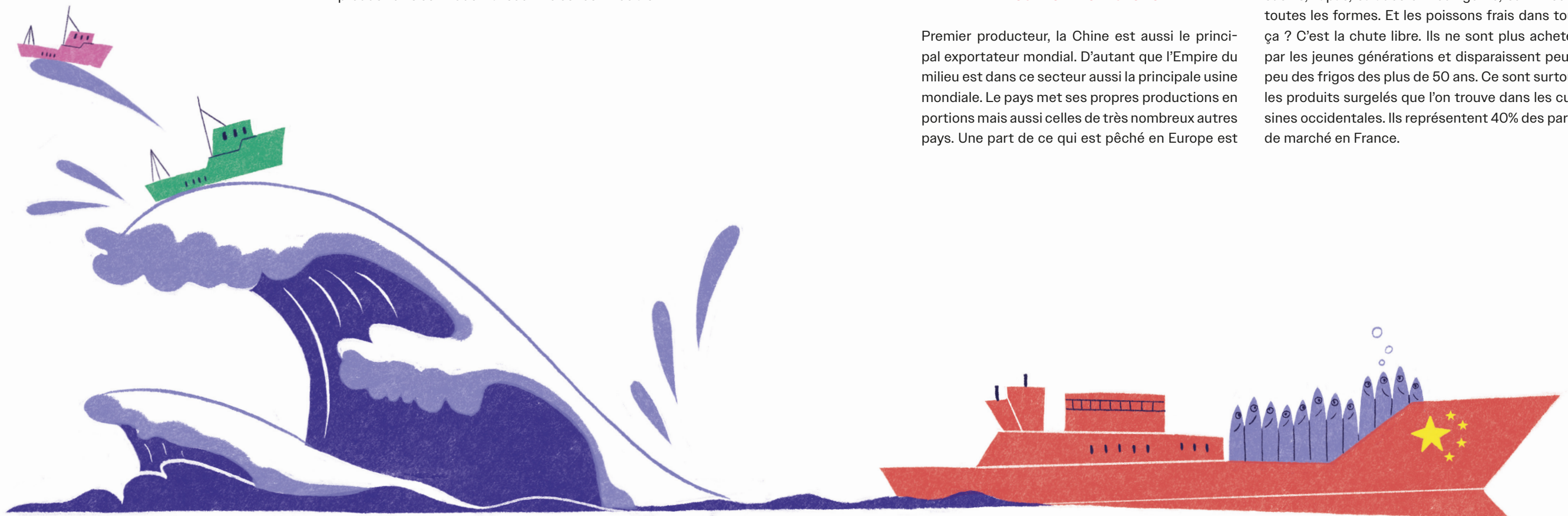
Les nouvelles habitudes alimentaires modifient le marché

Premier producteur, la Chine est aussi le principal exportateur mondial. D'autant que l'Empire du milieu est dans ce secteur aussi la principale usine mondiale. Le pays met ses propres productions en portions mais aussi celles de très nombreux autres pays. Une part de ce qui est pêché en Europe est

par exemple exportée brut vers la Chine. Découpé en filet, mis sous vide ou surgelé, travaillé à des coûts moindres, le poisson y est transformé avant de revenir en conteneurs vers le vieux continent transformé en filets, en darnes ou en pièces destinées aux usines de l'industrie alimentaire.



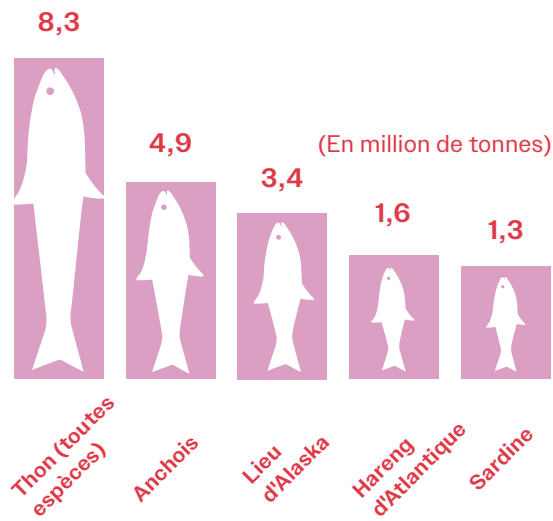
L'Europe, qui abrite le premier marché de consommation des produits de la mer au monde, très dynamique autant à l'import que pour les échanges intra-européens, est en demande forte. En 30 ans, les habitudes alimentaires s'y sont transformées. Si les Occidentaux achètent de moins en moins de poissons entiers et ne font leur choix que sur une dizaine d'espèces, ils sont demandeurs de produits sans arête. Les ventes se sont déplacées vers les produits portions faciles à travailler comme les poissons panés ou les plats cuisinés. Les rayons traiteurs grossissent à vue d'œil avec une inventivité remarquable : rillettes, sushis, tapas, salades en tout genre, surimi sous toutes les formes. Et les poissons frais dans tout ça ? C'est la chute libre. Ils ne sont plus achetés par les jeunes générations et disparaissent peu à peu des frigos des plus de 50 ans. Ce sont surtout les produits surgelés que l'on trouve dans les cuisines occidentales. Ils représentent 40% des parts de marché en France.



Principales espèces de poissons issues de la pêche marine en 2022

(Source : France Agri Mer 2020)

Parmi les 34,4 millions de tonnes issues de la pêche de capture marine en 2022, on retrouve principalement cinq espèces de poissons.



Les cabillaud, lieu noir, merlu et colin (lieu d'Alaska) assurent le quatuor de tête du prêt à consommer des supermarchés, de la *street food* et de la restauration collective. Au rayon des boîtes de conserve, en Europe, le thon et ses différentes variétés tropicales (listao, albacore...) tiennent le haut du palmarès des ventes. On trouve juste derrière les petits poissons bleus, tels que les sardines ou maquereaux riches en oméga-3. Quant au hareng, salé, fumé ou mariné, il reste apprécié des ports du nord, à l'image des Scandinaves qui font de ce petit poisson la première espèce consommée en Europe.

La gestion des ressources

Depuis une trentaine d'années, les pays se sont dotés de commissions permettant d'évaluer les quantités de poissons. La FAO note une amélioration dans la gestion des stocks sauvages. L'institution estime que 62 % des stocks mondiaux

de poissons sont exploités à un niveau biologique durable, même si encore près d'un tiers reste surexploité. Il faut dire qu'en dehors des zones européennes, il est difficile de vérifier que toutes les contraintes et obligations sont bien respectées.

En France aussi, la gestion des stocks de poissons sauvages progresse, même s'il reste encore à faire. Les évaluations d'Ifremer montrent que « 56 % des volumes de poissons débarqués dans l'Hexagone en 2022 proviennent de populations exploitées durablement, contre 54 % en 2021 ». Mais la surpêche touche encore un cinquième des volumes débarqués et « 2 % proviennent de populations considérées comme effondrées » précisent les experts.

En 30 ans, la pêche européenne a perdu de nombreux navires, à la suite de crises successives. Le nombre de jours travaillés en mer a baissé de 17 % entre 2009 et 2018. En 20 ans, la France a aussi perdu 53 % de ses navires. Ils sont à peine plus de 4 000 à continuer à aller en mer, dont 3 340 sont des petites embarcations de moins de 12 mètres, avec en moyenne un ou deux marins à bord.

Cependant, les experts se sont rendus compte que la restructuration de la filière n'est pas un paramètre suffisant pour une amélioration franche des ressources halieutiques. Pressions anthropiques, pollutions chimiques et plastiques, changement climatique, ces facteurs agissent sur la qualité de la biodiversité.

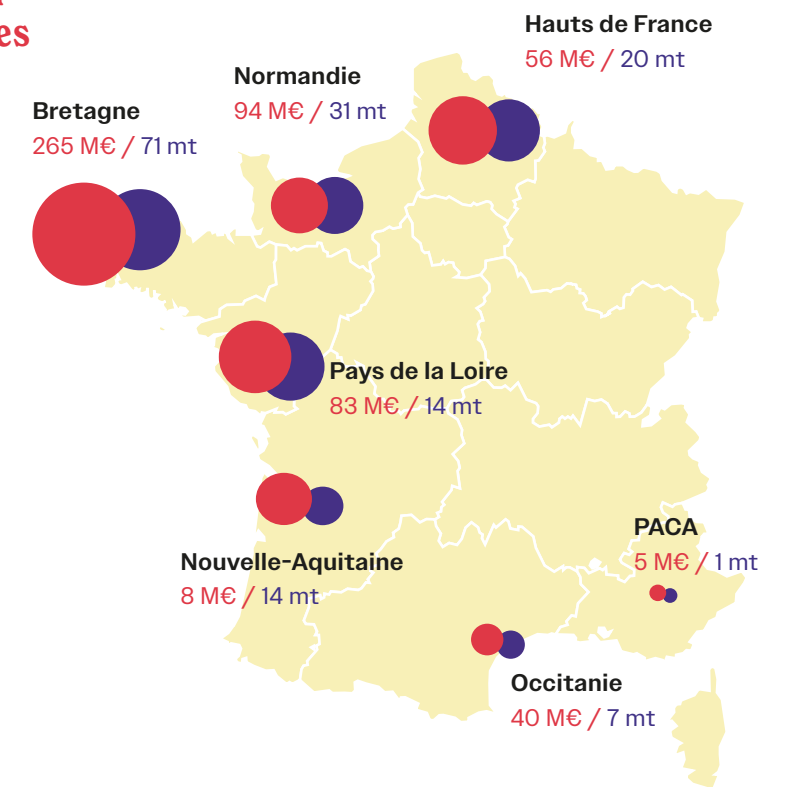
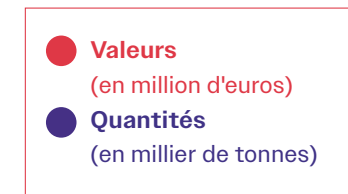
Et demain ?

Selon les études prospectives, la demande en poisson devrait continuer à progresser de façon importante ces dix prochaines années. Face à la limitation des ressources sauvages, on imagine une progression de la filière aquacole à grande échelle.

Une fois de plus, neuf dixièmes de ces volumes viennent du continent asiatique ou de pays du sud. Or, comme en agriculture, l'aquaculture intensive pratiquée dans ces pays interroge. Pourquoi ne pas relocaliser plus près, avec des méthodes plus respectueuses ? Pas si facile à faire. Entre les difficultés de la réglementation en mer et la concurrence des usages à terre, le tourisme ou

Pêche fraîche débarquée par régions françaises en 2023

(En ventes annuelles)



le développement de l'immobilier notamment, les entreprises aquacoles ont du mal à maintenir leurs activités.

Sur la côte d'Azur, l'entreprise Cannes Aquafrais a dû faire face à des années de tensions locales pour décaler ses structures d'élevage de bars et de daurades de quelques centaines de mètres. En Corse, Acquadea (groupe Gloria Maris), historiquement implanté près d'Ajaccio, voit son avenir contrarié par des imbroglios administratifs. Ces deux entreprises de taille familiale font pourtant partie des référents de l'aquaculture française, aux faibles densités d'élevage et à la qualité premium.

Ça tangué en France

Entre contraintes environnementales, dépendance aux énergies fossiles et face à un marché mondial très concurrentiel, la filière pêche en France tangué fort. La crise du carburant, le Brexit, les plans de gestion sévères en Méditer-

ranée ou dans le golfe de Gascogne, la volonté de développer les aires protégées en mer, sont autant d'enjeux qui ont imposé de réduire la voilure. Comme le monde agricole, la pêche est frappée par le vieillissement de la population. Il est plus difficile de trouver des jeunes pour assurer la relève.

On note quand même des embellies. La rentrée scolaire 2024 a marqué une hausse de 5 % des effectifs des 12 lycées de la mer français. L'attractivité du métier de marin est aussi portée par une campagne de communication du secrétariat d'État à la mer, baptisée « La mer recrute ».

Et de leurs côtés, sous la pression des professionnels, les politiques sont en train de prendre la mesure de la nécessité de garder les infrastructures locales de débarquement. Activités patrimoniales, elles restent des garanties solides pour le dynamisme de l'économie littorale et pour le maintien d'une structuration culturelle des territoires. ✨

UN ALIMENT SANS QUEUE NI TÊTE



PAUL ARIÈS

REPORTAGE : JULIETTE BAUDET
ILLUSTRATIONS : MALIJO

De tout temps, le poisson a eu sa place à nos tables. Pour *Jour de Fête*, le politologue Paul Ariès, auteur d'*Une histoire politique de l'alimentation, du paléolithique à nos jours*, revient sur le rôle nourricier du poisson et dénoue toute la symbolique que nos sociétés ont associée à cet aliment bien particulier.



Le politologue est formel : dans toute l'histoire de l'humanité, le poisson a toujours été nourricier. La table paléolithique regorgeait déjà de poissons. Difficile d'en estimer la consommation exacte car manger du poisson laisse peu de traces : ni restes, ni ossements, ni outillages spécifiques... Tout de même, les poissons et les coquillages pêchés dans les lacs, sur les bords de fleuves ou le littoral, représenteraient durant la Préhistoire jusqu'à l'Antiquité près de 30 à 40 % des apports nutritifs de nos lointains parents. Sans cela, l'humanité ne serait probablement pas la même aujourd'hui. Pour Paul Ariès, « *c'est bel et bien la pêche qui a joué un rôle fondamental dans l'amélioration de l'alimentation, le développement de la taille cérébrale et même la constitution des premiers stocks alimentaires. Dans l'Antiquité, les ressources halieutiques sont si populaires que les Romains doivent même réfréner leur passion pour les huîtres par des lois somptuaires encadrant les périodes de consommation.* »

Mais la présence du poisson à nos tables n'est pas qu'une histoire de techniques de pêche et de préparation. C'est tout autant une histoire de symboles et d'imaginaires assure le politologue : « *Il s'est toujours inventé des bonnes raisons pour en manger, ou pour ne pas en manger selon les époques !* »

Dans l'Antiquité, tant il est abondant et populaire, le poisson n'a pas bonne presse. Par nature, il est considéré inférieur aux animaux élevés et

aux végétaux cultivés. Le symbole de la civilisation, c'est l'agriculture. Le poisson y échappe car il renvoie à l'image des ancêtres chasseurs-cueilleurs. Et puis, comment considérer le poisson comme un aliment pur quand on sait que certains poissons mangent leurs propres excréments voire même dévorent les naufragés perdus en mer ?

L'arrivée du christianisme revalorise l'image du poisson, plus ancien signe religieux de l'ère chrétienne, avant même la croix. Le graffiti *Ichthus* renvoie directement à Jésus Christ, fils de Dieu et Sauveur, et permet aux premiers chrétiens de se reconnaître sous la persécution romaine. Considéré comme une chaire froide et humide, le poisson prémunit du péché de chair et devient même une consommation obligatoire, marqueuse de foi au VIIe siècle. Pendant 2 000 ans, une philosophie autour de la consommation du poisson va marquer durablement les imaginaires. Le poisson noble par excellence est celui d'eau douce. Quand à celui venu de la mer, ce monde inconnu, passage vers l'autre monde où l'Homme n'a pas sa place, il sera peu prisé. Mais les puissants vont mettre en place peu à peu une stratégie pour pouvoir manger du poisson sans être en danger sur le plan ontologique. Pour cela, ils vont opposer le poisson frais, donc cher, consommable par les seuls riches au poisson salé, séché, mariné, réservé aux pauvres. Le poisson frais, même venant de loin sera un aliment de luxe, un signe de raffinement. Cette grammaire alimentaire en installant un marqueur social va perdurer jusqu'à aujourd'hui.

Le tournant de l'industrialisation et de l'essentialisation

Au XXe siècle arrive l'industrialisation qui constitue un tournant majeur. Comme la terre, la mer connaît la mécanisation qui permet de ne collecter que les espèces qui répondent le plus aux besoins de l'industrie. Le poisson en vient à être privé de tout ce qui peut gêner sa diffusion : ses arêtes comme ses écailles lui sont retirées. La pêche en eau douce diminue massivement et la modernisation amène la réduction de la diversité de l'offre alimentaire. « *L'industrie nous a appris à essentialiser les produits et à manger « du » poisson. C'est un aliment sans queue ni tête. Nous occultons tout ce qui caractérise le poisson et cela contribue à la perte d'une culture alimentaire* », souligne le politologue.

À ses yeux, ce qui arrive au poisson, et d'une manière générale à bien des aliments que nous consommons, doit nous amener à refuser deux conséquences de l'industrialisation et de la mondialisation. Tout d'abord, l'essentialisation du poisson. Quand on dit que l'on mange « du » poisson, sans même préciser quelle espèce de poisson, nous le réduisons à son plus petit commun dénominateur. Cela entretient l'analphabétisme alimentaire.

« Et si l'on ne sait plus nommer ce que l'on mange, on ne peut plus comprendre ni même agir ! »

La caricature de l'essentialisation serait un menu de cantine qui affiche « Poisson, riz, fromage et fruits ». L'autre piège à contourner, c'est la dénaturation et l'artificialisation de l'alimentation. À l'époque moderne, il est important de se rappeler que consommer du poisson, c'est aussi continuer à manger à grande échelle un des derniers aliments encore sauvage. Manger du poisson et des coquillages, c'est manger comme avant l'ère de la domestication des espèces animales.

Si pendant 6 000 ans, le poisson a été un signe d'abondance à nos tables, il est aujourd'hui devenu le symbole de la fragilité et de la finitude planétaire. Si l'on ne l'aborde pas avec nuance, nous tombons droit dans le piège de l'essentialisation. Pour Paul Ariès, il n'y a pas de solutions clé en main. Mais une chose est sûre, il faut sortir d'une dualité binaire pour construire nos politiques alimentaires. La question n'est pas de continuer à manger du poisson ou ne plus manger de poisson mais de prendre plaisir à manger de bons aliments en questionnant les techniques de pêches et les modèles économiques que l'on souhaite favoriser.

Des politiques alimentaires à imaginer

L'histoire nous enseigne que les politiques agricoles ont toujours été accompagnées de politiques alimentaires. Après la Révolution française, elles ont été abandonnées sur l'autel des libertés individuelles. Nos sociétés ne se reconnaissent plus le droit de définir collectivement des règles dans le domaine de l'alimentation : chacun mange ce qu'il veut... ou ce qu'il peut !



Aujourd'hui, dans les politiques publiques domine essentiellement une approche nutritionnelle, diététique et hygiénique, convergeant souvent vers une culpabilisation du mangeur. « *Comme dirait Gilles Deleuze, "seul le désir est révolutionnaire !". Si vous ne donnez pas envie, si vous ne suscitez pas le désir alors vous ne pouvez pas arriver à créer la rupture.* »

Pourtant, il reste des raisons d'espérer. Dans ces lieux d'apprentissage que sont les cantines, des politiques alimentaires ambitieuses pourraient permettre d'éduquer enfants comme adultes à la compréhension des enjeux de l'alimentation, sa complexité et sa diversité. Elles pourraient aussi être des politiques qui renouent avec des imaginaires et des pratiques devenus illégitimes avec la mondialisation. *



LES POISSONS ARRIVENT-ILS À BON PORT ?

Dans les foyers attentifs à leur impact sur les ressources des océans, on cherche à acheter du poisson à des poissonniers vertueux, à tomber sur le circuit court qui vous fait tutoyer le petit pêcheur artisanal. Certains s'en approchent mais est-ce bien jouable dans nos cantines ? Nous sommes partis aux quatre coins de France pour regarder comment nos collectivités locales ou acheteurs publics se débrouillaient avec les produits de la pêche.

REPORTAGE : ESTÉBAN DE RAURET

ILLUSTRATION : MALIJO

PHOTO : ISABELLE CHERET



**Dans le Sud-Ouest,
on durcit le thon**

En Gironde, Jérôme Glere est agent comptable du Lycée Victor-Louis à Talence. Il supervise, entre autres, les 1600 repas par jour de son établissement mais son engagement dans le collectif ACENA lui vaut d'être le coordinateur d'un des plus gros groupements d'achat alimentaire de France. Ce n'est pas simplement pour avoir les meilleurs prix qu'il anime ce réseau de 151 établissements, ni pour augmenter son salaire. « Ma fonction est non seulement bénévole mais surtout je ne bénéficie d'aucun support de poste de la part du rectorat qui ne considère pas cette mission comme prioritaire. Si je m'y colle, c'est que l'alimentation et l'éducation alimentaire sont des enjeux de santé publique. » Depuis 10 ans à ce poste, il tente de faire évoluer les lots de denrées alimentaires pour aller vers du mieux nutritionnellement et écologiquement dans les collèges et lycées de Gironde.

« On voit bien que notre système alimentaire s'emballe et qu'au lieu de prendre soin de notre écosystème, on continue à le détruire pour le profit de quelques-uns, c'est désespérant. »

Concernant le lot « poissons et crustacés », le défi est immense. Avec les autres établissements du groupement, il achète 150 tonnes par an de produits issus de la mer et tout en surgelé car, vu les volumes, le frais est trop compliqué à organiser dans de telles quantités. Pour tendre vers une qualité minimum et ne pas participer à vider les océans, Jérôme et ses collègues ont exclu la double surgélation et les pavés de poissons reconstitués avec des mélanges de découpe. Ils bataillent pour écarter les aliments trop transformés, souvent trop salés et contenant des additifs inutiles. Ils ont même mis au point un logiciel maison « OCCENA » pour rentrer toutes les compositions des produits achetés afin de sélectionner les meilleurs. L'incon-

venient ? Les fournisseurs capables de répondre à leur demande ne sont plus très nombreux. « Sur 8 réponses à notre appel d'offres pour le marché poisson, nous avons rarement plus d'un opérateur qui rentre dans les clous », se désole l'agent comptable.

À la question de savoir s'il existe un label pour la pêche qui intégrerait des critères vertueux, sa réponse est rapide : « Il n'y a pas de véritable label comme pour la viande ou les produits laitiers. Le seul que l'on nous propose est le MSC (Marine Stewardship Council) mais franchement, cela ne correspond que très peu à nos exigences. » Et du côté de l'aquaculture, les nouvelles ne sont pas meilleures. Que ce soit le saumon d'élevage ou les cocktails de crevettes, la proposition est loin de le satisfaire sur le plan écologique. Et même si l'on rapproche la zone d'élevage de son bassin de consommation, l'impact sur le milieu naturel n'est pas neutre. D'ailleurs, dans l'estuaire de la Gironde, un projet de ferme aquacole XXL capable de produire 10 000 tonnes de saumons par an est à l'étude. « On voit bien que notre système alimentaire s'emballe et qu'au lieu de prendre soin de notre écosystème, on continue à le détruire pour le profit de quelques-uns, c'est désespérant. »

Son autre inquiétude est la bascule dans les comportements alimentaires des jeunes convives. La moitié des achats du groupement va vers des filets panés, des brochettes de poisson, du fish and chips... Même le cœur de filet de poisson n'a pas la cote ! Alors, penser servir un poisson entier venu de la criée du coin, c'est jeter son argent par la fenêtre. « Dans mon ancien établissement, sur 1500 convives, on servait 100 portions de poisson entier. Aujourd'hui, ce n'est plus d'actualité », selon le coordinateur. Et pour cause, lors de sa dernière tentative, la poubelle se remplissait à vue d'œil. « C'est simple, quand vous proposez une petite daurade en entier, ils coupent le poisson comme un steak. Et quand ils ont tranché la peau avec les écailles et sectionné l'arête centrale, ils ont un truc immangeable. » Si les élèves semblent avoir perdu l'habitude de manger des produits non transformés, cela est particulièrement flagrant pour le poisson.

Dans le Jura, la mer n'a pas la cote

À Lons-le-Saunier, Didier Thévenet est à la tête d'une cuisine centrale intercommunale qui confectionne 6 000 repas par jour. Loin de la mer Méditerranée et de l'océan Atlantique, la culture culinaire locale s'appuie peu sur des recettes à base de poisson. Vice-président de l'association nationale Agores, qui défend haut et fort une restauration collective responsable, le Jurassien sait mieux que quiconque l'intérêt nutritionnel des produits de la mer. Il en propose deux fois toutes les trois semaines à l'ensemble de ses convives.

Si tous les poissons arrivent surgelés, pour la provenance, il fait confiance à l'étiquette de son fournisseur qui indique une pêche en Atlantique Nord pour le colin et le merlu. Mais il n'en sait guère plus. Quant à la durabilité de la ressource halieutique, il a pris soin de mentionner dans son marché de produits de la mer que les poissons devaient être issus d'une pêche durable même s'il n'est pas dupe sur la légèreté écologique du label MSC. Avec un coût d'achat à 2 € pour ses denrées alimentaires, il ne peut pas se payer le luxe d'acheter du poisson frais. Sans compter que ses jeunes convives boudent la plupart du temps les plats à base de produits de la mer. « Ils ne mangent quasiment jamais de filet de poisson frais chez eux et c'est le poisson pané qui est la référence. Même pour les grands jours de fête, quand nous mettons du saumon fumé, ce n'est pas l'explosion de joie. »

Pour faire évoluer ses menus, Didier tient compte des retours de ses équipes. Il a mis en place une commission avec les encadrants et le poisson ne vient pas en tête du palmarès. « Ici, nous sommes au pays du Comté et l'attente de nos convives va plus vers une rilette de porc, la saucisse fumée ou un morceau de fromage, qu'une soupe de poisson. » D'ailleurs, cela fait longtemps qu'il n'en commande plus, de ces fausses bouillabaisse, trop déçu par le peu de poissons qu'elles contiennent, l'absence d'information sur le type de pêche et leur taux de sel surprenant. Dans ses cantines, avec l'aval de ses élus, il a banni le surimi car pas très intéressant pour éduquer au goût. Les crevettes quant

à elles sont absentes depuis longtemps car il ne trouve rien de satisfaisant écologiquement à un prix correct. Didier ne lâche pas pour autant l'affaire et s'ajuste aux envies sans tomber dans la démagogie. Il ne sert plus de poisson pané classique, issu d'un pavé reconstitué. Il l'a remplacé par du vrai filet de poisson pané, très apprécié. Près des montagnes, on pourrait s'attendre à voir la poiscaille d'eau douce ou des truites d'une pisciculture locale. Didier Thévenet en fait un peu, seulement pour le restaurant du personnel et les personnes âgées à domicile car avec des arêtes, il ne tente pas le diable avec ses écoliers.

Pour l'avenir, il compte maintenir une offre de poisson de qualité même s'il sait que les prix ne vont pas baisser et que l'état du stock des océans est préoccupant. « Ma stratégie pour les années à venir, c'est d'installer des menus semi-alternatifs. On laisse de la protéine animale dans les menus mais on en diminue le grammage et on ajoute à nos préparations des céréales et des légumineuses pour couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels. Une façon de faire découvrir le patrimoine de nos terroirs sans continuer pour autant à épuiser nos ressources halieutiques. »

Dans le Finistère, il est frais le poisson

La ville de Brest regarde la mer. Avec une criée brestoise qui a vendu en 2023 près de 3 000 tonnes de produits de la mer, on se dit que c'est sûrement plus facile ici de trouver des poissons issus de la pêche locale en restauration scolaire. Alexandra Girelli, chargée de la qualité alimentaire à la ville surveille de près le contenu des assiettes. Brest a fait le choix voilà quelques années de déléguer la fabrication de ses 6 500 repas par jour à une société de restauration collective privée. Dernièrement, c'est Brestmêm qui s'est engagé à respecter le cahier des charges qui prévoit 100 % de poissons frais.

Pour les élus de la ville, notamment Emilie Kuchel, adjointe à la politique éducative, avec un port de pêche, rien de plus évident que de soutenir le territoire. Ici, on ne sert que du filet de poisson frais. Les espèces proposées aux convives sont le lieu



noir, le merlu et la julienne. « Vu les volumes qu'il nous faut en filet de poisson sans arête, l'approvisionnement tourne autour des espèces classiques proposées en restauration collective, explique la qualitiennne de la ville. Mais nous avons fixé des exigences particulières souhaitées par nos élus. »

Dans le cahier des charges, la partie réservée aux poissons et aux crustacés ne fait pas moins de deux pages. Le nombre de jours en mer de l'équipage doit être inférieur à 20, les bateaux doivent faire moins de 26 mètres et les poissons doivent être issus d'un label pêche durable. Pour réduire l'impact sur les milieux naturels, la ville a arrêté les entrées avec des protéines animales et généralisé le menu végétarien jusqu'à deux fois par semaine. Ces objectifs qualitatifs ont été possibles grâce à la refonte du plan alimentaire. Le seul bémol que relève Alexandra Girelli, c'est que certains poissons comme la sardine ont disparu des tables de la restauration scolaire. « En tant que diététicienne de formation, je sais au combien les petits poissons bleus comme le hareng ou le maquereau ont des vertus nutritionnelles notamment pour les oméga-3. » Mais à Brest, la Cotriade, délicieuse

soupe de poisson avec ses légumes et ses aromates, n'est pas prête de disparaître des assiettes.

Demain, on met quoi dans l'assiette ?

L'enjeu de relocaliser son approvisionnement avec de la pêche locale est un sacré défi et un véritable casse-tête. Entre les volumes de poissons que les villes souhaitent, leurs exigences légitimes en matière d'environnement et leur envie d'un approvisionnement avec une pêche artisanale, la maille du filet rétrécit à vue d'œil. Et si à cela on s'accorde à payer le juste prix pour une pêche écologiquement responsable, mettre demain du poisson à la cantine va exiger des arbitrages dans les menus. Alors que de plus en plus d'aliments de qualité sont hors de portée pour de nombreuses familles, donner l'habitude de consommer une plus grande diversité d'espèces, plus petites et selon les saisons, est peut être l'option à prendre. Proposer à nouveau de la sardine ou du maquereau en innovant sur les préparations et la présentation sur nos tables de restaurants scolaires, voilà une belle piste pour continuer à diversifier son alimentation. ✨

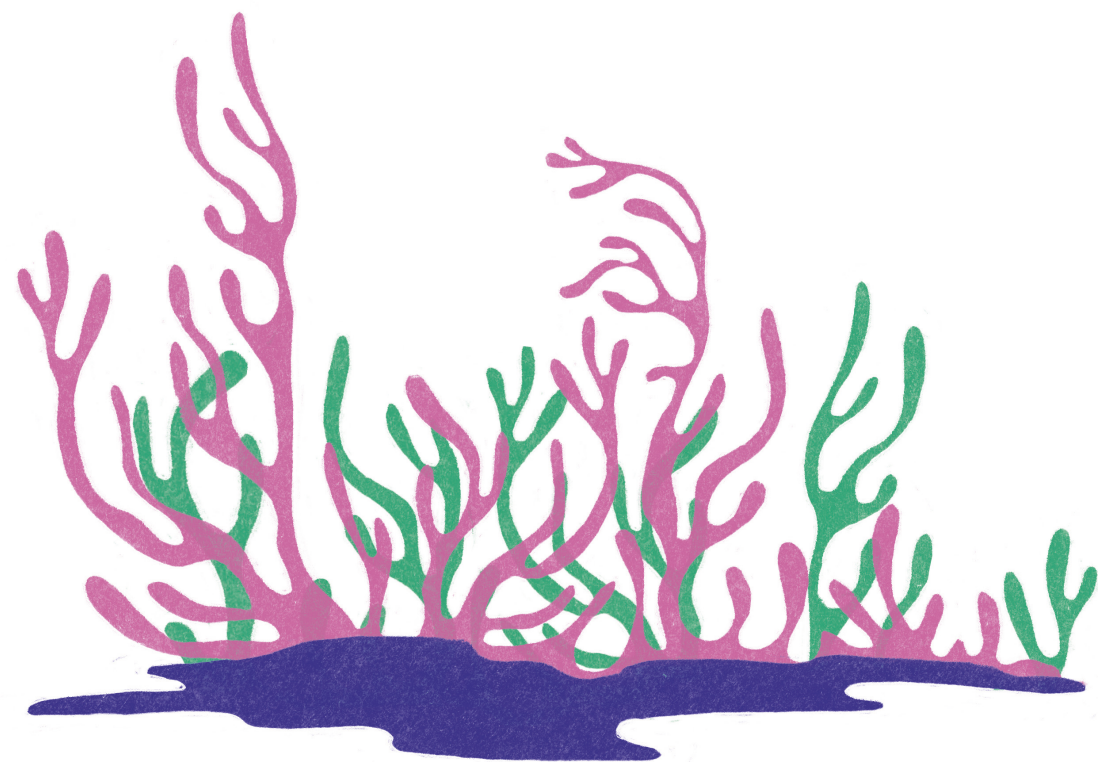
CUEILLEURS D'ALGUES

Au Croisic, en Loire-Atlantique, Valérie et Jean-Marie Pedron ont fait de la cueillette d'algues leur métier. Entre promesse médiatique d'un aliment miracle et bouleversements liés au réchauffement climatique, le couple tient avant tout à faire passer un message de préservation de l'environnement.

REPORTAGE : MARIE LE DOUARAN

ILLUSTRATION : MALIJO

PHOTOS : JARDINS DE LA MER



Chaque été depuis 2012, Valérie Pedron partage son expérience professionnelle et organise des initiations à la cueillette d'algues pour les vacanciers.

« Les algues servent à nourrir, à oxygéner, et à nettoyer la mer des pollutions qui y sont déversées. Si on peut se passer de ça, alors ok, on peut continuer à polluer ! » Face au groupe d'une vingtaine de personnes, les deux pieds ancrés dans le sable, Valérie Pedron donne le ton. Derrière elle, son cadre de vie et de travail s'étend depuis la plage Saint-Goustan du Croisic, en Loire-Atlantique. Avec son mari, Jean-Marie, elle a fondé "Les Jardins de la mer" en 2012, une activité de récolte d'algues marines qui fait travailler jusqu'à six personnes selon les saisons. En ce vendredi pluvieux de fin juillet, les touristes assistent à une initiation à la cueillette, un des ateliers proposés par la ferme aquacole. Pendant plus de deux heures, le groupe avance sur les rochers recouverts de végétaux aux différentes teintes, du vert pomme au brun en passant par le rouge foncé, et partage son attention entre les explications de Valérie et les risques de glissades. « Il existe

jusqu'à 800 espèces de grandes algues sur nos côtes, et ce qui est fabuleux, c'est qu'il n'y a pas de toxicité avec elles ! » (1), plaide celle pour qui l'algue est devenue une passion. L'assemblée est estomaquée ou perplexe, c'est selon.

Si l'algue est exploitée en France depuis le XVIIe siècle, elle n'est jamais devenue un aliment traditionnel, même en temps de disette. Elle a servi comme matière première dans l'industrie du verre puis dans l'industrie pharmaceutique. Aujourd'hui, elle est principalement utilisée pour ses molécules texturantes, les alginates E401 et les carraghénanes E406 : « Actuellement, on récolte entre 60 et 80 000 tonnes de macroalgues chaque année, à 99 % sauvages. Mais ça ne suffit pas à couvrir les besoins puisque la France importe plus d'algues qu'elle n'en récolte », explique Héléne Marfaing, chef de projet agro-alimentaire et nutrition au Centre d'étude et de valorisation des

(1) Les cas de toxicité liés aux macroalgues sont dus à l'échouage massif. Leur décomposition produit des émanations de gaz toxiques.

algues (Ceva) à Pleubian (22). Près de 80 % de ces algues sont utilisées pour leurs texturants, le reste est exploité sous formes d'aliments (1 000 à 2 000 tonnes par an), pour l'alimentation animale, l'industrie cosmétique, ou encore sous forme d'engrais dans l'agriculture.

Mangez-moi, mangez-moi, mangez-moi

Au Croisic, la petite troupe prend ses marques et ose cueillir au couteau quelques feuilles de varech denté ou de laitue de mer, idéale en salade. Tout le monde retient les conseils pour faire des chips d'algues, touche les aspérités des végétaux et... goûte. Tout à la mastication, les visages cherchent de quel aliment connu celui-ci peut se rapprocher. L'une colle au palais, l'autre craque sous la dent, une troisième est bien plus salée que les autres. « Ça ne ressemble à rien d'habituel, mais elles sont toutes différentes en bouche ! », s'enthousiasme une participante.

Cette curiosité semble de plus en plus partagée.

Longtemps circonscrit à une poignée de personnes averties des bienfaits des algues - qui apportent vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, acides aminés, fibres et protéines - le marché de l'algue alimentaire a évolué ces 20 dernières années. « Aujourd'hui, on en trouve dans tous les magasins bio, les produits sont plus marketés, relève Hélène Marfaing. Il y a davantage de prêt à l'emploi, sous forme de tartinables ou de bâtonnets croustillants, par exemple. » De l'avis de la chercheuse comme de la cueilleuse, le développement des restaurants asiatiques ces dernières années a démocratisé l'algue. « Il y a 12 ans, on nous disait que c'était un phénomène de mode, se souvient Valérie Pedron. Mais on est toujours là et on constate que toujours plus de monde s'intéresse aux algues, notamment dans la restauration, qui a un vrai rôle à jouer dans la sensibilisation sur les enjeux alimentaires. » En effet, ce végétal marin s'invite dans les cuisines de chefs. Les Jardins de la mer fournissent environ 150 établissements régulièrement en algues fraîches, dont des étoilés, mais aussi des crêperies et snacks des alentours.



Valérie et Jean-Marie Pedron, qui fournissent de nombreux restaurants étoilés en algues fraîches, défendent une activité responsable : « On a modifié nos cueillettes pour exercer de la façon la plus respectueuse possible et certaines zones sont laissées en jachère un an sur deux. »

L'algue trace sa route vers nos assiettes, mais le développement du secteur connaît encore des freins. « Certains producteurs ne souhaitent pas aller en grande distribution, car ce n'est pas dans leurs valeurs », indique Hélène Marfaing. De son côté, la restauration collective peine à mettre les algues au menu : « Les cantines scolaires s'y intéressent pour végétaliser les assiettes, par exemple en intégrant des algues brunes dans des boulettes pour diminuer la part de viande, observe la chercheuse. Mais les cahiers des charges stricts de l'approvisionnement peuvent compliquer les choses. » En 2018, un groupe de restauration collective a développé des menus avec de l'algue fraîche, mais s'est notamment heurté à des problèmes de référencement, ne parvenant pas à s'approvisionner avec 100 % d'algues françaises.

Les algues sont cuites ?

Souvent décrite comme "aliment du futur", l'algue peut-elle jouer un rôle crucial dans la souveraineté alimentaire ? Si l'algoculture semble être une piste porteuse, à l'heure actuelle, la filière dans son ensemble n'est pas suffisamment structurée pour permettre un équilibre entre alimentation à plus grande échelle et préservation de l'environnement.

« On ne connaît pas la limite de la capacité de renouvellement de la ressource. »

C'est d'ailleurs un des besoins que pointe une feuille de route nationale parue en février 2024, qui attend la mise en place d'un comité de pilotage. Selon Hélène Marfaing, « il est important de relativiser. L'algue est intéressante car elle ne nécessite pas d'eau douce ni de terres cultivables, mais ce n'est pas un aliment miracle. Manger des algues fait partie de la solution mais cela peut atteindre une limite : dans leur milieu, les algues capturent du CO2 grâce à la photosynthèse, mais à partir du moment où on les mange, il n'est pas transformé en oxygène et retourne dans le circuit. »

Dans le même temps, la ressource sauvage est soumise à la pression du dérèglement clima-

tique et à la pollution. Le sujet ne manque pas d'arriver dans les échanges lors de l'atelier. Y aura-t-il toujours autant d'algues dans les années à venir ? « On ne connaît pas la limite de la capacité de renouvellement de la ressource, soulève Valérie Pedron, de l'eau jusqu'aux chevilles, de grandes lianes brunes entre les mains. Ces dernières années, nous avons observé beaucoup de changements, des phénomènes qui s'enchaînent, par exemple des retards de pousse, des espèces présentes en moins grande quantité. On sent que c'est plus difficile pour l'écosystème. On a modifié nos cueillettes pour exercer de la façon la plus respectueuse possible, certaines zones sont laissées en jachère un an sur deux. » Le couple n'en est pas à sa première adaptation : après avoir travaillé dans l'élevage de crevettes et dans des aquariums privés, Valérie et Jean-Marie se sont installés au Croisic en 2007 pour élever des coques et des palourdes. Deux épidémies coup sur coup leur auront servi de déclic pour se lancer dans le grand bain des algues. Sans regret, même s'il leur est impossible de savoir de quoi l'avenir sera fait.

8 à 10 tonnes récoltées

Aujourd'hui, les bâtiments historiques de la ferme aquacole servent à dessaler les algues fraîches et à accueillir le public d'avril à octobre. L'équipe des Jardins de la mer effectue jusqu'à 250 sorties par an pour récolter 8 à 10 tonnes d'algues, par tous les temps et avec pour seul équipement un seau, un couteau et un téléphone portable pour prévenir en cas de chute. Un métier assez physique, en lien direct avec le littoral. « Nous sommes des sentinelles, mais nous n'avons pas assez de poids pour alerter suffisamment », regrette Valérie Pedron. Avec les participants des ateliers, elle se montre engagée et pédagogue. Pour elle, avant d'expliquer le b.a.-ba de la cueillette, il est indispensable de replacer les algues dans notre écosystème, et de faire le lien avec les impacts des activités humaines. « Avec Jean-Marie, nous avons toujours fait de la sensibilisation sur le sujet de l'environnement, dans tous nos métiers, depuis les années 1990. C'est ça le fil conducteur de toute notre histoire. » Ça, et l'océan qui se retire paisiblement. ✨

LE GRAND MARIN, UNE FEMME PREND LA MER

Après avoir pêché durant dix ans en Alaska alors qu'elle n'y connaissait rien au départ, Catherine Poulain a retracé dans un livre, *Le Grand Marin*, le quotidien des hommes de la mer qu'elle a partagé et a décrit dans les moindres détails. Désormais installée en France, cette voyageuse, qui fuit la société de consommation, devenue par la suite bergère et ouvrière agricole, revient sur cette expérience hors norme pour Jour de Fête.



REPORTAGE : AGATHE BEAUDOUIN
ILLUSTRATIONS : MALIJO



Sa maisonnette est en bord de route et Catherine Poulain n'est pas là. Dans le jardinet où trône son vélo, son unique moyen de locomotion à cette période-là, poussent des roses trémières, de la menthe, du lierre envahissant et de multiples végétaux qui recouvrent la façade couleur rouge vénitien. Elle arrive par le petit portail. S'excuse. Elle n'a pas vu l'heure passer, dit-elle. Sa voix correspond exactement à celle que le lecteur imagine lorsqu'il lit *Le Grand Marin*. Une petite voix, timide, aiguë, douce mais avec une tonalité enthousiaste. C'est donc elle, Catherine Poulain. Une toute petite et fine silhouette, qui s'excuse en permanence, pour son retard, pour la table de la cuisine pas débarrassée, pour la météo nuageuse... Débardeur et short, sandales d'été, cheveux ébouriffés, une pince qui les retient, visage creusé, ridé. Dans cette maison, située dans ce Haut-Médoc si rural, si loin semble-t-il du grand large, cette aventurière, aujourd'hui âgée de 64 ans, a recréé un univers où plane en per-

manence l'ombre d'un autre passé. À l'intérieur, une affiche en format XXL du *Grand Marin*, le film adapté de son récit, qu'elle n'a pas totalement apprécié. Dans la cuisine, en plus des casseroles et tasses suspendues aux murs, s'accumulent des ustensiles abîmés, une cafetière fatiguée et sans poignée qui trouverait parfaitement sa place dans la kitchenette d'un bateau. Des étagères façonnées à partir de récup. Elle vit sur terre, mais semble toujours en mer.

Pour convoquer ce passé vécu sur des bateaux de l'Alaska, inutile d'ouvrir un album photo. Les images, les sensations, les odeurs semblent à portée de mots. Lorsqu'elle arrive à Kodiak, ce port en Alaska, la Française veut embarquer, tout de suite. Elle le sait : sur ces bateaux de pêche, principale activité là-bas, il y a une place pour elle. « *J'étais dans l'immédiateté, la vie de l'instant. J'étais dans la vie physique.* » Elle paraît déterminée. Elle obtient gain de cause. Elle se fait une place.

« Je m'installe dans le profond fauteuil, trop confortable pour un siège de veille. Un regard sur les radars. C'est le grand noir. Il n'y a plus rien que ce point central, nous, et comme de petites tâches qui scintillent parfois. Une gorgée de café brûlant, je croque dans le chocolat. Les hommes dorment, le bateau avance, le monde entier peut dormir - je veille. »

Extrait du livre *Le Grand Marin*
aux éditions L'Olivier



Le chef du *Rebel* la prend et progressivement, lui accorde sa confiance. Il lui laisse faire des quarts de nuit. Entre fierté et satisfaction d'avoir convaincu un patron, après avoir enduré l'épreuve de la rencontre avec les autres pêcheurs, tenté de se trouver une cabine ou un espace pour dormir sur le pont, Catherine Poulain la néophyte pêche dans le Grand Nord. Et durant dix ans, au milieu d'équipages masculins le plus souvent, dans des conditions rudes et éprouvantes, elle a pêché la morue noire, le crabe royal, le flétan, le saumon.

Sur le bateau, elle défie les éléments et, en se racontant, documente ce métier de la mer, solitaire et collectif à la fois : les coups de gueule et coups de stress, les pannes techniques et mauvaises pêches, et parfois, des moments de rire et de complicité, des parenthèses de repos et de soulagements. Les missions de quelques semaines, la vie à bord, loin du quotidien terrestre. « *Il fallait tout faire, le ménage, la cuisine, veiller la nuit, avoir des gestes précis, rester des heures sans parler, obéir, réagir, c'est tout ça la vie sur ces bateaux de*

pêche. Il y a un côté très militaire. Je n'aime pourtant pas ça mais je savais que plus c'était dur, plus je trouverai ma liberté. »

Elle est rincée, lessivée, trempée. Elle décrit la grande tension durant la saison de la pêche au saumon, 18 heures de travail non-stop par jour, dans un environnement sans sanitaire et une promiscuité de tous les instants. Ne pas compter les heures pas plus que le salaire. « *On est sur un bateau, loin, on dépense le gasoil, on travaille avec le vivant, et on ne peut pas rentrer après 7 heures de travail. Ça ne marche pas comme ça. On a les jours bons et les mauvais. On n'a jamais les mains propres, c'est le contraire du supermarché.* » Elle trime, comme les autres. Être une femme ? Et alors, aucune différence à bord. « *J'étais totalement fascinée. Mon genre, je l'ai très vite oublié, sinon je ne serais jamais partie en Alaska. Je suis plus qu'un genre ! Il faut se pousser pour aller voir plus loin et découvrir ce que le repos pourrait nous empêcher de voir. C'est une énorme satisfaction de voir alors la force qu'on peut avoir en soi.* »

« La pêche est bonne pendant deux jours, puis la chance tourne à nouveau. Par deux fois, les lignes restent prises dans les fonds rocheux. Elles rompent aux deux extrémités. Le coup est dur. Ian a perdu toute arrogance. Dans ses yeux quelque chose chancelle. Les hommes n'ont rien dit. On s'est remis à appâter sans un mot sur le pont rincé par les vagues. »

Extrait du livre *Le Grand Marin*
aux éditions L'Olivier



À l'écouter, cette mer procure de l'adrénaline et agit comme une addiction. À bord, elle a le sentiment d'être dans un tout, d'appartenir à une force première, la mer, et dit n'avoir jamais eu peur. Elle en parle en donnant l'impression qu'hier encore, elle était en mer. Qu'hier encore, elle avait la peau du visage rongée par le sel, les cheveux pris au piège de l'eau glacée, qu'hier encore, elle se démenait à vider les poissons dans une sorte de course contre la montre effrénée, des gestes qui se répètent presque mécaniquement. Cette peur de ne pas bien faire, la faim au ventre, la fatigue du corps qui ne doit pas se manifester, le mal de dos qu'il faut taire. Un vrai calvaire, pourrait-on penser. Sauf que pour Catherine Poulain, et ses collègues de pêche, l'inverse opère. Cet apprentissage, effrayant, leur procure une fascination hors norme pour cet élément et cette vie à part. « *C'est beau, c'est grand, c'est puissant, ça nous dépasse, ça nous hante. C'est une force qui forme un tout. Ça pourrait être Dieu.* »

Lorsque durant ces dix ans, elle revient à quai, entre deux missions, la Française n'a qu'une seule obsession : larguer les amarres à nouveau. Elle va de bar en bar, rencontre ceux et celles qui peuvent l'aiguiller vers un patron. Minimise la blessure d'une main sérieusement infectée pour pouvoir reprendre le large. C'est un univers captivant, coupé du reste du monde. « *J'y mettais toute mes forces. Se donner à fond te fait sentir vivant, invincible. Je crois que beaucoup de pêcheurs de Kodiak resentaient ça, de manière consciente ou pas, mais à chaque retour, après chaque pêche, c'est forcément compliqué de retrouver la vie sur terre.* »

Redevenue solitaire sur les terres du Médoc, Catherine Poulain porte en elle les marques de son expérience dans le Grand Nord. D'abord physiquement. Elle a les bras et les jambes musclés, des mains abîmées par le travail, un doigt auquel il manque une phalange. C'est sa fierté. Elle ne voudrait surtout pas cacher cette peau marquée

par l'effort. Et l'atmosphère de la mer habite cette maison comme si, à chaque recoin, sa propriétaire avait voulu y aménager une cabine. Elle n'y est jamais retournée, à Kodiak, qu'elle a dû quitter faute de papiers en règle, alors qu'elle s'apprêtait à devenir sa propre patronne. « *Y aller en touriste ? En vacances ? Inimaginable.* »

Ce soir-là, Catherine est invitée chez son cousin, Bernard, un homme du coin, un Médoquin. Il a préparé un repas 100 % local. Au menu, des huîtres, du gibier, des champignons cueillis dans la campagne voisine, des légumes de saison, des fraises. Catherine Poulain sourit. Elle n'est pas une grande dévoreuse. Plutôt un appétit de moineau. Mais elle aime les repas. « *Sur le bateau, je dévorais, je dévorais sans cesse. Et puis c'était des moments de partage et de convivialité. Même lors de pêches éprouvantes, même dans les tensions, il y avait cette solidarité, une fraternité, on fait le repas pour l'équipe. Après la pêche, j'aurais pu devenir vegan, végétarienne, ne plus vouloir manger de poisson... mais non ! J'ai un côté animal.* »

Au petit matin, autour d'une boisson chaude et d'un morceau de cake aux fruits confits, Catherine Poulain reprend la conversation où nous l'avons laissée la veille. Se remémore « *la première tuerie sur le bateau, ce côté un peu barbare, les mains pleines de sang* ». Ce geste de la mort qu'il faut assumer, qui la répugne les premières fois, mais qu'elle apprend finalement à dompter sur le chalutier. Elle raconte « *ces petits métiers qui n'étaient pas des bateaux-usines et qui devaient respecter des quotas drastiques en Alaska sous peine de très grosses amendes* », évoque aussi cette satisfaction de ramener du poisson. Une certaine fierté d'avoir fait partie de cette famille-là, qui ramène des ressources pour le plus grand nombre. « *La pêche c'est beau, ça a toujours existé. Je me serais bien vu dans un rôle de mère nourricière.* » *



LA ROUTE DU SEL

Pas d'alimentation, et a fortiori pas de cuisine, sans sel. Et cela, depuis la nuit des temps. L'histoire des hommes se confond avec celle de l'extraction, du commerce et de l'usage du sel. Zoom sur le cristal des marées, sans lequel tout serait donc plus fade !



REPORTAGE : EMMANUEL DUPONT
PHOTO : LE SALIN DE GRUISSAN

Sa valeur était telle, parce qu'il était rare et cher, qu'il a pu servir d'unité de mesure, de monnaie, de médicaments, de produit magique ou religieux... L'atout maître du chlorure de sodium, son nom scientifique, est de relever incroyablement le goût de nos aliments et accessoirement aussi de les conserver par la saumure, le salage... S'il est présent partout ou presque dans la nature, seule la mer en apporte des quantités suffisantes pour faire l'objet d'une exploitation humaine. Minéral d'origine marine, le sel provient de l'Atlantique, de la Méditerranée mais aussi des océans Indien et Pacifique (car en France, Marie Galante, la Réunion, la Nouvelle-Calédonie, Tahiti en produisent aussi un peu). Parfois, ces mers, nous ne les avons jamais connues : datant du Secondaire, elles ont disparu, évaporées depuis longtemps, et n'existent plus que sous forme de gisements minéraux comme en Alsace ou aux pieds des Pyrénées. Les marais salants nous offrent d'étranges et somptueux paysages nous donnant cette impression d'être au bout du monde, comme hors du temps. Ces lieux quasi sauvages, inchangés depuis des siècles, où l'homme a sa place, où la récolte manuelle d'une fleur de sel cristalline réjouit nos imaginaires... Tout cela est vrai, mais comme bien souvent, la réalité s'avère bien plus contrastée que cela.

Un paysage en mouvement

Situés la plupart du temps à l'embouchure de fleuves, sur des sols plats et imperméables, exposés

au vent et au soleil, les marais salants forment ces paysages insolites. Espaces inhabités, mêlant les eaux douces et salées, l'eau et la terre, ils donnent lieu tout au long de la journée et des saisons à des jeux de lumière extraordinaires. Loin d'être des espaces naturels bénéficiant seulement de conditions géographiques favorables, les marais salants que nous pouvons admirer sont le fruit d'un long et ingénieux travail humain, se constituant lentement au fil du temps. Tels que nous les connaissons, ils existent depuis le XVI^e siècle.



Le principe d'un marais salant est simple même si son application est délicate et fait l'objet d'un traitement soit artisanal soit industriel : il s'agit schématiquement d'acheminer de l'eau de mer dans des zones dédiées et de la faire s'évaporer au vent et au soleil pour n'en conserver que le sel. Ce procédé façonne les territoires qui lui sont dédiés : il faut en effet faire circuler et stagner de l'eau, par étapes, pour progressivement concentrer le sel. Deux circuits d'eau sont donc nécessaires : le premier alimente les bassins et le second évacue les eaux superflues de vidange. Par un jeu complexe de portes et d'écluses, créant artificiellement une dynamique gravitationnelle, le marais salant est donc en perpétuel mouvement même si la platitude des paysages et la stagnation de l'eau dans les bassins donnent une impression – trompeuse – d'immobilité complète.

Le saviez-vous ?

✱ La production de sel dans l'Hexagone, principalement consommé en France, garantit une grande autonomie au pays. Il y a peu d'exportations et d'importations, ce qui assure l'accès à un produit bon marché et une indépendance économique.

Dans le monde
(en million de tonnes)

293

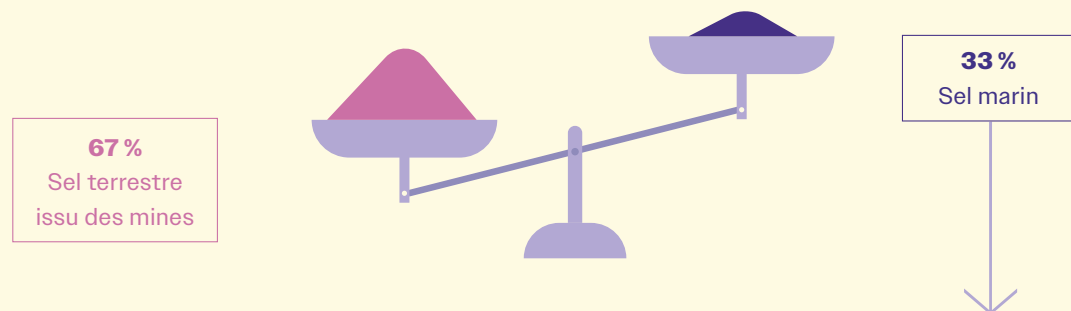
En France
(en million de tonnes)

5

NOTRE SEL EN FRANCE

Répartition de la production française en fonction du type de sel

(Source 2021 Sels de France)



Production française de sel marin

(en tonnes par an)

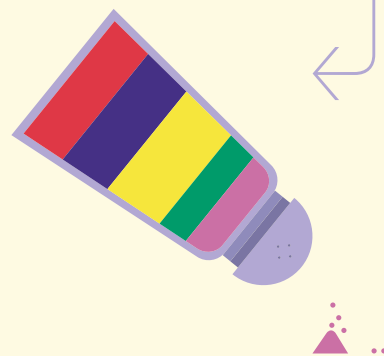
- **Salins de l'Atlantique**
15 000 T/an pour 3 000 ha de marais
- **Salins d'Aigues-Mortes**
450 000 T/an pour 8 000 ha de marais
- **Salins de Giraud**
700 000 T/an pour 10 000 ha de marais
- **Salins de Gruissan**
15 000 T/an pour 400 ha de marais



Répartition des usages du sel en France

(en % des ventes mondiales)

- **14,7 %** Alimentation
- **14,8 %** Agriculture
- **28,5 %** Déneigement
- **24,6 %** Autres industries (*pharmacopée pour les médicaments, traitement de l'eau...*)
- **21,4 %** Industrie chimique



Océan ou mer : deux procédés bien distincts

Côté atlantique, la marée constitue un avantage majeur permettant une alimentation continue en eau salée et donc une circulation facilitée à l'intérieur du marais. Côté mer Méditerranée au contraire (les deux grands marais sont Salins-de-Giraud dans les Bouches-du-Rhône et Aigues-Mortes dans le Gard), on procède par pompage mécanique pour alimenter les marais. Ici, la filière bénéficie d'un véritable atout, son climat (vent et soleil) permettant de produire, avec sécurité, de grande quantité de sel. Ces différentes conditions géographiques déterminent largement le caractère industriel ou artisanal de la production : la récolte est nécessairement quotidienne (jusqu'à trois fois par jour en saison) et artisanale sur l'Atlantique, beaucoup plus sujette aux caprices quotidiens du temps et donc incertaine, faisant appel à un incroyable savoir-faire des paludiers. Elle est au contraire annuelle, régulière, hautement mécanisée dans les salins méditerranéens. Près de 5 000 personnes vivent directement de la production de sel sur ces sites très localisés.

Le sel de table est presque exclusivement marin et est produit à plus de 90 % en bord de Méditerranée. Il fait l'objet d'ajouts et de transformations pour le rendre plus fin, plus blanc, plus iodé ou fluoré, moins humide etc. Débarrassé des oligo-éléments que l'eau et le sol lui apportent naturellement, ce sel a objectivement moins de goût et perd en qualité nutritionnelle (magnésium, calcium, potassium, fer, etc.). Le sel faisant l'ajout d'iode représente actuellement un tiers des sels de table vendus.

Une production d'excellence

Si le sel de mer est très apprécié de tous les fins gourmets, il existe aussi sur terre une production d'excellence. C'est le cas du sel gemme de Lorraine, d'une grande pureté. Un autre sel français méconnu, celui des Pyrénées, est issu d'une source salée. Ce dernier, appelé Sel de Salies de Béarn, bénéficie d'une IGP (indication géographique protégée). Il est notamment utilisé pour la salaison du jambon de Bayonne. Qu'il soit issu de la mer ou de la terre, le sel reste un produit à consommer avec modération.

Une démarche inspirante : la coopérative de Guérande

Dans les années 80, sans la volonté d'une poignée de paludiers, les marais salants de Guérande (Loire-Atlantique) comme tous ceux de l'Ouest de la France étaient voués à disparaître au profit notamment de projets de constructions touristiques. Réagissant à la disparition de leur activité, les professionnels créent en 1972 un groupement d'exploitants et fondent une coopérative en 1988 avec un double objectif : l'exploitation durable des marais salants et la promotion d'un sel d'origine. Ils sont ainsi les premiers à proposer, face aux sels industriels, un sel de terroir. La coopérative ne produit pas seulement, elle entretient et gère un site ainsi qu'un patrimoine remarquable, bien avant qu'on ne parle de développement durable. Le partage de la valeur et sa localisation en font un exemple d'économie durable. Au final, c'est un territoire entier que les paludiers de Guérande ont su conserver et revitaliser, avec un modèle solidaire et coopératif très adéquat au projet. À leur façon, ils ont façonné un véritable paysage alimentaire qu'ils donnent maintenant à voir, et ont largement inspiré leurs homologues charentais. Allant bien au-delà du sel, la démarche des paludiers de Guérande est un modèle de compréhension et de gestion du territoire.

À Gruissan, le sel rebelle

Il y a un peu plus de dix ans, les Salins de Gruissan, dans l'Aude, étaient voués à disparaître, mais c'était sans compter sur la détermination d'un saunier du cru, persuadé qu'un nouveau modèle pouvait se dessiner sur les bords de la Grande Bleue.



REPORTAGE : ESTÉBAN DE RAURET
PHOTO : LE SALIN DE GRUISSAN

Dans l'Aude, au sud de Narbonne, le salin de Gruissan connaît une embellie en 2012 grâce à l'opiniâtreté d'un homme : Patrice Gabanou. Il est issu d'une grande lignée de sauniers depuis trois générations et à l'âge de 15 ans, il fait les saisons dans la saline. Après son service militaire, c'est tout naturellement qu'il propose ses services à l'exploitant de l'époque : Les Salins du Midi. Après différents postes, il se voit confier la mission de faire découvrir le sel au grand public.

Dans les années 80, il va créer des produits touristiques sur les différents salins du groupe et va même relancer l'ostréiculture à Gruissan. Mais en 2007, l'entreprise décide de fermer des sites et d'importer du sel de Tunisie. C'est la mort programmée du sel de Gruissan que notre saunier dans l'âme refuse d'accompagner. Licencié pour rébellion en 2010, il rêve de relancer la production de sel en misant sur l'écologie. Le maire de Gruissan, Didier Codorniou, propriétaire du foncier, va le suivre et à eux deux, après un procès gagné contre les Salins du midi, ils vont sceller la renaissance de la saline de Gruissan.

Le soleil et le vent, les meilleurs alliés

Patrice crée une entreprise en 2012 et développe non seulement la récolte du sel, la transformation mais aussi l'écotourisme. Il fait le pari d'un sel haut de gamme avec un processus écologique du début à la fin. Pour le fils de saunier, la recette est simple : « *Bien sûr ici, c'est le vent et le soleil qui sont les meilleurs alliés pour obtenir un sel de qualité mais l'astuce va être de garder ce cadeau de la nature sans le détériorer* », explique le saunier. Le premier geste clef ? Récolter proprement en laissant une couche de sel au sol pour ne pas ramasser de terre. Le sel contenant encore 3 % d'humidité va être débarrassé de son eau en passant sur un tapis roulant où est injecté un air tempéré. Patrice Gabanou investit dans une machine unique en Europe qui consomme à peine 40 Kw par heure et dont l'alimentation est fournie par des panneaux solaires. Cet or blanc part dans un petit hangar nommé salorgue pour y être stocké en attente du conditionnement. La fierté de notre

saunier de Gruissan, c'est la cohérence. « *Non seulement notre sel ne contient pas d'anti-mottant, mais le broyage pour faire un sel fin se fait sur meule de pierre et ensuite, il est mis dans des poudreuses en fibre de maïs.* » Sans plastique à 90 % dans l'exploitation et la transformation, Patrice Gabanou vise les 100 % sous peu.

Une locomotive économique pour le territoire

Pour lui, c'est une évidence car l'écologie est partout dans les salins. Le sel bénéficiant de la marque du Parc naturel régional de la Narbonne en Méditerranée, l'entreprise contribue à maintenir la biodiversité du milieu. Un écologue suit la faune et la flore tous les ans et livre ses recommandations. Trois îlots dans les tables salantes ont été installés pour favoriser les nidations d'oiseaux migrateurs. L'écomusée du salin permet de découvrir la magie du lieu et un restaurant régale les gourmets avec des plateaux d'huîtres et des poissons en croûte de sel.

Avec 500 000 visiteurs par an, plus de 70 000 repas servis et une trentaine de permanents avec un pic de cent salariés en été, le salin de Gruissan devient une entreprise qui compte pour le territoire. Avec 15 000 tonnes de sel vendues chaque année, Patrice Gabanou a remporté, en moins de 15 ans, son premier pari. « *Bien sûr, on est plus cher vu notre démarche humaine et écologique, mais je ne cherche pas à rentrer dans les grandes et moyennes surfaces. Mon objectif, c'est d'être présent dans des lieux qui prolongent le respect de la nature et du vivant.* » Et cela fonctionne. Des boulangers et des charcutiers privilégient ce sel pour poursuivre une cohérence écologique dans leurs métiers. Les cantines démarrent leur commande grâce à la plateforme Occit'Alim de la Région Occitanie.

À l'aube de ses 65 ans, quand il regarde l'horizon, le saunier de Gruissan admire le paysage alimentaire qu'il a contribué à construire. Pour Patrice Gabanou, la vie ne manque pas de sel. ✨

LE GARDE À MANGER MINUTE

LA MORUE NÎMOISE

Mais comment conservait-on les aliments, et notamment le poisson, avant l'ère de l'électricité et l'apparition des congélateurs ? L'une des méthodes les plus ancestrales, pour les pêcheurs de l'Atlantique et de la mer du Nord, consistait à saler puis à faire sécher le poisson, en particulier le cabillaud, devenant, une fois transformé, la morue. Au XVIII^e siècle, avant de partir pour une longue saison de pêche, les grands Terre-neuvas de Saint-Malo s'approvisionnaient donc en sel qu'ils embarquaient sur leurs bateaux pour mieux préparer et conserver le poisson. Un sel venu de Méditerranée. Pour payer, les négociants pratiquaient le "troc". « Nîmes était déjà un carrefour économique. Le poisson arrivait du nord, le sel venait de la Méditerranée et les échanges se



faisaient à Nîmes, c'était un point central de la route du sel », explique Danielle Jean, Nîmoise, professeur d'histoire et de géographie retraitée, passionnée par l'histoire de la préfecture gardoise et auteure de plusieurs ouvrages. « Le mot brandade vient de l'occitan "brandado" qui signifie écraser. On pense qu'une ménagère très ingénieuse de Nîmes a eu l'idée d'écraser des restes de morue avec de l'huile et de travailler cette préparation suffisamment longtemps pour en faire une sorte de crème épaisse. » Ce plat, la brandade de morue, préparée donc à base de poisson séché, deviendra par la suite une véritable fierté locale. Des personnalités « comme les écrivains Frédéric Mistral ou Alphonse Daudet vantent la gourmandise du plat à Paris, explique Danielle Jean. C'est aussi ce qui a donné une certaine notoriété au plat. » Même Alexandre Dumas dans son *Grand Dictionnaire de Cuisine*, paru en 1873, évoque avec gourmandise sa conception de la brandade : « La perfection des brandades dépend surtout du mouvement imprimé très longtemps à la casserole et qui seul opère l'extrême division de toutes les parties du poisson, naturellement coriace et le métamorphose en une espèce de crème. »

Au XIX^e siècle, les brandadiers se développent à Nîmes et tout un quartier, à la périphérie du centre-ville, se consacre à cette économie. Des terrasses de séchage, laissant échapper de fortes odeurs de poissons séchés, se multiplient. Au fil du temps, cet ancien plat du pauvre est devenu un plat de fête, plus onéreux, et désormais plus confidentiel, mais reste la spécialité nîmoise par excellence, même si de nos jours, moins de dix entreprises en produisent à Nîmes. **A.B.**



MANGE TA SOUPE

Les conserves en verre évoquent à bon nombre d'entre nous les étagères remplies avec des légumes du jardin ou des fruits cueillis à maturité qui égailaient nos repas d'hiver. Pourtant, le verre comme contenant ne date pas de ce siècle.

C'est l'un des matériaux d'emballage les plus anciens. Sa présence est datée dès l'arrivée du feu. Certes, à ses débuts il était opaque, mais dès l'Antiquité, les Égyptiens et les Romains utilisaient des récipients en verre pour contenir divers liquides et aliments... Reste que l'invention majeure qui va déployer son utilisation dans la conservation de notre alimentation remonte au début du XIX^e siècle. En scellant les aliments dans des bocaux en verre et en les chauffant, un nouveau procédé de conservation était mis au point, permettant de tuer les micro-organismes responsables de la décomposition. Ce matériau, apprécié pour sa capacité à conserver sans utiliser de produits chimiques nocifs, est devenu essentiel dans l'industrie agroalimentaire. Pour proposer des produits de la mer, toute l'année, les

conserveries ont, dès les années 60, fait le choix du contenant en verre. Facile à laver, recyclable, conservant bien les saveurs, le bocal en verre s'est fait une place de choix dans l'économie des produits de la mer.

Si tout est beau à regarder, la vigilance du consommateur n'en est pas moins importante notamment au moment de choisir sa soupe de poisson ! Cette spécialité, très ancienne, nous vient de pêcheurs astucieux. A leur retour de pêche, ils ramenaient à la maison les poissons invendables qu'ils mettaient à cuire pour en faire une soupe. Chaque région côtière a développé sa propre version de la soupe, en y intégrant des ingrédients locaux sans oublier les croûtons de pain. Reste qu'à l'achat, mieux vaut avoir l'œil et bien lire l'étiquette car il peut exister des nuances dans le pourcentage de poisson et le nombre d'espèces. Entre une soupe réalisée avec 45 % de poisson et cinq espèces minimum et celle qui ne dépasse pas les 16 % de poisson, l'aventure gastronomique n'est pas la même. **E.d.R.**

PAS DE FUMÉE SANS POISSON



Les Français sont champions d'Europe dans l'achat de saumon fumé. En 2021, nous en avons englouti presque 30 millions de tonnes. Mais derrière cet engouement pour le poisson fumé se cache des habitudes alimentaires bien ancrées. Depuis le balcon de l'hôtel de ville de Dunkerque (Nord), un jet de 450 kg de "kippers" atterrit sur la foule ! Chaque année durant le Carnaval, cette coutume, apparue en 1962, rappelle ce qui a fait la richesse de la ville alors que ses pêcheurs portaient faire la grande pêche en Islande. A Dunkerque, comme dans de nombreux autres ports du nord de l'Europe, le hareng est resté tout un symbole. On l'appelait alors le roi des poissons, le hareng-roi, le "king herring".

Préparé au sel et à la fumée, le hareng fumé a nourri les villes de la Manche, de la mer du Nord et puis plus loin, celles de la mer Baltique. Le Havre, Fécamp, Dieppe, Boulogne-sur-mer, Calais, Dunkerque... Ces ports continuent à entretenir et à moderniser ces techniques de fumaison, l'une des plus anciennes méthodes de conservation du poisson. Le long du littoral français, quelques sociétés « saurent » (du néerlandais « soor » qui veut dire séché) encore les produits de la mer. Dos de cabillaud, maquereaux, flétans, filets de

hareng doux, dos de saumonette... La préparation des poissons suit un processus bien rôdé : découpe des filets, mise au sel en saumure saturée ou au sel sec pour donner du goût. Le filet suit ensuite les étapes de la maturation, le rinçage, avant d'être fumé puis séché à nouveau. Au cours du fumage se produit un léger abaissement de pH et la fumée ajoute un effet antioxydant permettant de favoriser la conservation plus longtemps.

En Bretagne, au Pays Basque, en Méditerranée et même à La Réunion et dans les Caraïbes pour sa « chiquetaille », des structures plus récentes reprennent cette technique du boucanage sur grille ou du fumage à la ficelle. Elles en proposent des variations : des rillettes de saumon fumé citron basilic au plus classique saumon fumé au bois de hêtre, ou même le carpaccio de mullet fumé, ce petit poisson très commun de nos côtes. La fumaison s'accommode avec de nombreuses autres espèces : poulpe, truite, thon, anguille, marlin, espadon et même les huîtres, souvent transformées en rillettes. Autant de déclinaisons qui ont la cote : le marché de la saurisserie (nom désormais donné aux produits de la mer fumés) est en hausse régulière depuis 15 ans. **H.S**

TOUT EST DANS LA BOÎTE

On pourrait avoir tendance à la snober et à l'oublier dans un endroit de la cuisine, mais la conserve mérite, de notre part, un peu plus de reconnaissance tant ses bienfaits pour la santé sont multiples, et son prix abordable. Sardine, maquereau, thon... La boîte de conserve offre une alternative pratique et facile pour mettre plus de poissons dans nos assiettes.

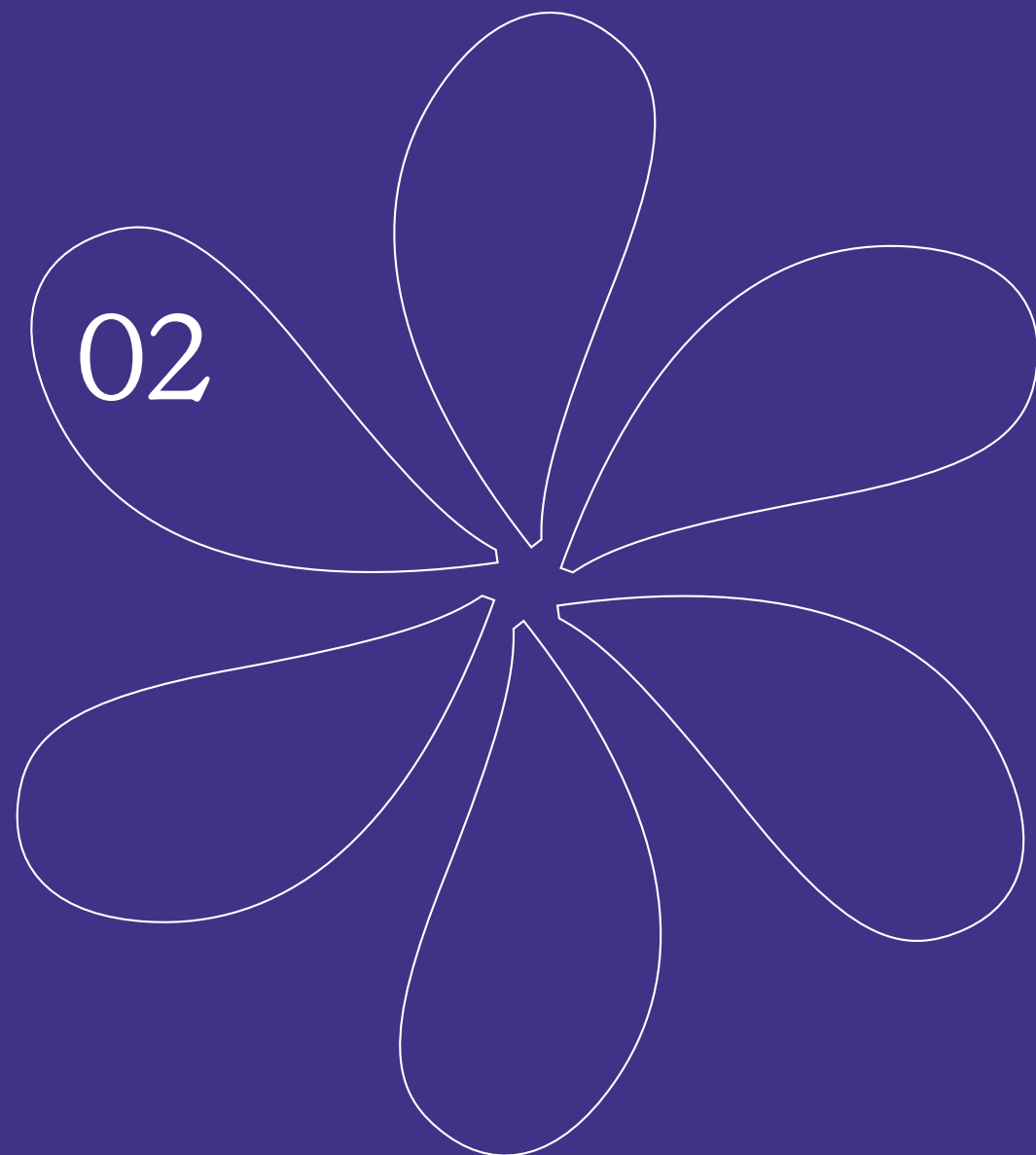
On doit son origine à un Français, le maître-confiseur champenois Nicolas Appert qui, en 1795, cherche un moyen de conserver les aliments sur une longue durée. Il met au point une méthode de stérilisation, appelée "appertisation", pour protéger ces petits poissons gras dans des bocaux hermétiques grâce à la chaleur. La boîte de conserve est née ! L'ingénieur Champenois crée ensuite en région parisienne la première usine de conserves en fer blanc au monde. Une petite révolution dans nos habitudes alimentaires. Grâce à sa technologie, les marins, qui peuvent embarquer des conserves pour leurs longues traversées, trouvent un précieux remède contre le scorbut, cette maladie due aux carences en vitamines. Les sardines notamment, celles pêchées sur les côtes bretonnes, trouvent rapidement leur place dans ces fameuses boîtes et les conserveries apparaissent dans le paysage à partir de la première moitié du XX^e, devenant une véritable institution. Etêtage, étripage, séchage, cuisson, préparations au sel ou à l'huile, emboitage, sertissage... Dans les conserveries toujours en activité, en France et ailleurs, aujourd'hui encore, ce sont très souvent des femmes qui procèdent à la mise en boîte des poissons et qui prolongent un savoir-faire qui reste en grande partie artisanal.

Au fil du temps, la sardine en boîte est devenue populaire dans de nombreux pays (il n'y a qu'à voir

la longueur des rayons dédiés aux poissons en conserve), notamment en France, au Portugal et en Espagne. Si elle est toujours considérée comme le "poisson du pauvre", certaines maisons tentent de la hisser comme un produit gastronomique de qualité. Et pour cause : de nombreuses recettes permettent de varier les plaisirs et de vanter ses apports multiples, notamment en oméga-3 (100 g de sardines couvre 5 à 6 fois nos besoins), mais aussi en vitamine D, phosphore, calcium. En boîte de conserve, les produits de la pêche conservent aussi leurs protéines, et surtout, leur goût ! Alors même si une boîte de sardines peut se garder jusqu'à 5 ans, on aurait tort de l'oublier au fond du placard. **✳ H.S**



NOS TERRITOIRES



P.46

Thau : un étang en mutation

Les enjeux
d'une lagune

P.50

L'appel du bassin

La passion
de Viktor

P.52

Gonfreville- l'Orcher prend soin de sa terre

La main tendue
au monde agricole

P.56

Oléron, l'île aux trésors

En quête de souveraineté
alimentaire

P.60

Un labo de la solidarité alimentaire

Une autre façon
de se nourrir

P.62

Un jardin flottant pour cultiver les légumes

L'innovation adaptée
aux défis climatiques

P.64

Grande-Synthe, la démocratie alimentaire sur de bons rails

Surtout n'oublier
personne

P.70

LE PORTFOLIO « Quand la mer monte »

Le voir pour le croire

ONT LA PÊCHE

THAU : UN ÉTANG EN MUTATION

Dans le sud de France, près de Montpellier, des conchyliculteurs ont fait le pari, il y a 100 ans, d'élever des huîtres dans un environnement singulier, le bassin de Thau. Cette activité conchylicole a modelé, au fil du temps, le paysage de la lagune. Mais si l'huître de Thau a connu son heure de gloire, la profession doit plus que jamais faire des choix pour s'adapter à l'évolution climatique et préparer la relève.

REPORTAGE : HÉLÈNE SCHEFFER



Sur la place, les tables sont dressées, les huîtres attendent d'être ouvertes. Le Comité régional conchylicole de Méditerranée (CRCM), la structure représentant les professionnels méridionaux des cultures marines, organise ses « Oyster days ». L'étape régionale du Concours national des écaillers sert de prétexte à un rendez-vous festif autour de la dégustation d'huîtres méditerranéennes. Une belle opportunité pour communiquer sur la profession, ses enjeux et ses innovations auprès du grand public.

Alors que face au théâtre de Sète, gourmets et badauds s'attablent pour déguster, et parfois découvrir, le goût noisette des huîtres locales, le président des producteurs sudistes rappelle l'histoire du territoire et de sa production. « *Initialement, les conchyliculteurs de Méditerranée, notamment ceux de Thau, étaient des pêcheurs et des viticulteurs*, décrit Patrice Lafont. *C'est la technique méditerranéenne d'élevage - le collage sur corde - qui a modelé le paysage de la lagune de Thau avec ses structures spécifiques : les parcs qui rassemblent les tables d'élevage surplombant*

l'eau, et les ports conchylicoles, regroupent nos bâtiments de travail. »

Entre 8 000 et 10 000 tonnes de coquillages par an

S'étalant entre Sète et Bouzigues, Balaruc-les-Bains, Mèze et Marseillan, la lagune de Thau est séparée de la mer par un fin cordon sableux. Plus grande lagune méridionale exploitée, couvrant 7 000 hectares et d'une profondeur maximum de 11 m, elle est riche en planctons et bénéficie d'apports en eau douce calcaire grâce à son bassin versant. Autant de caractéristiques qui plaisent aux coquillages et qui ont donné naissance, il y a près de 100 ans, à une communauté d'éleveurs. Depuis, l'activité s'est développée, structurée, modernisée. La conchyliculture représente désormais la deuxième filière agricole de l'Hérault en nombre d'entreprises. Grâce aux 250 hectares que l'État a concédés aux producteurs, entre 8 000 à 10 000 tonnes de coquillages, huîtres et moules, sont produites chaque année.



© photo : Julianne Paul



© photo : Comité régional de la conchyliculture de Méditerranée

« La biodiversité de la lagune est un patrimoine commun que nous participons à préserver. »

Après une apogée au tournant des années 2000, les parqueurs ont dû faire face à une baisse des volumes produits en raison d'aléas sanitaires et environnementaux. Face à la modification de la qualité des eaux, des débordements pluviaux, de l'arrivée de virus pathogènes, la filière s'est adaptée pour faire évoluer les techniques de productions et nouer des relations fortes avec les collectivités territoriales. « *Nous sommes des aiguillons, souffle Patrice Lafont. Nos entreprises sont installées sur le domaine public maritime, sur l'eau pour les élevages, ou à terre pour les bâtiments. Pour réduire les impacts négatifs de l'urbanisation sur le milieu naturel, il y a eu de réels efforts faits ici depuis 30 ans dans la mise à niveau des réseaux d'assainissement.* »

Les différentes phases de travaux ont pu accompagner l'arrivée régulière de nouveaux habitants sur la bande côtière. Le bassin revit. « *Cette lagune fait partie des premiers territoires français à avoir bénéficié d'un contrat de transition écologique* », applaudit le Syndicat mixte du bassin de Thau. Élargi aux 25 communes du bassin versant, ce contrat de gestion intégrée doit continuer d'injecter 600 millions d'euros d'ici 2026 pour maintenir la qualité de l'eau.

La lagune a retrouvé une belle qualité d'eau, comme en témoignent les relevés scientifiques d'Ifremer. L'institut de recherche confirme le retour des herbiers oxygénateurs, ce qui permet aux fonds marins de mieux résister aux changements climatiques.

Cette stratégie de préservation a permis à Thau d'être labellisé site Natura 2000, qui peut continuer à protéger ses espèces patrimoniales, comme l'hippocampe local. « *La biodiversité de la lagune est un patrimoine commun que nous participons à préserver*, relève Patrice Lafont. *Le partenariat avec les collectivités va bien au-delà de nos seuls intérêts. Nous participons à l'attractivité du territoire. Thau, c'est devenu une image valorisante.* »

Mais si la qualité de l'eau s'améliore, son réchauffement entraîne de nouveaux problèmes. Les eaux de Thau, plus chaudes que celles de l'Atlantique, ont révélé des pathogènes spécifiques aux mollusques. « *Notre filière suit une trajectoire proche de celle de la viticulture languedocienne*, dessine Patrice Lafont. *Comme la vigne a eu le phylloxera, les éleveurs français sont confrontés à de nouveaux défis. Ils doivent devenir plus résilients face à ces nouveaux virus qu'on connaît mal et qui diminuent nos rendements.* »

Pour faire face, les conchyliculteurs misent sur de nouvelles techniques avec des naissains (les juvéniles d'huîtres) plus finement tracés, une conduite d'élevage permettant d'obtenir des mollusques plus charnus et des coquilles plus dures. Si la mécanisation a considérablement modifié le suivi des élevages, elle a aussi amélioré les conditions de travail. Il en résulte une huître méridionale qui gagne en image de marque et un effet levier sur les ventes qui dépasse largement la lagune. Les avancées bénéficient pleinement aux autres bassins méditerranéens, tout autant pour les huîtres de Leucate dans l'Aude que pour celles de Toulon dans le Var.

Un environnement convoité par le marché immobilier

Fort de cette dynamique, les professionnels ouvrent leur lieu de travail aux consommateurs. Grâce à l'organisation de dégustations, accompagnée d'une spécialité régionale et d'un dessert, gourmands et curieux découvrent la production d'un éleveur. La formule conviviale renouvelle la clientèle et plaît aux consommateurs plus jeunes qui ont déserté les achats en poissonnerie.

La profession s'est aussi mieux structurée. En septembre 2021, le CRCM a signé son contrat de filière autour d'objectifs communs. La démarche avait été lancée en 2018, année de crise. La canicule avait touché Thau, provoquant la perte de la moitié de la production ! Le document synthétise trois ans de concertation tous azimuts, avec près d'un tiers de la profession impliquée et de nombreux partenaires engagés (collectivités, centres de recherche, gestionnaires de milieux naturels...).



Tout n'est pas réglé pour autant et Patrice Lafont décline les enjeux d'avenir : continuer à travailler sur la prévention des risques sanitaires, s'adapter au changement environnemental. Sans parler de la préservation des parcelles foncières, convoitées par le marché immobilier mais essentielles pour assurer le dynamisme économique des entreprises. « *Le réchauffement climatique, très sensible dans la lagune, nous pousse à aller en mer pour protéger les élevages*, détaille-t-il. *Nous échangeons beaucoup avec les scientifiques, les techniciens, les ingénieurs, les start-ups. Notre pari, c'est de se dire que nous misons sur le collectif, l'innovation et la transformation pour dépasser les écueils, continuer à anticiper et nous adapter.* »

Les cultures marines cherchent désormais leurs repreneurs. Comme en agriculture, partout en France, le métier craint le manque de relève. Le CRCM a conçu un accompagnement pour motiver les reprises. Avec le Lycée de la Mer de Sète, il porte le certificat de qualification professionnelle (CQP), seul de son type en France, qui permet l'installation dans le métier pour ceux qui ne disposent d'aucun diplôme et facilite l'accès aux financements.

Les projets ne manquent pas et la profession se démultiplie pour imaginer la conchyliculture du futur. Elle réfléchit aux alternatives pour se libérer de la dépendance aux énergies fossiles, elle espère mieux valoriser les sous-produits de l'élevage (coquilles, fils de fixation du mollusque...). Demain, c'est sûr, le métier va changer, pratiqué par des professionnels toujours aussi engagés. *

L'APPEL DU BASSIN



REPORTAGE : AGATHE BEAUDOUIN
PHOTO : JULIANNE PAUL

Un matin sur le bateau, un autre sur le marché, et certains jours, partout à la fois. Viktor Guichard est devenu ostréiculteur à 30 ans, après avoir rencontré Océane Alexandre. La découverte d'un métier, d'une passion mais aussi un pari sur l'avenir.



Dans le port du Mourre Blanc, à Mèze (Hérault), petite enclave héraultaise entièrement dédiée aux huîtres, Viktor Guichard a désormais ses habitudes. Levé aux aurores, il attaque souvent sa journée dès 4 h du matin sur l'étang de Thau et entame son quotidien « dans un décor de rêve ». Au programme de sa matinée : pêche à la palangre avant de rejoindre les parcs à huîtres, puis de partir en direction d'un marché pour vendre sa production. En fin de journée, il faudra refaire la tournée des parcs à huîtres. Âgé de 32 ans, Viktor Guichard fait partie des jeunes reconvertis qui a troqué sa profession de paysagiste pour un métier plus artisanal et besogneux : ostréiculteur. « Je suis retourné sur les bancs de l'école à 30 ans », rigole-t-il. Au Lycée de la Mer (Sète), il a découvert « l'aspect administratif, la réglementation, le vocabulaire », mais la connaissance technique vient de sa pratique sur l'eau, transmise avant tout par sa compagne Océane, née dans un mas conchylicole, et sa famille. « C'est mon beau-père Sylvain qui m'a réellement tout appris du métier, avec Océane. Tout ce que je sais, les gestes précis, le calendrier, ça vient du terrain. Avant de rencontrer Océane, je ne savais même pas ce qu'était une huître, jamais je n'aurais imaginé en faire mon métier. »

Des défis pour demain

Un nouveau métier qui n'a rien d'évident, ni de facile, et Viktor Guichard en a bien conscience : malgré « la tendance et les bars à huîtres qui se développent partout », ce métier est en déclin. « Les jeunes ne veulent plus trop reprendre la production, c'est contraignant et très physique », observe le professionnel, qui souligne aussi : « Le prix des matières premières a explosé. Même la collecte des déchets a augmenté. Il faut être sacrément solide pour tenir bon. Si tu te lances seul, c'est difficile de

tenir. » Le trentenaire évoque aussi le réchauffement climatique et la montée des eaux qui auront forcément un impact sur sa production et sa profession. De quoi demain sera fait ? « C'est vrai qu'on peut s'interroger. Nous dépendons beaucoup de l'évolution climatique et de notre environnement. »

Pour mettre le plus de chances possibles de son côté, l'Héraultais vient de passer les diplômes et permis nécessaires pour pouvoir être patron-pêcheur. La polyvalence est pour lui une évidence. « Je pêche le loup et les daurades à la palangre sur l'étang. Cette double casquette est indispensable pour limiter les risques, explique l'ostréiculteur. Lorsqu'il y a des interdictions de vente d'huîtres, j'ai toujours l'activité pêche pour vendre le poisson. »

En rencontrant Océane, qui a repris avec fierté le flambeau familial (cinquième génération chez les Alexandre), Viktor Guichard est tombé sous le charme de ce quotidien iodé, et souvent éloigné des emplois du temps conventionnels. Pas de vacances d'été, des fêtes de fin d'année célébrées en décalé, des matins d'hiver dans le froid et l'humidité, des horaires « que je ne compte pas », et un stress omniprésent qui fluctue comme la météo... Mais en contrepartie, Viktor Guichard adore l'ambiance dans le plus grand port conchylicole de Méditerranée, autour des parcs à huîtres. Il aime être seul sur son bateau, ou observer l'évolution des naissains (en provenance d'Arcachon) devenir huîtres en à peine une année. « C'est mon choix. J'ai toujours été attiré par les métiers qui ont un lien avec la nature. Là je suis servi ! résume l'ostréiculteur. Ce n'est pas tous les jours facile de se lever à 3 h 30 mais quand vous êtes sur l'eau face à un lever de soleil, ça n'a pas de prix. Je ne m'en lasse pas. Il m'arrive encore de filmer mes sorties en mer, ou bien lorsque j'ai trop chaud, de sauter du bateau pour nager un quart d'heure ! » *

GONFREVILLE- L'ORCHER PREND SOIN DE SA TERRE



En évoquant le Havre et l'estuaire de la Seine, ce n'est pas à un paysage agricole auquel on pense en premier. Pourtant, à Gonfreville-l'Orcher, commune limitrophe du premier port de France, les élus en ont décidé autrement. Sur une zone destinée initialement à l'urbanisation, la commune a choisi de revoir ses plans en prenant un véritable virage nourricier pour y développer des projets agricoles.

REPORTAGE : INÈS REVUELTA
ILLUSTRATION : MALIJO



À Gonfreville-l'Orcher, commune de Seine-Maritime, des bouches à nourrir, il n'en manque pas ! Située dans la ceinture périurbaine de la ville du Havre, la commune s'est développée depuis le XIX^e siècle grâce à l'industrie. Avec ses usines, sa raffinerie, elle attire et se développe. La politique sociale de cette commune de près de 10 000 habitants a fait d'elle une des mieux dotées du territoire en équipements et services publics. Si l'accès à la culture, les activités sportives font partie des grandes priorités, la mobilité douce n'est pas oubliée et la restauration collective fait l'objet d'une attention particulière.

Bien décidés à proposer une alimentation bio et locale dans les cantines, les élus de la commune explorent les différentes initiatives en France et choisissent de rejoindre le collectif d'Un Plus Bio en 2018. En découvrant la démarche d'autres villes qui ont fait le choix de créer leur propre ferme maraîchère, l'idée de cultiver les terres municipales en bio va peu à peu prendre forme dans le projet politique de la ville. « Ici, on est dans la vallée de la Seine, avec des terres agricoles les plus riches de France et deux des plus gros ports de l'hexagone. Du coup, l'agriculture qui domine est plutôt intensive et va à l'export. Il n'y a que la

force publique qui peut intervenir pour opérer les transitions. Alors, nous avons choisi d'utiliser le foncier agricole comme outil pour mener à bien nos politiques publiques », raconte le maire Alban Bruneau. Et la ville dispose d'un atout certain, elle est propriétaire de 45 hectares dont une trentaine cultivables, notamment sur le plateau de Bévilliers, non loin du golf.

Mais les agriculteurs de la commune, que les terres agricoles intéressent, ne voient pas la chose d'un bon œil. « Quand nous avons commencé à réfléchir à notre projet de ferme maraîchère municipale, les agriculteurs s'interrogeaient sur la légitimité de la ville à faire de l'agriculture », témoigne Fabrice Pimor, adjoint au maire en charge notamment de l'agriculture. La ville a bien conscience que le modèle proposé est un peu atypique et qu'il peut heurter le monde agricole mais elle souhaite agir pour retrouver une production maraîchère sur le territoire. Pour éviter des tensions inutiles et embarquer la profession agricole dans la belle aventure de reconquête de la souveraineté alimentaire, elle prend le temps de la concertation. S'ouvre un dialogue nouveau entre la collectivité et les agriculteurs. L'option de départ de créer une ferme municipale en régie gérée par des

agents territoriaux est mise en débat. Finalement, entre les résistances multiples et les restrictions budgétaires qui frappent l'ensemble des collectivités locales, le projet initial est abandonné. « *Je rêvais d'une régie agricole mais beaucoup de facteurs ont été bloquants. Alors on s'est décidé à construire le projet différemment* », poursuit le premier magistrat.

Faire la part belle au vivant

Face aux enjeux de santé publique, Gonfreville-l'Orcher tient toutefois à soutenir une alimentation bio et des pratiques agricoles en agroécologie. Il est indispensable de retrouver une agriculture locale qui nourrisse la population. Surtout que les chiffres annoncés par une étude de la communauté urbaine situent à 2 % la production agricole qui revient au territoire. Si la commune est prête à renoncer à cultiver elle-même, elle ne lâche pas son objectif de retrouver du bio dans les parcelles communales. Pour y arriver, elle va mettre en place une stratégie différenciée selon les projets. Les agriculteurs souhaitant accéder au foncier communal pourront bénéficier de prêts à usage gracieux sur le site de Bévilliers à condition que les terres soient cultivées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Il en va de même pour le Golf de Bévilliers qui loue à la mairie 10 hectares sur les 18 qui composent le parcours. Pas question d'échapper à la cohérence foncière, le maire demandera au gestionnaire que les parcelles municipales soient certifiées selon de label d'Ecocert « Golf Ecodurable ».

« On a eu la chance de faire de belles rencontres, de croiser de solides porteurs de projets. »

Pour la ville, l'objectif n'est pas seulement de maintenir une agriculture sur son territoire, mais de recréer une démarche qui fait la part belle au vivant, avec des haies et des cultures végétales qui ramènent de la biodiversité. « *Notre dispositif*

a permis à certains de passer le cap de la conversion bio avec plus de sécurité parce qu'il n'y avait pas d'enjeux financiers », précise le maire.

L'animation foncière autour du site de Bévilliers va permettre l'attribution de terres nourricières aux agriculteurs intéressés et de bonnes surprises vont apparaître. « *On a eu la chance de faire de belles rencontres, de croiser de solides porteurs de projets comme cet houblonnier de 45 ans qui s'installe pour produire du houblon bio pour les brasseries locales* », détaille le maire. En contrepartie, le houblonnier prend aussi part au projet alimentaire et éducatif de la ville, en proposant des animations auprès des habitants pour faire découvrir cette culture.



D'un projet de ferme maraîchère municipale sur 5 hectares, la ville se retrouve finalement à l'initiative d'un changement paysager surprenant. Se construit peu à peu un nouvel écosystème avec des pâturages, un verger de fruitiers, des cultures de houblon et prochainement, si tout va bien, du maraîchage fléché en partie pour la cantine. Et cette transformation mobilise bien au-delà des acteurs du monde agricole. Récemment, les services municipaux ont replanté des haies avec le soutien des enfants du centre de loisirs et la participation des ânes de l'activité hippomobile.

La dynamique foncière de Gonfreville-l'Orcher fait tache d'huile sur le territoire et offre une autre perspective à la politique agricole de la Communauté urbaine du Havre Seine Métropole qui déploie depuis plusieurs années des espaces tests agricoles. Avec l'écosystème qui s'est développé sur le plateau de Bévilliers, la commune pourrait devenir une terre d'accueil pour les futurs agriculteurs de la métropole. Pour le maire, l'autre grande réussite est aussi la nouvelle relation de confiance avec le monde agricole qu'a engendrée ce projet. « *Le fait de travailler ensemble nous a permis de franchir un cap, le dialogue s'est renforcé, la compréhension des contraintes de chacun est plus simple. C'est vraiment un partenariat gagnant-gagnant.* » *

Du houblon bio aux portes du Havre

REPORTAGE : ESTÉBAN DE RAURET



Quand Julien Thierry quitte l'entreprise Dresser Rand suite à un plan social, il a dans l'idée de créer sa propre activité et si possible, à l'air libre. Il a depuis belle lurette dans un coin de la tête l'envie de cultiver du houblon. Consommateur de bière comme de nombreux concitoyens, il observe le développement des micro-brasseries et une montée en gamme des bières artisanales. Des discussions avec des producteurs de houblon bio dans la région de Caen vont le pousser à mettre sur papier son projet. Après une formation pour apprendre à cultiver du houblon en bio en Alsace et une petite étude de marché auprès de clients potentiels, il s'aperçoit que les micro-brasseries achètent un houblon qui vient parfois de loin. Avec l'augmentation des coûts d'énergie notamment pour le transport ainsi que la demande de cohérence environnementale des consommateurs de bières bio, les brasseurs artisanaux cherchent à s'approvisionner au plus près.

Julien se met alors en quête de terres et d'un local assez spacieux pour stocker le matériel nécessaire pour cultiver, récolter et trier le houblon. Sa stratégie est de s'installer en périurbain. Sa future clientèle est installée en ville ou en périphérie. Il ne voit donc pas trop l'intérêt de se retirer en rase campagne. Pour le local, le prix des locations dans la région du Havre le décourage. Hors

de portée de son budget. Quant à l'achat de terres agricoles, la spéculation foncière et la frilosité des banques le renvoient à la dure réalité : cela va être compliqué.

En frappant à la communauté urbaine qui anime le projet alimentaire territorial, il entre dans la dynamique métropolitaine et rencontre l'équipe municipale de Gonfreville-l'Orcher. Et là, comme par miracle, les portes s'ouvrent. En septembre 2023, la mairie lui loue 2 hectares de terres en bio en bail rural et un agriculteur lui propose de stocker son matériel dans son hangar. Pour notre jeune houblonnier, « *cette proposition de la mairie a été déterminante. En étant locataire de terres agricoles, j'ai pu obtenir le droit d'exploiter et grâce à ce statut d'agriculteur, j'ai pu acheter par la suite une parcelle de 1,4 hectares* ».

Cet hiver, Julien a planté ses 5 000 pieds de houblons de quatre variétés différentes et hissé ses 200 poteaux de sept mètres en châtaignier. Pour la récolte des fleurs de houblon, il vient d'acquérir une superbe machine d'occasion en Allemagne.

Cette installation agricole atypique tombe au mieux pour le territoire car d'ici cinq ans, un tiers des agriculteurs part en retraite. Alors que certains voient l'avenir plutôt sombre, la belle synergie entre les collectivités locales et le monde paysan a de quoi redonner de l'espoir.

OLÉRON, L'ÎLE AUX TRÉSORS



Entourée par l'océan et pourtant profondément terrienne, c'est l'étrangeté de cette île dont une des côtes donne une vue imprenable sur Fort Boyard. Le sel dans les marais, la vigne pour le cognac, le blé qui lui a valu le surnom de l'île aux 100 moulins, cette agriculture a dessiné son paysage. Mais Oléron n'a pas échappé au déclin de sa souveraineté alimentaire. Alors depuis 12 ans, des élus font du foncier une priorité de leur politique publique, et plus aucune friche agricole n'échappe à la petite équipe de la Communauté de communes qui sillonne le territoire.

REPORTAGE : INÈS REVUELTA
PHOTO : JÉRÔME POHU

Depuis les années 40, l'île d'Oléron a connu une bascule dans son paysage agricole. D'un côté, l'arrivée de nouveaux moyens de conservation provoque l'effondrement de la consommation de sel provenant des marais salants. De l'autre, l'industrialisation de l'agriculture va bouleverser le paysage agricole insulaire. La crise du cognac va mettre à mal respectivement les cultures céréalières - peu concurrentielles avec les rendements des plaines du continent - et la vigne, qui sera massivement arrachée. Cette déprise agricole oblige les Oléronais à chercher

d'autres moyens de subsistance. Les familles qui possèdent des marais abandonnés vont cultiver des huîtres et les viticulteurs développeront le maraîchage avec l'arrivée du tourisme suite à la construction du pont, reliant l'île au continent, en 1964.

Racontée ainsi, l'histoire pourrait laisser penser qu'en dépit des crises, ce territoire insulaire avait su s'adapter et se protéger de la déprise agricole. Pourtant, la friche n'a eu de cesse de gagner du terrain et le nombre d'agriculteurs de chuter.



Dans les années 2000, quand les élus décident de redresser la barre, la vocation nourricière des terres de l'île se trouve entre les mains d'une petite poignée d'exploitants seulement.

En 2010, l'embauche d'un agent chargé de l'agriculture au sein de la Communauté de communes de l'île d'Oléron permet de réaliser un diagnostic du territoire en vue de maintenir et développer l'agriculture locale. Sur ses fonds propres, elle achète quelques parcelles pour installer des porteurs de projets. Mais le véritable tournant sera pris avec le Contrat de proximité et le Programme national de l'alimentation. Grâce à cet outil, l'île va pouvoir structurer une véritable stratégie foncière nourricière. Avec les aides de la Région et de l'État, le service agriculture va pérenniser son action de défrichement des parcelles.

Le volontarisme politique porte ses fruits

Depuis 2020, les parcelles en friches n'échappent pas à la vigilance de l'animateur foncier qui sillonne les quatre coins de l'île à la rencontre des propriétaires privés. Sa mission est à la fois simple et complexe. Il lui faut trouver les propriétaires de terrains qui se rapprochent plus d'une parcelle de jardinage que d'une exploitation agricole. Une fois identifié, l'heureux propriétaire se voit proposer un prix d'achat établi sur les montants recommandés par la Safer. Mais si la constitution d'un stock de terres nourricières semble incontournable pour tendre vers une souveraineté alimentaire, ce n'est pas un gage de réussite des installations agricoles. Rapidement, l'équipe comprend qu'elle ne doit se fermer aucune porte. En dialoguant avec les acteurs, elle prend la mesure que ce n'est pas l'achat de terres qui intéresse le plus les agriculteurs mais une location sécurisée. Car sur l'île, les héritages et l'essor du tourisme ont complètement fragmenté le parcellaire agricole. Même si la Safer a permis de juguler la spéculation foncière, reconstituer un outil de production avec de toutes petites parcelles s'avère un parcours du combattant et une gageure financière. Souvent, les frais de notaires sont plus importants que le prix du foncier agricole.

La Communauté de communes décide alors de passer un cap et de mobiliser deux leviers. Le premier : devenir propriétaire de ces friches. En 5 ans, elle va acquérir plus de 100 hectares, les défricher et les proposer à des paysans. Le second levier va être de jouer les facilitateurs dans une contractualisation entre des propriétaires privés et agriculteurs. Pour chaque agriculteur qu'elle met en lien avec un propriétaire via un bail, une convention est signée entre le propriétaire et la Communauté de communes. Celle-ci engage le propriétaire à ne pas revendre la parcelle pendant 5 ou 10 ans. En contrepartie, la remise en état du terrain est assumée par la collectivité. Cette stratégie a permis de remettre en culture 80 hectares.

Ce volontarisme intercommunal a bien d'autres répercussions. En faisant une veille quotidienne sur les ventes et en allant à la rencontre des acteurs de ce territoire, la Communauté de communes a acquis une connaissance fine de cet écosystème et s'est faite repérer. Désormais, les propriétaires se manifestent spontanément et les services sont en mesure d'orienter les porteurs de projet sur les bonnes options.

L'enjeu de diversifier la production insulaire

Dix ans après les premières actions foncières, c'est le maraîchage qui arrive largement en tête. Vu l'affluence touristique sur la période estivale, les nouvelles fermes n'ont pas eu besoin de chercher des débouchés bien loin pour écouler leurs légumes. Seul bémol, l'été, les maraîchers se retrouvent en concurrence sur les marchés de plein vent, alors que l'hiver, les besoins des habitants ne sont pas couverts.

Pour corriger ce phénomène, la Communauté de communes s'est donnée de nouveaux objectifs dans sa politique foncière : diversifier les projets agricoles sur les anciennes friches. Elle affine peu à peu sa stratégie en cartographiant le parcellaire selon ses possibilités agronomiques. En déterminant les espaces les plus favorables à la polyculture élevage, elle cherche à accueillir

une plus grande diversité de porteurs de projet agricole prompts à lui permettre d'augmenter sa souveraineté alimentaire. Reste que remettre des animaux n'est pas sans contraintes. La loi littoral interdit la construction de bâtiment agricole pourtant indispensable aux éleveurs et la maîtrise des contaminations de l'eau par

le pâturage en bord de mer se doit de rassurer les ostréiculteurs. La concentration des enjeux sur ce territoire montre tout l'intérêt d'une stratégie foncière volontariste qui ne laisse rien au hasard. Sans aucun doute, se nourrir demain sur l'île d'Oléron, c'est imaginer d'autres paysages alimentaires. *

Safer - Île d'Oléron, vers le grand amour ?

Les Safer veillent au grain pour éviter que le foncier agricole échappe aux agriculteurs. Les relations sont parfois tendues sur certains territoires entre les collectivités et le monde agricole.

L'approche constructive et transparente de la Communauté de communes d'Oléron semble avoir fait évoluer les représentations. Passé le scepticisme et les difficultés du démarrage, le partenariat est un modèle d'intelligence collective. Pour Alexandre Arnaud, directeur départemental de la Safer Charente-Maritime, la relation avec la Communauté de communes est assez unique en son genre.

Basé à Saintes, le siège de la Safer est distant de 60 km de l'île d'Oléron. Alors pour le "gendarme du foncier", avoir des personnes formées aux enjeux fonciers qui lui font remonter de précieuses informations du terrain, c'est une sacrée aubaine. En mettant des moyens humains, la collectivité est devenue légitime pour défendre sa stratégie foncière.

L'équipe de la Safer s'est d'ailleurs réorganisée en interne pour pouvoir suivre l'activité du projet oléronais et faire une place à ces nouveaux acteurs atypiques. Dans les comités techniques pour l'attribution des terres, la Safer se fait en général le relais des projets des territoires. Mais dans le cas de l'île d'Oléron, les élus et les techniciens de la collectivité viennent présenter eux-mêmes les dossiers. Un gage d'engagement mutuel et une illustration convaincante de partenariat intelligent où tous les interlocuteurs agissent de fait pour une même cause : sauver le foncier nourricier de l'île.

UN LABO DE LA SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

Un verger et un potager collectif, un projet de jardin en aquaponie, des idées pour cultiver le lien social... Dans le Médoc, le mouvement des gilets jaunes n'est pas resté un tas de cendres. Les manifestants des ronds-points sont restés mobilisés et ont créé un collectif pour imaginer une autre façon de produire et de consommer, favorisant largement l'autonomie alimentaire.

REPORTAGE : AGATHE BEAUDOUIN

ILLUSTRATION : MALIJO



« A table ! » crie Alain, qui a dressé les assiettes dans son jardin. Il est presque 14h. Après une matinée à travailler sur le projet collectif - ce jour-là, il faut construire un chalet en bois - la joyeuse bande se retrouve pour déjeuner : Maya, la trésorière et Olivier le président, Christophe le salarié, Évelyne et Daniel, des bénévoles, tous membres de Solidarité Médoc, association née aux lendemains du mouvement des gilets jaunes.

Alain, intarissable, excellent cuisto aussi, démarre au quart de tour lorsqu'il s'agit d'évoquer l'ADN de ce collectif. Dans cette partie du Médoc rural, les anciens gilets jaunes ont voulu rester en action lorsque les ronds-points de France ont commencé à se vider. « Ça nous a paru essentiel. Le sentiment écolo existait au travers des gilets jaunes. On a voulu réfléchir à des actions positives autour de l'autonomie alimentaire. Notre idée, c'est de développer un système bienveillant, plus humain et de

produire nous-mêmes des légumes et fruits sans produit chimique. »

Un terrain à cultiver ensemble

À l'origine, l'association de 90 adhérents se mobilise pour redistribuer les invendus des grandes et moyennes surfaces du coin. Le pays découvre alors le Covid et une quarantaine de familles bénéficient de ces paniers solidaires. Elle part aussi en mission pour remettre en état le potager d'un couple, dans l'idée d'en faire une expérimentation collective. « Ça a été un gros flop !, explique Maya. Une fois le jardin remis en état, les bénéficiaires nous ont laissé tomber. Mais ça ne nous a pas arrêté. » Des liens se tissent entre les bénévoles, aux profils très variés, des projets naissent et l'association Solidarité Médoc obtient, par un système de commodat (prêt à usage), un terrain à cultiver pensé « comme la base de nos expé-

riences ». Une sorte de laboratoire des nouvelles formes de solidarité. Plantation d'un verger, culture de légumes et de fruits : ils ont deux hectares pour imaginer leur idéal, cultiver ensemble et partager les récoltes de leurs actions collectives.

Produire ensemble

Répandus sur l'ensemble du Médoc, trois autres potagers ont vu le jour avec Solidarité Médoc (qui a bénéficié de subventions du Conseil général, du Parc naturel régional du Médoc et de la Région), toujours sur le modèle de commodat, où sont produits de nombreuses variétés de légumes bios. Un jardin est consacré aux herbes aromatiques, un potager ne produit que des pommes de terre et sur le plus grand terrain, des pommiers ont été plantés, à proximité de figuiers. « Dans le groupe, nous fédérons des gens isolés, des personnes en précarité. En produisant ensemble, nous maintenons un véritable lien social », explique Olivier

Soria. Solidarité Médoc récolte 300 kg de fruits et légumes par an, redistribués auprès de 50 personnes. Mais l'association va plus loin : « Le problème, c'est que ce modèle ne permettait pas vraiment d'obtenir des légumes toute l'année. Il fallait réfléchir à une autre solution. »

D'où le dernier projet : l'aquaponie. En ce début juin, la serre est quasiment terminée et le local "technique" qui abritera le système aquatique avance bien. Pour résumer l'objectif que se fixe l'association, Alain reprend la parole : « Nous voulons prouver qu'avec un potager de 15m² et moins d'une heure de travail par jour, une famille de quatre personnes peut se nourrir toute l'année. »

De Verdon à Lacanau, ils sont parfois perçus comme de nouveaux babacools, ou des utopiques, mais une seule certitude anime et fait avancer ces anciens gilets jaunes : repenser la solidarité alimentaire en œuvrant collectif. *



UN JARDIN FLOTTANT POUR CULTIVER LES LÉGUMES

Faire pousser des légumes en mer ? C'est la proposition très sérieuse et vertueuse de l'association Paysans Terre Mer, à Narbonne. Leur innovation flottante répond à la fois à la problématique des montées de sel dans les sols agricoles et à la crise du foncier dans cette région.



Devant ce drôle d'engin qui trône sur l'étang de La Palme (Aude), les touristes de passage s'interrogent. De loin, la construction sur bois et avec ses panneaux transparents en guise de murs, a des allures de serre flottante. Les habitants, eux, ne remarquent même plus ce qu'ici on a baptisé la tortue maraîchère flottante, à l'initiative de l'association Paysans Terre Mer qui, depuis près de 5 ans, expérimente une nouvelle manière de jardiner.



Dans cette partie du sud-est de la France, près de Narbonne, les remontées de sel qui s'engouffrent dans les terres agricoles sont de vrais obstacles aux cultures maraîchères. Le sel tue les racines et empêche tout développement du végétal. Dans une région où l'augmentation de la population accélère l'urbanisation, les terres pour l'agriculture sont également devenues une ressource rare et hors de prix. Face à ce double constat, l'association a dû se résoudre à imaginer une alternative. « On s'est dit : puisque la mer vient à nous, allons à la mer. Il fallait en faire une alliée » explique Christine Dauzats, cheville ouvrière de l'association. François Plassard, l'ingénieur président de l'association, convaincu qu'un autre modèle agricole est possible, élabore alors les plans d'un jardin sur l'eau, une structure de 60 m² pensée comme un catamaran, avec à l'intérieur, des bacs pour cultiver des légumes. Le créateur du prototype a imaginé un modèle en symbiose avec la nature, inspiré en partie de l'aquaponie. À l'intérieur, un bassin avec des poissons, des truites par exemple, et tout autour des bacs de culture. « C'est un système circulaire entre les poissons et les légumes. Toutes les heures, une pompe joue le rôle du jardinier pour vider l'eau des plantes dans le bac à poissons et remplir les bacs potagers avec l'eau des truites, explique Christine Dauzats. Les déjections des poissons vont nourrir les plantes. Un engrais totalement naturel. » Cette installation permet aussi de réduire de 90 % la consommation d'eau douce par rapport à un jardin terrestre. Pas anodin dans une région où chaque été sévit la sécheresse.

Selon les calculs de l'association, il faut une heure de travail quotidien pour bien faire fonctionner le jardin aquatique. Christine Dauzats renchérit : « C'est un gain de temps et de confort. Plus besoin de se baisser ! On travaille debout ou même en fauteuil. »

La tortue maraîchère fonctionne depuis deux ans et a fait ses preuves. « On fait pousser des tomates, des herbes aromatiques, de la salade... » Selon le concepteur, chaque tortue pourrait fournir 400 kg de légumes par saison. Celle de Narbonne, conçue de manière totalement bénéfique et associative, pourrait faire office de tortue maraîchère-témoin. Reste désormais à convaincre des collectivités, agriculteurs ou entrepreneurs de développer à plus grande échelle ce type de culture, et donc pour cela, de sensibiliser les décideurs. « Nous avons prouvé la faisabilité du projet et apporté une solution pour continuer à vivre ces vingt prochaines années sur ce littoral, en proposant une activité légumière. Et ça génère de l'activité économique », poursuit Christine Dauzats, qui considère aussi que ce modèle d'avenir peut constituer un revenu supplémentaire pour les ostréiculteurs par exemple, mais aussi recréer des liens intergénérationnels s'il est mené dans une démarche collective.



En discussion avec le Grand Narbonne, l'Ariège ou encore la Principauté de Monaco, l'association veut transmettre au plus grand nombre le potentiel de cette tortue maraîchère, dont le coût de construction est estimé à moins de 20 000 euros et qui est très facile à concrétiser. « Nous sommes persuadés que cela pourrait développer une économie nourricière, attractive pour les habitants et les touristes qui demanderont de plus en plus de l'innovation adaptée aux défis climatiques. » Et si demain était déjà là ? *

REPORTAGE : AGATHE BEAUDOUIN
ILLUSTRATION : MALIJO

À GRANDE-SYNTHE, LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE SUR DE BONS RAILS

Fermes urbaines, verger pédagogique, jardins populaires partagés, tiers-lieu dédié à l'alimentation saine et durable...

À Grande-Synthe (Nord), cité industrielle de la banlieue dunkerquoise de 25 000 habitants, une politique ambitieuse se met en place depuis dix ans pour rendre accessible le bien-être alimentaire et défendre une solidarité responsable, à travers des initiatives qui valorisent le faire-ensemble.



REPORTAGE ET PHOTOS :
ALEXANDRE LENOIR



« La micro-ferme de Courghain ? Un potager bio aussi grand qu'un terrain de football ouvert trois fois par semaine aux habitants du quartier. »

Dans le quartier résidentiel de Courghain à Grande-Synthe, le terrain de foot délaissé s'est transformé en immense potager. Autour du rond central, on cultive désormais les choux et les betteraves, tandis que l'une des deux surfaces de réparation accueille des serres. En ce début d'été pluvieux, Tiffen Maniez et Laurent Hennequin, jardiniers municipaux, dressent des tuteurs pour les plants de tomates. Épaulés par Momo, 65 ans, retraité d'une entreprise du BTP, un habitant du quartier venu leur « *filer un coup de main* ». Au programme du jour, le remplacement des cultures d'hiver - navets et chou-rave - par des cultures d'été. Car oui, les poivrons poussent à Grande-Synthe !



Aménagée en 2022, la micro-ferme urbaine de Courghain est un modèle réduit des six fermes urbaines installées depuis 2016 sur des terres appartenant à la Ville. Mais plutôt que d'être confiée à des maraîchers professionnels, elle est exploitée par des agents municipaux et par les riverains. Encadré par de coquets immeubles pavillonnaires, ce potager bio de 5 700 m² (la taille d'un terrain de football) est ouvert trois fois par semaine aux habitants du quartier.

Qui veut vient jardiner. Ils sont une dizaine à bêcher régulièrement, une quinzaine de manière plus ponctuelle, parfois accompagnés de leurs enfants en période de vacances scolaires. Les fruits de la récolte reviennent en priorité aux cultivateurs, mais restent accessibles à tous. « *Et je peux vous dire que ça n'a pas le même goût que les produits achetés au supermarché, entonne Momo. Cette année, on a fait de la pomme de terre Cheyenne. Un délice ! Je n'avais jamais mangé une patate comme ça.* »

Des écoliers apprentis jardiniers

À Grande-Synthe, ville industrielle et populaire dont l'accès à la mer a été barré dans les années 1960 par les usines du port de Dunkerque, la ferme urbaine vient mettre des épinards dans le beurre des plus précaires. Elle remplit aussi une vocation pédagogique. Les écoliers visitent régulièrement le lieu. Sèment d'abord des graines sans trop savoir ce qu'ils font. Reviennent ensuite surveiller la croissance des plants. Finissent enfin par goûter à leur « *produit fini* ». « *Manger cinq fruits et légumes par jour, ça reste un slogan hors-sol. Grâce aux ateliers de la ferme, les jeunes s'en font une représentation concrète* », explique Karima Touil. Professeur de philo à la retraite, née au Maroc il y a une soixantaine d'années avant de réaliser de brillantes études en France, l'élue adjointe à la transition écologique et sociale de Grande-Synthe navigue avec une agilité déconcertante entre le monde des idées et celui des réalités locales.

Quand la philosophe se lâche, il lui arrive de citer Tocqueville, « *un peuple qui court après les jouissances matérielles finit par renoncer à sa liberté* ». Quand l'élue locale reprend le dessus, elle explicite ses idées : « *Plutôt que de compter sur les produits en voie de péremption que veut bien leur donner la grande distribution, on veut que les plus précaires participent à leur alimentation.* » Exit la charité qui sert souvent selon elle à satisfaire la bonne conscience des puissants, « *on préfère défendre une solidarité responsable* ».

Les jardins populaires sont situés aux pieds des immeubles

Pour toucher du doigt le concept de « *démocratie alimentaire* » mise en œuvre à Grande-Synthe



Au pied de son immeuble, Maria Correia, 75 ans, cultive son jardin. Elle y descend tous les jours.

depuis dix ans, il existe d'autres surfaces de réparation que la ferme urbaine. À quelques centaines de mètres de l'ancien terrain de foot se trouve l'un des sept jardins populaires de la ville, baptisé Pierre Rabhi. La différence avec un jardin ouvrier ? Les parcelles sont plus petites (20 à 40 m²) et surtout, directement situées aux pieds des barres d'immeubles.

« Il y a un droit à l'alimentation saine, comme il existe une sécurité sociale. »

De son balcon, Maria Correia a vue sur son potager. Enjouée, la retraitée de 75 ans ne cesse d'arracher les mauvaises herbes qui encombrant ses plants d'oignons pour lister l'étendue de sa production. Salades, tomates, rhubarbe... Elle partage tout avec ses enfants, ses amis et ses voisins. Elle descend tous les jours dans son jardin, « *ça*

me fait sortir et on rencontre les voisins... Hein Antonio ? » Dans l'allée voisine, Antonio Autunes Leit, 86 ans, acquiesce. L'ancien ouvrier du bâtiment annonce avec fierté avoir récolté, cette année, plusieurs potirons de 30 kg. « *Je fais de la soupe, je donne à la famille et le reste, je le vends.* » En guise d'engrais, Antonio utilise le fumier issu du centre équestre de la ville apporté en hypobenne (à cheval donc) par les agents de la mairie. « *C'est vrai qu'il y a une communauté qui s'est créée autour de ces jardins* », constate Julian Mierzejewski, chef du service Transition et éducation populaire de la ville. Le quadragénaire se souvient du porte-à-porte pour présenter le projet aux habitants. De leur hésitation. Attribuer des parcelles gratuitement aux riverains qui s'engagent à les entretenir, ça n'allait pas de soi. « *On a embarqué des gens qu'on n'écoute pas d'habitude.* » La démocratie alimentaire selon lui ? « *C'est du service public. Il y a un droit à l'alimentation saine, comme il existe une sécurité sociale.* » Ancien res-



Dans la serre de la ferme urbaine de Courghain, Karima Touil, élue à l'Éducation populaire et à la transition écologique de Grande-Synthe, Momo, habitant du quartier et Tiffen Maniez, jardinière de la ville, sont en pleine séance de plantation. Un jardin de production et une grainothèque municipale (conservant près de 160 variétés locales) fournissent les semences nécessaires pour la ferme.

pensable de l'Atelier de l'Université et d'Éducation Populaire, créée en 2010 à Grande-Synthe, Julian Mierzejewski se veut aussi aux avant-postes d'une bataille culturelle. « Il faut sortir les citoyens d'une relation d'assistanat et les inciter à devenir acteurs de leur alimentation. »



Pour ce faire, Grande-Synthe disposera d'ici un an de son "temple" de la démocratie alimentaire : la MADE, à savoir la Maison de l'alimentation durable et de l'écologie populaire. Situé dans une ancienne ferme maraîchère restaurée, le lieu se veut multifonction. Un restaurant solidaire utilisant le surplus de la micro-ferme urbaine, une cuisine partagée ouverte aux associations, un laboratoire de transformation végétale, une

conserverie, une épicerie citoyenne, un repair café... « L'endroit prouve qu'il est possible de relocaliser certains pans de l'économie, comme l'agriculture et l'alimentation, en favorisant le cercle vertueux qui va de la fourche à la fourchette », résume Pauline Delautel, l'une des sept employées du service transition et éducation populaire de la ville, chargée de la mise en place du restaurant participatif et du collectif d'épicerie. Plutôt que de temple, peut-être faudrait-il d'ailleurs parler d'agora. Ou de place publique. Car selon elle, l'enjeu est bien de « reprendre en main son alimentation sans la laisser à des experts ». Karima Touil en est persuadée : « La démocratie alimentaire peut contribuer à revivifier la démocratie. » Et de citer le philosophe Alain : « Il suffit d'investir l'autre de confiance pour qu'il en soit digne. » *

Grande-Synthe : un modèle transposable ?



Le projet politique impulsé par Damien Carême, maire PS, puis EELV entre 2001 et 2019, a trouvé une continuité avec le socialiste Martial Beyaert. Le nouveau maire n'a cessé de faire évoluer la démocratie alimentaire dans sa ville. La nouvelle équipe municipale a fait de l'alimentation un enjeu de santé publique. Car mettre en place une politique volontariste qui dépasse parfois son domaine de compétences, c'est se donner les moyens de sa pérennité. À l'heure où la réduction des dotations de l'État ne favorise pas les initiatives municipales innovantes, Grande-Synthe est poussée elle aussi à faire des compromis. Comme dans de nombreuses villes françaises, les discussions au sein du conseil municipal sont animées et les arbitrages financiers parfois douloureux. Pour garder sa trajectoire dans la transition alimentaire, le conseil municipal mise entre autre sur l'élargissement de ses partenariats, notamment auprès des fondations et entreprises privées convaincues comme elle de l'urgence d'agir par l'alimentation et la justice sociale. Car la transition écologique touche tout le monde, y compris les acteurs de la sphère privée. Qui n'a pas besoin d'un air respirable, d'une eau potable, d'un repas nourrissant ?

Repérée comme territoire pionnier, la Ville a reçu le soutien financier de la fondation Carasso. Un coup de pouce indispensable pour faire aboutir la micro-ferme et prendre

la décision d'ouvrir la Maison de l'alimentation durable et de l'écologie populaire (MADE) en 2025. Karima Touil estime que notre société a délaissé pendant trop longtemps l'aspect égalitaire de l'alimentation. Elle parie sur l'adhésion de la population pour que l'alimentation ne soit plus une variable d'ajustement dans les finances publiques. En actant une politique ambitieuse avec les moyens financiers qui l'accompagnent, c'est à ses yeux une façon de faire vivre l'intérêt général et d'obtenir des résultats palpables par le citoyen. Sans compter qu'en regardant de plus près les coûts engendrés par ce type de démarche, l'opération semble à la portée de nombreux territoires. « Au final, ces projets ne sont pas si coûteux. Il s'agit avant tout de mettre des gens en relation, ce qui suppose, davantage que de l'argent, une volonté politique assez forte pour provoquer l'adhésion », juge Julian Mierzejewski, chef du service Transition et éducation populaire. Quant à Karima Touil, ce volontarisme doit tout de même être accompagné d'une politique nationale moins timide. Elle plaide pour une amélioration réglementaire qui pourrait faciliter ce genre de projets : « Nous ne serions pas contre une évolution de la législation plus favorable aux circuits courts et à l'agriculture biologique en faisant par exemple de la restauration collective et des cantines scolaires le débouché principal des producteurs et maraîchers locaux. »

LE PORTFOLIO

QUAND LA MER MONTE

Delphine Trentacosta
photographe

Delphine Trentacosta est une photographe indépendante et engagée qui a choisi, par ses images, de sensibiliser à l'évolution des paysages. Dans le Haut-Médoc, sa région d'adoption depuis 30 ans, cette baroudeuse documente l'inéluctable érosion du littoral, notamment à travers un travail remarquable baptisé "Les 111, d'une pointe à l'autre". Sa longue fresque photographique et panoramique, de 111 m de long, retrace les 111 km qui séparent la pointe de Grave jusqu'à celle du Cap-Ferret. Dix ans plus tard, elle est repartie photographier les mêmes paysages, sous les mêmes angles. « Et le constat est sans appel, témoigne Delphine Trentacosta. Le trait de côte a dangereusement reculé, comme s'il fallait le voir pour le croire. » La preuve en images, avec ces quelques photos retenues par Jour de Fête.













1 • L'érosion du littoral

Située sous l'estuaire de la Gironde, la région du Haut-Médoc est un littoral particulièrement touché par la montée des eaux. Et ce n'est pas récent. En témoigne cette route, datant de 1930, construite pour permettre aux camions d'acheminer des tonnes de béton afin de construire les toutes premières digues et ralentir la poussée de l'océan vers l'intérieur des terres.



2 • Des campagnes de réensablement

Malgré l'érosion progressive, les communes veulent maintenir leur attrait touristique et mettent en place des stratégies, comme les campagnes de réensablement, devenues indispensables. Après les tempêtes de l'hiver et avant l'été, le balai des tractopelles entre en scène sur la plage de Vendays-Montalivet pour offrir aux vacanciers un paysage de carte postale.



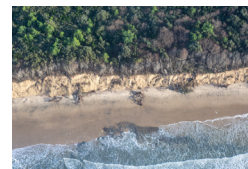
3 • Un rempart contre la mer

Entre Soulac et Le Verdon-sur-Mer, le territoire est confronté à une lutte permanente contre l'érosion des terres. Les digues de béton, coulées il y a un siècle pour freiner la force des vagues et fixer le littoral, en sont les emblèmes. Mais le combat semble sans fin.



4 • Le Signal de la fin

Construit en 1962 avec plus de 200 m de dune devant lui, le Signal semblait un immeuble idéal avec une vue imprenable sur l'océan. Mais dès les années 80, la mer gagne entre 5 et 8 mètres sur la plage par an. Détruit en 2023, le Signal marque le début d'une nouvelle ère pour les habitants des littoraux.



5 • La forêt au bord du gouffre

Au sud de Soulac-sur-Mer, l'érosion est telle que la plage a fortement rétrécie et est inaccessible les jours de grandes marées. La dune, servant habituellement de cordon sanitaire entre la mer et la forêt, a totalement disparu.



6 • Le bunker piégé

De nombreux bunkers ont été construits entre 1941 et 1943 sur les plages dans le nord Médoc pour former le fameux mur de l'Atlantique. À cette époque, les constructions étaient bien enracinées dans la dune et se situaient alors à bonne distance de la mer. Aujourd'hui, ces forteresses de béton se retrouvent impuissantes face à la montée des eaux.

Pour découvrir plus en détail le travail de la photographe : www.delphine-trentacosta.fr

GARDER LA TÊTE

03

P.84

**Le grand
entretien :
Rudy Ricciotti**

Rencontre
d'un architecte
qui mange beau

P.94

**Construire
les cantines
de demain**

Pour manger
encore ensemble
à la même table

P.98

**Quand l'océan
rebat
les cartes**

Les défis qui
attendent
nos territoires

P.106

**Les enfants
de Marseille
et la mer**

Vivre au plus
près de l'eau

P.112

**Des épices
à portée
de voiles**

Ils veulent
décarbonner
le fret maritime

P.116

**À lire
et à offrir**

HORS DE L'EAU

LE GRAND ENTRETIEN



SE METTRE À TABLE AVEC RUDY RICCIOTTI

Rudy Ricciotti,
architecte

PROPOS RECUEILLIS PAR AGATHE BEAUDOUIN
ET STÉPHANE VEYRAT
PHOTOS : GILLES LEFRANCO



Le panorama offre une vue irrésistible sur l'horizon marin. La Méditerranée, dans toute sa splendeur. Un décor de rêve. L'architecte Rudy Ricciotti, qui a rendu au béton ses lettres de noblesse à travers un récit constructif et écologique, vit à Cassis, dans un environnement hypnotique. Il accueille, à la porte de sa propriété, en toute décontraction, débardeur, bermuda et tong. Le lauréat du Grand prix national de l'architecture en 2006 – plus haute distinction française en matière d'architecture - entretient une relation anxieuse à la mer. Cette fois, on l'attend aussi sur le thème de l'alimentation, qu'il prend très au sérieux, au point de conditionner son quotidien. Un sujet qu'il conjugue en permanence avec sa compagne, as des fourneaux, passionnée d'expériences culinaires. Avec, en fond sonore, les premières cigales de l'été, Rudy Ricciotti l'hédoniste se confie, en présence de Myriam nous rejoignant sur la terrasse, pour Jour de Fête, sur son assiette et sur l'esprit du banquet. Qu'en reste-il ? Comment éduquer au plaisir de manger ? Et pourquoi réunir autour d'un repas ? Qu'est-ce que cela dit de nous ? Et des autres ?

Chez lui, une très longue table en bois, le barbecue semblant avoir été utilisé la veille, le fumoir et le panier à escargots racontent des bouts de vie d'un couple aimant recevoir et abordant la table sans culpabilité existentielle. Un petit creux à la fin de la conversation ? Myriam revient avec une assiette de poutargue à partager. Entre confidences personnelles et réflexions politiques, cet ambassadeur de la Méditerranée, en recherche permanente d'esthétisme, provocateur par moments, pousse le bouchon jusqu'à refuser toute publicité graphique sur sa table.

Entretien.

▲ **Jour de Fête : Rudy Ricciotti, quelle place accordez-vous à l'alimentation dans votre quotidien ?**

▲ **Rudy Ricciotti :** C'est quelque chose d'omniprésent, de majeur. Pour Myriam et moi, l'alimentation représente beaucoup de temps, d'énergie, d'argent. C'est d'ailleurs autour de la table que nous nous sommes rencontrés. Lorsque je l'ai vue la première fois, je lui ai demandé ce qu'elle faisait, et elle m'a répondu : « Je cuisine. » Tout de suite, la conversation a tourné autour

du rouget, qu'on cuisinait de la même manière. Et c'est comme si, par ces quelques mots, l'idée de partager le goût de ce petit poisson s'était transformé en désir très fort d'être ensemble. On s'est rencontré avec les rougets à une sardinade et depuis, la cuisine est un sujet sur lequel nous échangeons beaucoup et sommes très arc-boutés... et pas que !

▲ **C'est-à-dire ? Quels sont vos marqueurs, votre fil rouge, votre philosophie en matière d'alimentation ?**



Comme dans les films de Scorsese, après la violence, se mettre à table ! Dans notre vie, ce que l'on mange est plus important que ceux qu'on fréquente. Nous avons beaucoup d'exigences dans nos travaux de table. Ici c'est une bonne table, avec un budget soutenu. C'est sans doute prétentieux de dire cela, mais nous sommes très exigeants avec ce que l'on partage, et avec qui nous partageons. Tout le monde veut venir manger ici, même des chefs, Pierre Gagnaire et Gérald Passédat ! On dépense beaucoup en achats alimentaires. Attention, ça ne veut pas dire qu'on mange plus, mais on mange beau, et ce qu'il y a de mieux. Je l'assume sans vanité. Vous vous rendez compte de l'endroit où nous vivons ?

Bien sûr, je suis conscient de cet enchantement. Le problème, à mon sens, naît lorsque tu es privilégié et que tu ne fais pas les choix du privilège. Tu peux responsabiliser la bourgeoisie de ne pas avoir de lecture critique sur les exigences de son quotidien. Le sujet de la table dépasse, à mon sens, la question du ventre, c'est politique.

▲ **Vous qui défendez le principe du beau, en quoi est-ce important, essentiel en cuisine ? Et sous quelles formes ?**

C'est un peu un caprice bourgeois, un plaisir esthétique. Quand on reçoit les amis à la maison, on les reçoit bien. C'est mon côté chrétien agnostique sans doute. Et on ne met jamais de publicité sur une table, pas d'emballage ! La confiture est faite maison. Le beurre est un petit morceau posé sur un petit galet qu'on a trouvé. La question est de donner aux exigences la tension utile. À quel moment est-elle juste ? Cette justesse, on la retrouve dans la littérature, dans la médecine populaire, dans l'économie de l'électricité aussi.

La cuisine est un moteur. C'est Myriam essentiellement qui se met aux fourneaux, elle peut y passer plus de trois heures par jour. Je m'occupe des grillades, de l'agneau, de la pélamide que je fais cuire entre des feuilles de figuiers par exemple. Et je n'utilise que du bois découpé ici. Notamment les vieux mûriers, des ceps de vigne utilisés avec parci-

monie car ils brûlent beaucoup plus vite. Je recycle des citronniers morts, les figuiers, de l'eucalyptus...

Existe-t-il un point commun entre Ricciotti l'architecte et Ricciotti, l'épicurien ? Et quel serait alors le lien ?

Il est clair et limpide. Le rapport que j'ai à l'architecture est le même rapport qu'ont les chefs avec les fournisseurs de produits, les artisans. Je célèbre sans arrêt le savoir local. Je suis localiste, mais depuis longtemps, depuis toujours ! Sur un chantier, je ne veux travailler que des matériaux français. C'est une socialisation de ma responsabilité professionnelle. Exploiter des ressources de proximité et faire travailler des sachants de proximité. De la même manière, en cuisine, je défends la relation de proximité entre le lieu de production et le lieu de consommation. À table, nous mangeons du gibier d'un copain chasseur et du poisson des pêcheurs cassidains, Guillaume et Jamal. Myriam connaît tous les herbiers, elle cueille des poireaux sauvages, des asperges, des fleurs comestibles... Nous allons acheter des produits près de chez nous, parce que je peux me le permettre, c'est vrai. Ce qui est fou,

c'est que le coût des transports de marchandises venant de l'autre bout du monde est gigantesque. Et malgré ça, les produits restent presque toujours moins chers en supermarché que dans les commerces de proximité.

On a parlé de nourriture, mais il faut aussi se soucier des lieux du partage alimentaire, qui sensibiliseraient à la diversité alimentaire. Et c'est à l'école qu'on mange ensemble. Comment et quels lieux faudrait-il imaginer pour la cantine de demain ?

D'abord, la conscience territoriale ne fait pas partie du programme pédagogique, et je le regrette car je pense que parler des travaux de table, de ce que l'on mange à l'école, c'est important. Il faut sortir de l'analphabétisme du goût, arrêter avec les sucreries et les réseaux sociaux à temps plein. Il faut sensibiliser et nourrir au plaisir de la table. On mange quand on est à table. Dans certains pays, en Allemagne, à Berlin, lors des réunions à 9 h ou 17 h, sur la table, il y a plein de bouffe. Des bananes ! Je trouve cela grotesque ! Il y a une heure pour manger et une heure pour ne plus manger.



« Le sujet de la table dépasse, à mon sens, la question du ventre, c'est politique. »

Mais alors quel serait le modèle de cantine pour lutter contre cet analphabétisme alimentaire ? Pour redonner du plaisir à manger à l'école ?

Facteur numéro un, qu'il y ait de la lumière naturelle. Ce n'est pas possible de faire manger les enfants dans des lieux sans lumière naturelle, c'est inacceptable, donc je mets toujours des grandes baies vitrées lorsque je dois concevoir des cantines. Et je traite l'acoustique avec des plafonds absorbants, des solutions anti-bruit sous les tables. Le confort acoustique est majeur si on veut que les enfants soient détendus et prennent du plaisir.

Dans leur architecture comme dans leur fonctionnement, les cantines restent hyper-normées, très hygiénistes, ce sont des lieux dans lesquels des gens travaillent pendant des heures pour faire une nourriture qu'on pourrait qualifier de stérile. L'architecte ne peut-il pas nous aider à déverrouiller ces espaces, pour en faire des lieux qui soient beaux ?

Quand j'étais petit, il n'y avait pas le champ normatif d'aujourd'hui et je ne suis pas malade, ni décérébré me semble-t-il. Le sujet ici, c'est celui de l'hyper-réglementation. Le champ normatif ne cesse de croître comme un cancer, virulent, exponentiel. Ça ne s'arrête pas. Il y a des centaines de textes régissant le récit constructif et par voie de conséquence, nous aboutissons à un appauvrissement linguistique de l'architecture,

un appauvrissement du sens ayant pour objet de rendre abstrait ce lieu d'expérience qu'est la cantine. Cette abstraction de la cantine est assez barbare. Tous les matériaux sont des matériaux de synthèse, du plafond au sol en passant par les murs, il n'y a plus cette épaisseur vivifiante des matériaux qu'un enfant peut comprendre. Donc, ce qu'il faut, c'est déréglementer. Je me rappelle François Hollande (ancien président de la République, 2012-2017 NDLR), qui s'était intéressé à la déréglementation. Il est arrivé à la conclusion que c'est impossible. Le pays n'est pas déréglementable.

Est-ce que, selon vous, cet océan de réglementations empêche l'innovation en architecture, la curiosité dans l'alimentation ?

On accumule les raisonnements avec des arguments souvent néo-hygiénistes ayant pour objet de culpabiliser la critique de la réglementation. C'est très violent et nous architectes, nous sommes cadrés, plus que cadrés même. Cette incapacité à armer une pensée critique va de l'architecture d'une cantine jusqu'à nos travaux de table. On a reçu chez nous des gens qui découvriraient les oursins, ils n'avaient jamais pensé que cela se mangeait. La salade sauvage, la grive, la bécasse les terrorisaient. Et je remarque que les plus inaptés à nos travaux de table sont souvent des Parisiens. La culture urbaine jacobine désamorce le Français de sa responsabilité territoriale. Ils sont en rétention, ils ont peur de tout. Méfiants avec un vin de l'Hérault populaire parce qu'ils sont habitués à boire du Bordeaux anobli par le mot château.





Quelle est la solution alors ?

La sur-réglementation génère de facto une perte de récit, de densité narrative, mais heureusement, l'éducation au goût se réarme à partir de la perte de récit. Le comportement des consommateurs se réarme lui aussi dans une réduction du récit, en architecture comme dans les travaux de table. Et là est plutôt l'optimisme. Il faut lutter continuellement, expérimenter en permanence. Moi j'expérimente tout le temps en architecture, en cuisine aussi avec Myriam.

Dès le plus jeune âge, on invite l'enfant à être autonome avec son plateau, son petit territoire, et s'il n'aime pas, il jette. On pourrait considérer que la cantine accélère l'individualisme. Alors que si l'on met des contraintes à servir à la table et à partager ensemble, d'autres rapports pourraient se nouer. Quelle est la proposition politique concernant l'éducation au partage de Rudy Ricciotti ?

Le schéma fonctionnel d'une cuisine, imposé par les cahiers des charges, est très complexe, avec l'arrivée du froid, du chaud, le circuit sec, le circuit humide, ce n'est pas si simple... Mais c'est vrai, il y a une réforme à faire sur l'organisation des repas dans les cantines scolaires. Que les enfants voient qu'il y a des cuisiniers qui travaillent. C'est quand même un paradoxe que ce soit maintenant dans les restaurants étoilés que l'on voit le plus les gens au travail, souvent à travers des cloisons vitrées. Donc pour moi, la première réforme, ce serait de montrer les gens au travail, de montrer les choses, les aliments. La vertu de la lisibilité du travail de ceux qui bossent est toujours utile. L'abstraction du poisson sans arête, au bout d'un moment, cela peut rendre fou... Enfant, alors que je pêchais l'été dans le canal devant le cabanon à Port-Saint-Louis où j'habitais, je découvrais à la cantine, le poisson orthonormé et plat... Je pensais que c'était moderne !

Vous qui êtes un enfant de la Méditerranée. Quel est votre lien à la Grande Bleue ?

Je suis né de l'autre côté à Alger, j'ai grandi en Camargue, à Port-Saint-Louis et je vis à Cassis. Cela me rappelle mon enfance camarguaise. Mon premier argent, je l'ai gagné à 11 ans avec les clovisses que je ramassais et que je revendais à un mareyeur à Port-Saint-Louis dans la zone industrielle. D'ailleurs, je me faisais arnaquer car il les triait en fonction de leur taille et à chaque fois, il décalait d'un rang pour m'arnaquer, mais je repartais avec mon billet de 5 francs.

«La Méditerranée est une mer de fous entourée de cinglés. C'est ici toute la question méditerranéenne ! »

Cette mer, je ne l'ai jamais quittée. La Méditerranée est une mer de fous entourée de cinglés. C'est ici toute la question méditerranéenne ! Il y a tellement de langues et de cultures différentes, qu'on ne sera jamais d'accord. Je ne vois pas la Méditerranée comme une messagerie du bonheur, ce n'est pas vrai. Nous avons en commun cet horizon métaphysique avec ses messages anxiogènes porteurs d'anxiété existentielle pour éviter de devenir con. Il y a comme une forme de paranoïa. La Méditerranée est une thérapie. C'est un antibiotique contre la naïveté. Tu peux tout dire des gens qui vivent au bord de la Méditerranée, mais pas qu'ils sont naïfs. Ils peuvent avoir tous les travers sauf celui d'être naïf. Et cela est cimenté par un abus d'utilisation du rire et du sourire. Entre Méditerranéens, quelle que soit ta religion, ton pays, le goût du sel rassemble. Il y a comme une espèce de résistance naturelle à ne pas nous prendre pour des cons, cette intuition schizophrène de la Méditerranée est de nature à préserver sa complexité identitaire.

Cette réalité méditerranéenne, dans toute sa résistance, vous la défendez ardemment. Vous en êtes un ambassadeur mais vous passez

aussi parfois pour le rebelle méditerranéen, ou plutôt le Méditerranéen rebelle. Pourquoi selon vous ?

Je remarque que depuis que j'ai politisé mon discours, j'apparais comme un Méditerranéen rebelle, parce que les mots et le sens font peur, parce que la Méditerranée est une terre de conflits et dès l'instant où je porte un discours, ça fait peur, je suis devenu un peu suspect, un intranquille maintenant qu'on aime entendre des lieux communs. Mais je reste persuadé qu'entre Paris et la Province, nous ne sommes plus organisés de la même manière, il y a une rupture entre le jacobinisme et la Province, autant par le goût que par la pensée. Nous ne sommes plus neuro-organisés de la même manière. La rupture avec le jacobinisme me semble impressionnante, car ça touche à l'imaginaire gustatif. Quand je reçois des amis parisiens et qu'ils me voient manger religieusement avec les doigts une tête de Saint-Pierre, et sucer les os un après l'autre, je les sens inquiets... Ils doivent penser « Seigneur, pardonne-lui ! »

Les enfants nés en Île-de-France sur des territoires qui ont perdu leur trace foncière d'origine et les voies historiques, parce qu'elles subissent la superposition de tous les moyens de transports, le TGV, le RER, le métro, la route nationale, la voie rapide. Tout ce maillage, cette superposition, divise, déchire le tissu organique et mémoriel du territoire jusqu'à l'effondrement, et là il faut comprendre leurs solitudes et réaliser le privilège des nôtres. On n'a pas la résistance pour faire face. La croissance urbaine confine à cela maintenant, et le vrai luxe est de vivre aujourd'hui en dehors de la centralité urbaine moderne. ♦



CONSTRUIRE LES CANTINES DE DEMAIN



À quoi ressembleront les cantines de demain ? Nombreuses sont les collectivités territoriales qui, aujourd'hui, sont amenées à revoir leur modèle de restauration collective. Face aux enjeux de notre siècle (artificialisation des sols, phénomènes climatiques extrêmes, raréfaction des ressources, augmentation et vieillissement de la population), les décideurs et responsables politiques doivent concevoir les lieux de demain où nous mangerons encore ensemble à la même table.

REPORTAGE : NICOLAS DEVISE
ILLUSTRATION : MALIJO



Comment nourrir le monde sans manger la planète ? Selon l'Observatoire de l'artificialisation des sols, sur les dix dernières années, 25 000 hectares d'espaces naturels, agricoles et forestiers sont consommés en moyenne chaque année en France, soit environ 4 terrains de football toutes les heures. À ce rythme, notre capacité à subvenir aux besoins alimentaires de la population dans les années à venir sera fortement impactée.

Les responsables politiques commencent peu à peu à prendre conscience de l'enjeu de la préservation des sols, notamment avec l'objectif zéro artificialisation nette (ZAN) à l'horizon 2050 de la loi climat et résilience du 22 août 2021. De même, le programme du gouvernement « Action Cœur de Ville », lancé en 2018, a permis de soutenir des projets de réhabilitation de friches urbaines ou de zones commerciales périphériques. Ce programme a pour but d'embellir et de verdifier ces espaces, afin de s'adapter au changement climatique et d'améliorer la qualité de vie des habitants.

Pour les collectivités territoriales qui souhaitent rénover ou changer leur cantine, l'enjeu est donc de ne pas reproduire les mêmes erreurs dans la construction des nouvelles cuisines. Elles sont

invitées à faire preuve d'imagination et de persévérance pour réussir à concilier tous les besoins de la meilleure des manières face aux nombreuses contraintes.

À Monein, l'art du contre-pied

Dans le pays de Béarn, où la vigne livre le fameux Jurançon, Christian Lombart, adjoint au maire de l'équipe arrivée à la commune de Monein en 2020, a repris la suite du projet de construction d'un nouvel outil de restauration collective. La cuisine imaginée, entre autres, par l'ancien directeur de la restauration Patrice Torres, devait être revue de fond en comble. Mais l'investissement de quatre millions d'euros ne passait plus dans le budget municipal.

Pour rendre le projet réalisable, la mairie a opté pour la réhabilitation d'une conserverie abandonnée, afin d'y construire sa nouvelle cuisine de production de 600 repas quotidiens.

Ce choix politique qui permet au passage une économie de presque 40 % sur le budget prévisionnel tord le cou au préjugé qu'il est toujours plus cher

de rénover que de détruire pour construire à neuf. Mais au-delà de la sobriété financière, la décision municipale présente également de nombreuses autres vertus.



Tout d'abord, cette alternative stoppe une artificialisation supplémentaire et redonne une nouvelle vocation à une friche industrielle qui peinait à trouver preneur. L'autre dimension non négligeable est de pouvoir réaliser les travaux tout en continuant à produire ses propres repas dans la cuisine actuelle, sans interrompre l'ambition qualitative de l'équipe municipale. De plus, située à l'entrée de la commune, la nouvelle cuisine évitera les livraisons contraignantes en centre-ville, tout en gardant une proximité entre le lieu de production et les lieux de consommation. Car, si les dimensions techniques ont pesé sur le scénario retenu, la commune tenait avant tout à retrouver un espace précieux dans l'école pour agrandir le réfectoire et déployer le projet éducatif propice à l'expérience gustative.

Accompagnée par le conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques dans le cadre de son programme « Manger bio et Local », Monein bénéficie non seulement d'une aide financière précieuse mais aussi de toute une dynamique territoriale pour relocaliser son alimentation.

Le 18ème arrondissement de Paris pousse les murs

À Paris, la maire de la ville, Anne Hidalgo, a annoncé clairement son ambition pour sa restauration collective en adoptant, en juin 2022, le Plan Alimentation Durable (PAD). Il vise à atteindre 100 % de produits bio et durables à l'horizon 2027 dans toutes les cantines municipales. Poussés vers ces objectifs par Audrey Pulvar, maire-adjointe en charge de l'alimentation durable, les arrondissements de Paris se doivent de prendre à bras-le-corps la recherche et l'application de solutions concrètes.

Dans le 18ème arrondissement de Paris, le maire Éric Lejoindre et son adjoint Gérald Briant ont rapidement pris la mesure que l'ambition du PAD ne serait pas compatible avec leur outil de restauration scolaire actuel. Leur cuisine centrale de 13 000 repas est vieillissante et le choix de la liaison froide pour livrer l'ensemble des écoles est très critiquée par les parents d'élèves, poussant donc la mairie à repenser son modèle.

Convaincue et avec détermination, la mairie prend un virage à 180°. Elle fait le pari de la remunicipalisation et d'une production de repas en liaison chaude. Pour cela, elle décide de construire une douzaine de cuisines de proximité qui produiront entre 700 et 2 900 repas chacune pour l'ensemble des écoles de l'arrondissement. Cependant, le 18ème arrondissement de Paris est confronté à une difficulté qui n'est pas des moindres : il n'y a pas le moindre mètre carré à bâtir disponible.

Pour contourner cet obstacle, la mairie du 18ème va s'appuyer sur un de ses atouts : sa double compétence statutaire de ville-département. Après un état des lieux minutieux et des travaux d'agrandissement astucieux, deux cuisines mixtes situées dans des collèges vont nourrir à la fois les collégiens sur place mais aussi les écoles situées à proximité.



Cette première expérience sert de repère pour les autres écoles de l'arrondissement et la rénovation des neuf autres cuisines mixtes est d'ores et déjà planifiée. Les travaux seront déployés progressivement jusqu'en 2029, ce qui laisse le temps à la mairie de consolider et agrandir son équipe municipale pour la gestion de ce nouveau service, tout en étalant les coûts sur plusieurs années. Et question décarbonation de l'alimentation, on n'hésite pas à mouiller le maillot. Grâce au maillage fin du territoire par les cuisines de production, les distances à parcourir pour livrer les repas étant réduites, une partie des livraisons se feront en vélo-cargo. ♦

Le regard d'un architecte heureux



Le sujet de la transition écologique et solidaire des bâtiments passionne depuis longtemps l'architecte Nicola Delon. Ayant fait ses études à Paris, il ne pouvait rester indifférent devant les 8,7 m² d'espaces verts par habitant contre les 10 m² recommandés par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ; ni devant plus de quatre millions de m² de bureaux inoccupés en Île-de-France contre les 3 500 personnes sans abri recensées à Paris. Dès sa sortie d'école, il fonde en 2001, avec son confrère Julien Choppin, le collectif d'architectes « Encore Heureux » qui promeut et applique la « sobriété architecturale ».

L'architecte invite à repenser en profondeur la méthodologie de sa discipline. « *L'illusion de penser que les ressources sont illimitées est révolue. Nous ne pouvons plus faire comme avant.* » Pour lui, il faut à tout prix éviter de raser les bâtiments pour construire à neuf mais réfléchir à comment réhabiliter, transformer, surélever ; à comment réutiliser, réemployer et, en dernier recours, recycler les matériaux de construction. Il parle désormais d'architecture de « *l'attention* » en opposition à celle de « *l'intention* ». Pour Nicola Delon, nous ne devons plus nous inscrire dans une vision linéaire de l'architecture qui répond à une demande dans l'immédiat. Il défend une architecture qui s'ancre dans le

temps long et qui s'adapte aux ressources et aux besoins présents sur place. Nicola Delon parle alors de « *lieux infinis* » pour des structures réversibles et adaptables qui pourront répondre à l'évolution des usages de la société. Il qualifie aussi de « *lieux innovants* » les bâtiments qui seront destinés à plusieurs vocations pour correspondre à différents besoins et qui permettront à différents publics de se rencontrer.

La construction d'un nouveau bâtiment comme une cuisine centrale doit donc être pensée bien en amont pour réfléchir aux ressources disponibles sur place, aux besoins présents et futurs, et à ses usages à court et long termes. « *Tous ces enjeux doivent être pris en compte en même temps. C'est dense, mais c'est passionnant* », précise Nicola Delon. Nous devons embrasser pleinement cette complexité et nous aurons besoin pour cela de toutes les intelligences collectives des différents corps de métiers afin d'être à la hauteur des enjeux.

La réflexion nécessaire à de tels projets demande un temps qui dépasse très souvent la durée d'un mandat d'élu. Pour Nicola Delon, la solution miracle n'existe pas mais nous pouvons partager nos questionnements qui sont le point de départ à tout changement.

QUAND L'OCÉAN REBAT LES CARTES



Ile de Baguenaud, image aérienne © Martin LAUNAY / Ville de Saint-Nazaire

REPORTAGE : MARIE BERTIN

Face à la montée du niveau des océans, quels risques encourt le territoire de la Loire-Atlantique et quelles solutions privilégier pour y faire face ? Faut-il protéger coûte que coûte l'existant, au risque de plomber le budget de la collectivité ? Sinon, jusqu'où laisser faire la mer ? Et où relocaliser les logements et les activités menacés ? Pour les communes de l'estuaire de la Loire, le casse-tête de l'adaptation ne fait que commencer. Coup de projecteur sur les choix et les défis de quatre communes directement concernées : Saint-Nazaire, Corsept, Guérande et Nantes.



À Saint-Nazaire, une micro-forêt à la place du supermarché

« On aurait pu garder le bâtiment du supermarché pour en faire un lieu de stockage par exemple. C'est un vrai choix politique de rendre cette zone à la nature... » En ce jour de juin 2024, quartier Hal-luard-Gautier à Saint-Nazaire, le maire David Samzun et son adjoint à l'urbanisme, Christophe Cotta, commentent la visite du site de cet ancien Lidl préempté par la ville. Le bâtiment a été démolé, le sol délesté de sa couche de bitume, et autour d'eux, agents et prestataires s'activent pour lui redonner vie, à grand renfort de terre végétale, de compost et de broyat. Là où l'on poussait jadis son caddie au milieu d'un parking, on se promènera bientôt dans une micro forêt, à quelques dizaines de mètres des chantiers navals, de ses paquebots en construction et de l'océan. Ce quartier, situé sous le niveau de la mer, juste derrière les bassins du port, a été classé définitivement inconstructible par le plan de prévention des risques littoraux (PPRL) de 2016. « Avant le PPRL, on préemptait déjà progressivement les maisons et les bâtiments commerciaux de ce quartier, rappelle Christophe Cotta, mais à l'époque, c'était pour y construire des logements. Finalement, la zone est

devenue trop vulnérable. En cas de submersion, le port ouvrirait les portes de ses bassins pour les préserver et le quartier serait sous l'eau. »

La dernière fois que les bassins ont débordé, c'était dans les années 90. Mais le phénomène se fera nécessairement plus fréquent et plus intense à l'avenir. « D'après ce qui a été mesuré par le marégraphe de Saint-Nazaire depuis un siècle et demi, la montée du niveau de la mer s'accélère, particulièrement sur la dernière décennie, explique Marc Robin, géographe spécialiste du risque en zone côtière et responsable de l'Observatoire régional des risques côtiers en Pays de la Loire. Sur notre littoral, cela signifie à peu près 80 - 90 cm de remontée à l'horizon 2100, selon le scénario pessimiste. » Or le scénario pessimiste devient peu à peu, le plus probable. La première conséquence, c'est une augmentation significative du risque de submersion et d'érosion du trait de côte, en particulier en cas de phénomène météorologique extrême, comme une tempête. Plus encore, si la tempête coïncide avec une grande marée.

« Les sols redevenus meubles et perméables vont retrouver leur fonction d'éponges et donc de zone tampon, en cas d'inondations. Cela va nous permettre de recréer en partie la connexion qui existait historiquement. »

« Mais le risque dépend surtout de l'enjeu, poursuit Marc Robin. La submersion ou l'érosion peuvent ne pas être particulièrement problématiques... Il

faut se poser les bonnes questions : le territoire est-il peu ou très urbanisé ? Des logements sont-ils concernés ? Est-ce que cela impacterait des transports, une activité économique ou encore la biodiversité ? » L'impact sera également différent selon que la côte est sableuse ou rocheuse.

Située à l'embouchure du fleuve avec 70 000 habitants et un développement économique soutenu, porté notamment par son grand port, la ville de Saint-Nazaire est en première ligne face au défi de la montée des eaux. En choisissant de restaurer les sols naturels du quartier Halluard-Gautier, elle a fait le choix d'une "solution fondée sur la nature". « Les sols redevenus meubles et perméables vont retrouver leur fonction d'éponges, et donc de zone tampon en cas



Quartier Halluard-Gautier et chantier naval © Bruno Bouvry



Préparation pour la microforêt © Bruno Bouvry

d'inondations, reprend Christophe Cotta. Cela va nous permettre de recréer en partie la connexion qui existait historiquement - avant son urbanisation, le quartier n'était autre qu'un marais -, entre le front de mer et la Brière », cette vaste zone humide du nord de l'estuaire. Reste qu'une ville avec un tel développement ne peut se permettre d'écarter la problématique du logement. L'adjoint à l'urbanisme en convient : « À Saint-Nazaire, nous avons besoin d'environ 500 logements supplémentaires par an, donc c'est une vraie question, surtout avec l'arrivée de l'objectif réglementaire "zéro artificialisation nette", et la nécessité de faire de la place à la nature en ville pour le bien-être des habitants. Malgré tout, le renouvellement urbain permet toujours de construire. On doit le faire différemment, c'est tout : optimiser au mieux les programmes, densifier plutôt que de s'étaler. »

Mais cette recomposition territoriale peut aussi virer au casse-tête, comme à Saint-Brévin-les-Pins, commune de 14 000 habitants située juste en face de Saint-Nazaire au sud de l'embouchure. Contrainte de déménager entièrement ses établissements Mindin, installés face au fleuve depuis un siècle et demi, la ville côtière peine, depuis des années à trouver le terrain nécessaire pour les reloger. Et pour cause, cet ensemble de centres médico-sociaux accueille près de 600 résidents - personnes âgées, enfants et adultes handicapés - et près de 500 professionnels. Un déménagement sur trois sites, répartis sur trois communes différentes, a été envisagé, dont l'un à plus de 50 kilomètres de là. Un éloignement qui a suscité immédiatement l'opposition des syndicats du personnel et d'une partie des familles des résidents. À ce jour, le déménagement n'est toujours pas acté.

À Corsept, la digue va-t-elle céder ?

En remontant l'estuaire le long de la Loire d'une dizaine de kilomètres depuis Saint-Brévin, on se gratte aussi la tête à Corsept, petite commune rurale de 2 700 âmes. Ici, c'est une digue qui est au cœur des préoccupations. Construite en 1989 entre le fleuve et la route départementale, elle répond à l'époque au besoin de mieux évacuer les eaux pluviales de la zone. Avantage collatéral à ce service, l'usage agricole d'une partie de ses prés de Loire est facilité. Une poignée d'éleveurs les exploitent en prairie de fauche ou pâturage pour leurs bêtes. C'est aussi une portion clef de la piste cyclable "La Loire à vélo", et donc un atout pour le tourisme local. Enfin, une trentaine d'habitants vivant à proximité de la digue s'estime protégé par l'ouvrage en cas d'inondation. Oui mais voilà, cette digue sera "déclassée" en 2025. Autrement dit, l'État cessera de subventionner son entretien, la considérant désormais en dehors des critères

requis. Depuis l'annonce de ce déclassement, en 2021, le dossier est une vraie patate chaude pour la petite commune. Entretenir aux frais de la commune, pourquoi pas, mais encore faut-il en connaître les coûts ? Pour l'aider dans sa réflexion, Corsept a rejoint une étude menée par le conservatoire du littoral, en lien avec le programme européen Adapto.

Différentes possibilités ont été explorées par le conservatoire : laisser la digue s'effacer d'elle-même progressivement, intervenir en construisant une digue plus grande, « ou un entre deux qui consisterait à laisser entrer plus d'eau salée dans les terres, de façon maîtrisée, sans supprimer totalement l'ouvrage ». Pour chaque scénario, l'étude se demande jusqu'où ira l'eau salée, quel sera l'impact sur le paysage, sur les habitudes locales, et fait un calcul bénéfices - coûts pour



Pêcheries sur la Loire à Corsept © Martin LAUNAY / Ville de Saint-Nazaire



L'estuaire de la Loire © Emilie Lanoue

éclairer les collectivités. L'avantage de la solution intermédiaire est qu'elle permet de tester la réaction du milieu pour un coût modéré, tout en restant réversible. « On a appelé ça une "solution sans regret" » explique Juliette Thibier, en charge du dossier pour le conservatoire. Si on laisse la digue s'effacer complètement, en revanche, les prés salés vont l'emporter. « C'est aussi une option qui a ses avantages et ses inconvénients. Certes, cela va impacter l'agriculture sur la zone et certains habitants. De l'autre, on annule les coûts d'entretien de l'ouvrage, on bénéficie naturellement d'une meilleure épuration de l'eau, et on favorise la biodiversité typique de l'estuaire. » Comme par exemple, les poissons migrateurs que sont les anguilles et qui ont besoin de ces zones pour frayer. « Ce sont des bénéfices à ne pas sous-estimer, qui peuvent aussi améliorer le cadre de vie et soutenir l'économie locale, à terme. »

Reste à faire accepter le changement aux habitants. C'est certainement l'enjeu majeur de l'adaptation. La psychologue Ghazlane Fleury travaille sur la question pour l'Observatoire des risques côtiers en Pays de la Loire : « On s'est rendu compte que la qualité de la perception du risque favorise l'acceptation et une bonne adaptation. Or cette perception peut être perturbée par divers facteurs

dont le niveau de connaissance que l'on a sur le phénomène en question, l'attachement au lieu bien sûr, ou encore les émotions que le risque génère en nous. » Autrement dit, nous sommes d'autant plus tentés de résister à l'idée de partir ou de modifier nos habitudes, que notre perception est brouillée par ces facteurs. L'objectif de ce travail est aussi, évidemment, de donner des clefs aux communes concernées : investir dans l'information et la sensibilisation, mais aussi faire participer la population à l'élaboration des solutions, semble réellement pouvoir changer la donne.

À Corsept, où aucune décision n'est prise à ce jour, cela illustre la complexité de la gestion des enjeux sociaux et économiques pour les communes littorales et estuariennes face à l'augmentation du risque en zone côtière. Pour Marc Robin, « on touche une des limites des solutions fondées sur la nature. Le littoral est très peuplé en France. Ne rien faire du tout, laisser l'eau entrer là où elle le souhaite, non seulement ce ne sera pas toujours la solution la plus raisonnable, mais quand bien même, on est rarement encore assez mûrs pour ça. » Pour lui, c'est assez paradoxal. « Les gens pensent être en sécurité derrière une digue. Il faut savoir que non seulement ce ne sera pas toujours vrai mais qu'en plus cela coûte des millions d'euros. Un luxe que l'on n'aura pas partout, ou peut être pas toujours... »

À Guérande, des digues recalibrées

C'est exactement cette réflexion qui a poussé les paludiers de Guérande, sur la partie nord du littoral du département, à changer leur fusil d'épaule dans la façon de gérer les 160 kilomètres de digues que comptent les marais salants. « Ici on est sujet à l'érosion du trait de côte, pose le paludier Yann Henry, également président de l'Asa, l'Association syndicale du bassin des marais salants de Guérande, qui regroupe les propriétaires des marais. Face au phénomène, on a revu notre politique de gestion il y a trois ans. Avant, on refusait la sub-

mersion. On était dans le curatif : on retapait les digues telles quelles, systématiquement, en se disant "tant que ça tient, ça tient". Mais ça, ça coûte très cher, surtout avec un risque de submersion qui augmente. » À titre d'exemple, après la tempête Xynthia de 2012, près de 2 M€ ont été nécessaires pour remettre les marais salants en état d'exploitation. « Et encore, cette remise en état restait fragile, donc on avait tout intérêt à chercher à s'adapter, poursuit le paludier. Désormais, l'idée, c'est de faire avec la submersion. De

toute façon, avec 250 000 euros de budget annuel de fonctionnement, on n'a pas vraiment le choix ! Avec l'appui de bureaux d'étude, on a reconsidéré notre gabarit de digue en les faisant plus larges et en pente plus douce pour fluidifier les écoulements et limiter les dégâts. On les a aussi équipées de tuyaux adaptés avec clapets, qui permettent

d'évacuer l'eau de la saline vers la mer, et pas l'inverse. » À Guérande, le retour pur et simple à la nature n'est pas envisagé. Ici, l'économie liée aux salins est cruciale pour le territoire. Elle fait vivre directement 450 paludiers, 600 saisonniers l'été, sans compter les emplois indirects et les implications pour le tourisme.



Les marais salants ©Martin LAUNAY / CARENE

À Nantes, l'apprentissage de la diplomatie de l'eau

La montée des eaux impacte un domaine auquel on ne pense pas spontanément : la gestion de l'eau potable. Pour la métropole nantaise, c'est pourtant un véritable sujet. À ce jour, les robinets de ses 700 000 habitants sont alimentés pour une très grande part en pompant l'eau du fleuve, en surface, à quinze kilomètres en amont de la ville. « C'est une situation quasi unique en France, présente Philippe Gilles, le directeur du cycle de l'eau de Nantes Métropole, que de produire de l'eau potable depuis un prélèvement superficiel dans une zone soumise à l'influence des marées. » Le sujet est un peu technique : l'une des particularités de l'eau des estuaires, c'est la vase qui s'y balade en suspension, susceptible de former ce que l'on appelle un "bouchon vaseux", dont la taille et la position dans l'estuaire varient selon plusieurs paramètres. « Jusqu'à présent, ce bouchon n'a jamais affecté durablement la prise d'eau, explique Philippe Gilles, et heureusement, car l'eau serait alors plutôt difficile à traiter par notre usine. Mais on travaille activement à trouver des parades, car on sait que cela pourra arriver. » Car le changement climatique joue contre le service de la métropole : des débits estivaux de plus en plus faibles et la montée des eaux font remonter le bouchon vaseux dans l'estuaire.

Plusieurs options sont à l'étude pour mieux lutter contre ce fameux bouchon vaseux : adapter le

process de traitement, « une des options les plus laborieuses », précise le directeur ; traiter de plus grandes quantités d'eau quand le bouchon vaseux n'est pas là ; déplacer la prise d'eau plus en amont du fleuve ; ou encore, travailler avec les voisins. Philippe Gilles argumente largement en faveur de cette dernière alternative : coopérer entre territoires, grandes et petites collectivités, pour organiser l'acheminement de l'eau de l'un à l'autre en fonction des besoins. « Certains parlent de "diplomatie de l'eau". En tous cas, c'est un vrai changement de paradigme. Avant le rapport était plutôt "du gros territoire, vers le petit", mais aujourd'hui, il se peut que nous ayons aussi besoin d'être secourus. »

En Loire-Atlantique, un Schéma départemental de sécurisation de l'alimentation en eau potable est en train de voir le jour avec les collectivités territoriales, les syndicats de production d'eau potable et le Conseil départemental. L'objectif principal est de gagner en adaptabilité et en souplesse face à un avenir incertain. « Dans les années 90, des études faites par l'Établissement public de Loire prévoyaient qu'on atteindrait vers 2020 un étiage estival du fleuve à 200 m³ par seconde. En 2022, nous avons atteint un record à... 90 m³ par seconde, poursuit-il, bien conscient que le changement climatique a rebattu toutes les cartes. Cela nous impose de la réactivité, de la souplesse et de l'humilité. »

LES ENFANTS DE MARSEILLE ET LA MER

À Marseille, ville ouverte sur la Grande Bleue, l'accès à la mer tout comme sa connaissance ne coulent pas forcément de source. Pour de trop nombreux habitants, la Méditerranée reste, paradoxalement, un mystère. Mais depuis peu, de nombreuses actions tous azimuts sont proposées. Avec un objectif clair : développer une culture collective de l'univers marin pour mieux le protéger.



REPORTAGE : CAROLINE DELABROY
ILLUSTRATIONS : MALIJO



« Tu connais ou pas, on appelle ça le cheval de mer... » « Un hippocampe ! », clame un petit Axel. « Et ça, cela ne ressemble pas du tout à l'animal vivant, c'est de la même famille que le poulpe et le calamar », continue Fanny Eychenne, animatrice nature pour la ville de Marseille, en pointant un os de sèche, avant de prendre en main une autre curiosité : « On en trouve partout sur nos plages... C'est une pelote de fibres de posidonie, elle joue un rôle important pour protéger de l'érosion. » Succès assuré enfin avec « le plus gros coquillage de Méditerranée, la mer qui est juste là ; il fait 1,10m, vous pouvez rentrer dedans ! » Les regards filent vers la plage, reviennent vers l'animatrice du "Hublot". Dès les beaux jours, depuis 2020, le lieu ouvre ses portes dans un ancien poste de secours sur la promenade littorale, à quelques pas de l'escale Borély. Il accueille aussi bien le grand public – des familles surtout – que les écoles et, durant les vacances d'été, les centres de loisirs. L'an dernier, près de 5 000 petits et grands sont passés ici.

« Cela faisait des années que l'on rêvait d'un lieu de sensibilisation et de découverte de la mer et du littoral sur les plages », sourit Laure Vanaker, coordinatrice du Hublot et de projets éducatifs. Car, explique-t-elle, « à Marseille, beaucoup de gens ne sortent pas de leur quartier, sauf parfois pour aller à la plage. » Alors un espace comme celui-ci,

gratuit, ouvert à tous et situé sur le chemin d'un bain de mer, cela fait sens. « L'idée, c'est d'apporter une découverte, un émerveillement, pour susciter chez les enfants un intérêt particulier et nouveau », énonce sa responsable. Belles photos à l'appui, ils découvrent aussi les récifs artificiels immergés au large, qui ont permis en dix ans de restaurer et repeupler le milieu marin. Régulièrement présentes sur le site, des associations environnementales proposent des animations sur la biodiversité. « Quand on connaît bien les choses, on est plus enclin à les protéger », poursuit Laure Vanaker, qui prend le soin d'ajouter : « On ne veut pas faire culpabiliser les enfants mais faire en sorte que les gestes du quotidien deviennent naturels. »

Des ateliers pour apprendre à déchiffrer la mer

« La mer, ils peuvent en avoir peur », observe aussi Fanny Eychenne, qui intervient régulièrement dans des classes dans le cadre de projets au plus long cours, en particulier à la Pointe-Rouge avec le CIDMer, le centre d'initiation et de découverte de la mer, autre lieu d'éducation à l'environnement développé par la ville de Marseille. « Notre rôle, continue-t-elle, est de rassurer, d'expliquer par exemple que telle espèce pique, telle autre non, d'apprendre à déchiffrer, comme lorsque l'on va en forêt pour la première fois. » Lors de certaines



sorties, elle équipe les enfants d'un filet à plancton. « Ils ont l'impression qu'ils ne pêchent rien ! » Les observations au microscope révèlent ce que leur petite pêche d'eau contient en réalité de végétal et d'animal. Elle aussi mesure le grand écart entre des enfants « très calés sur l'environnement marin », « qui savent que le sar, la girelle ou la saupe sont des poissons qu'ils sont susceptibles de voir juste là », « pour qui la pêche est une tradition familiale », par loisir ou besoin quotidien. Et d'autres, souvent la majorité, qui, sortis de la base, « outre les étoiles de mer et les oursins », ne connaissent pas grand-chose. « Alors qu'il y a d'autres lieux où l'on peut être connectés à tout ça, à l'étal du poissonnier comme je leur dis, pour savoir que dans un poisson, il y a des arêtes, un squelette. »

Bientôt plus de produits de la mer dans les assiettes des écoliers

À la cantine, les jeunes Marseillais ont régulièrement dans leurs assiettes des calamars à la romaine, du colin d'Alaska, façon meunière ou en sauce, ou des dés de poisson blanc et du courmen-tier de poisson dont on sait seulement qu'ils sont labellisés pour ces derniers "pêche durable". Des menus concoctés depuis une cuisine centrale par

Sodexo, avec qui la ville de Marseille est en contrat de délégation de service public jusqu'à l'été 2025 pour l'ensemble des 55 000 repas servis chaque jour dans les 320 restaurants scolaires marseillais. La ville souhaite poser un « premier acte » pour remunicipaliser la restauration scolaire – le sujet a été un axe fort de la campagne du Printemps marseillais (divers gauche) aux dernières élections municipales. Elle doit ainsi lancer d'ici à 2028 une douzaine de cuisines de proximité, « qui feront entre 3 000 et 5 000 repas par jour », a assuré en juin Pierre Huguet, adjoint au maire en charge de l'éducation et des cantines scolaires, lors d'une présentation à la presse. Celle-ci avait lieu au domaine de Montgolfier, futur pôle agricole sur les hauteurs de Sainte-Marthe, dans les quartiers Nord de Marseille : l'idée est de faire davantage appel à des producteurs locaux et de développer les circuits courts. Sans doute plus simple pour le maraîchage que les produits issus de la mer. « Notre ambition est de nourrir, au moins une fois dans l'année, 48 000 assiettes issues de la pêche aux petits métiers, indique toutefois à Jour de Fête Hervé Menchon, adjoint à la biodiversité marine, à la mer et au littoral. Ce ne sera pas le même jour dans toutes les écoles, la pêche artisanale ne le permet pas, mais en rotation. Le projet est déjà bien avancé. »

« Faire prendre conscience que l'individualisme en mer, cela n'existe pas. »

Pour l' élu, il s'agit là de « faire œuvre de pédagogie sur l'alimentation, l'éducation au goût mais aussi le local, les impacts bénéfiques sur l'environnement et la biodiversité ». Dans le même esprit, il a demandé que soit doublé, avant la fin du mandat, le nombre d'aires marines éducatives. Actuellement, six classes profitent de ce programme de cogestion et de protection d'un espace naturel, notamment sur le Frioul. Le Conservatoire du littoral y rénove en outre la Villa Marine, un ancien bâtiment militaire sur la plage Saint-Estève, où la ville, cogestionnaire, compte accueillir des enfants pour les sensibiliser aux enjeux de protection de l'archipel : « On va y apprendre la steppe du Frioul, les oiseaux marins, tout un écosystème », énumère Hervé Menchon. Il table aussi beaucoup sur la nouvelle marina construite pour accueillir les épreuves de voile des Jeux olympiques qui, dès cette année scolaire, devrait pouvoir bénéficier aux scolaires. « Près de 9 000 élèves du primaire vont accéder à la mer, contre 4 000 aujourd'hui, cela correspond au nombre de classes qui s'apprêtent à entrer au collège, assure l'adjoint au maire. Ils vont réaliser une expérience en mer, soit de la voile, soit du paddle, de la planche à voile, du kayak, tout ce qui permet d'être au plus près de l'eau. »



Dans une ville où apprendre à nager est une gageure, étant donné le manque d'équipement municipal – durant le primaire, un écolier n'ira que quelques semaines d'une année scolaire à la piscine – l'accès à la mer, sous toutes ses formes, représente un véritable défi. « Toutes ces actions visent à mettre la jeunesse marseillaise au contact de la mer, relate Hervé Menchon, que ce soit pour sensibiliser à la biodiversité, pratiquer le nau-

tisme, voir les effets négatifs des mauvais gestes sur la pollution marine, prendre conscience aussi que l'individualisme en mer, cela n'existe pas, on le comprend très bien si on fait le mariole sur le bateau, on peut mettre les autres en danger. » Soit toute une « culture de la mer », « capable d'accueillir des projets qui rassemblent, de sortir de cette prophétie d'une ville qui s'effondrerait sur elle-même, tournée vers le narcotrafic ». Une culture, à l'écouter, trop longtemps « absente de Marseille ou alors réservée à des CSP+ et à la classe moyenne aisée » alors que « l'essence de Marseille est d'être une capitale de la mer ».



Reste que les axes de progrès sont nombreux, sur les transports notamment, pour un meilleur accès à la mer. « L'espace balnéaire est surtout concentré sur le littoral sud, des études sont en cours pour agrandir les plages de Corbières, déplacer et moderniser la base nautique, avec une plus grande capacité d'accueil », indique l'adjoint au maire. Il rêverait d'une baignade au pied du Mucem (Musée des cultures méditerranéennes), mais le projet a capoté devant les « travaux lourds » de mise en sécurité, « qui seraient de la responsabilité de la métropole ». « Pour poursuivre aujourd'hui une action en faveur de l'environnement marin, il va falloir se heurter à nos limites, souffle Hervé Menchon. Quand on a découvert les fonds marins jonchés de plastique, on n'a pas supprimé leur production. Il faut mettre en place un système de consignes, transformer l'industrie de l'emballage, c'est la suite. On espère que cette jeune génération aura la volonté d'interpeller les décideurs qui peuvent agir à un autre niveau, plus haut que les collectivités locales. On leur donne, nous, les outils de réflexion pour demain. »

Une « calanque mobile » dans les écoles

Alsacienne d'origine, elle est d'abord venue à Marseille pour ses paysages. C'était en 2020. « J'adorais le côté nature et ville à la fois », confie Camille Schmidt, âgée de 37 ans, et aujourd'hui chargée de mission Projet scolaire pour le Parc national des Calanques. Ce poste, elle l'a pour ainsi dire créé sur mesure. « J'avais envie de sortir de la classe et de faire de l'éducation autrement », explique la professeure des écoles, détachée par l'Éducation nationale auprès du Parc, après une première année où elle s'est mise en disponibilité pour venir renforcer les équipes en éducation à l'environnement.

« Mes missions sont très larges, raconte-t-elle. L'objectif est de faire connaître ce territoire et ses enjeux de préservation à un maximum d'élèves, de tous âges, de la maternelle aux futurs enseignants. » Elle intervient à l'Institut national supérieur du professorat et de l'enseignement, auprès des futurs enseignants et développe des outils pédagogiques pour

intégrer les spécificités de cet environnement dans les programmes scolaires. La nouvelle Marseillaise coordonne aussi les aires marines éducatives, une démarche pédagogique apparue en 2012, dans le but de sensibiliser les enfants des littoraux à leur environnement marin à travers des actions qui laissent la part belle aux écoliers, souvent décideurs des initiatives à mener. Les jeunes Marseillais peuvent aussi bien s'intéresser à l'herbier de Posidonie qu'à l'effet de la crème solaire sur la mer. « Pour les scolaires, l'enjeu est de toucher tout le monde, et pas seulement les classes proches du parc », précise-t-elle. Une calanque mobile se rend ainsi dans les écoles les plus éloignées et classées en réseau éducation prioritaire REP ou REP+. « Avec cette camionnette, on fait venir les calanques dans les écoles, se réjouit Camille Schmidt. On apporte des images, on donne envie, on fait connaître les animaux, le Parc. » En 2023, près de 4 000 élèves ont pu bénéficier d'une action directe de sensibilisation. Contre 750 l'année précédente.



DES ÉPICES À PORTÉE DE VOILES



Basée à Méjannes-lès-Alès dans le nord du Gard, le spécialiste des épices bio Arcadie est engagé dans un audacieux projet : une coopérative de transport maritime à la voile, afin de réduire l'empreinte carbone de son activité. La première traversée, qui reliera la France à Madagascar, est prévue pour 2027.

REPORTAGE : AGATHE BEAUDOUIN
ILLUSTRATION : MALIJO

Il n'avait pas du tout imaginé être embarqué dans une telle aventure ! Dans son bureau situé près d'Alès, sur les contreforts des montagnes cévenoles, Matthieu Brunet est en réalité happé par le grand large. Sur son écran d'ordinateur défilent les différentes esquisses, les plans extérieurs et intérieurs, d'un sacré projet qui l'anime depuis près de quatre ans : la construction d'un cargo à voiles, qui permettra de rapporter de Madagascar les épices d'Arcadie. Et d'en réduire sacrément l'empreinte carbone.

Actuellement, 90 % des échanges mondiaux de marchandises se font par voie maritime, responsable de 3 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre CO2 (1 milliard de tonnes) selon l'Organisation maritime internationale (OMI). « Si le coût environnemental par kilomètre parcouru

est moindre que celui du transport aérien, il n'est pas négligeable : quasiment tous les porte-conteneurs avancent au fioul lourd », relève Matthieu Brunet. La Scop Arcadie (100 salariés et 18 M€ de chiffres d'affaires) a abandonné l'avion depuis longtemps, mais reste en quête d'une alternative toujours moins nocive pour l'environnement. « Il y a longtemps que nous réfléchissions à une manière de décarboner le transport de nos épices, mais nous ne trouvions aucune proposition pour l'Asie ou Madagascar. Un soir, alors que j'étais en vacances, un ami marin me parle de Grain de Sail, en Bretagne, qui transporte ses chocolats et cafés avec son propre bateau à voiles. » Cette réflexion marque le point de départ d'un nouveau projet pour construire le transporteur à épices des temps modernes.

Une coopérative maritime

D'un "modeste" voilier de 25 m qu'Arcadie aurait acheté d'occasion pour « environ 300 000 euros », Matthieu Brunet comprend rapidement qu'il faut viser plus grand. Le projet sera collectif et novateur. Il contacte Zéphyr et Borée, une compagnie maritime qui conçoit des bateaux bas-carbone, basée à Lorient (Morbihan), un pionnier investi dans plusieurs projets de constructions de voiliers-cargos. Il toque à la porte d'Enercoop, le fournisseur français d'électricité organisé en coopérative, qui rentrera rapidement dans la boucle. Les trois structures ont pour point commun de vouloir et de savoir relever des défis pour contribuer à un modèle plus juste socialement et moins agressif sur l'environnement. Elles savent porter des projets ambitieux qui s'écartent des

modèles déjà tout tracés. « Et dans ce contexte de transition énergétique, nous sommes vite arrivés à la conclusion qu'il fallait se structurer, en créant une coopérative maritime à la voile. »

Windcoop, première compagnie maritime de transport de marchandises organisée en coopérative, est née. Le projet s'établissant à 30 M€, il était nécessaire de trouver d'autres contributeurs. « Tout le monde, des particuliers, des entreprises, des collectivités peuvent devenir sociétaires et soutenir financièrement ce projet ou s'investir dans sa gouvernance. » En 2024, plus de 1500 co-armateurs sont engagés dans cette aventure.





Une esquisse du premier porte-conteneurs à la voile de Windcoop, propulsé en grande majorité par l'énergie du vent.

Les plans sont bien avancés. Long de près de 90 mètres, avec ses mâts de cathédrale semblant vouloir toucher le ciel, ce bateau d'un nouveau genre, avec sa coque imposante et son large pont, pourra transporter à la vitesse moyenne de 8 nœuds plus de 150 conteneurs par traversée (soit 1400 tonnes de marchandises) qui seront compilés au milieu du bateau. Arcadie, qui importe 30 conteneurs par an, ne sera pas le seul utilisateur. « Il y avait un enjeu à trouver d'autres clients partants sur ce projet, des producteurs, des importateurs. » Des entreprises telles que les chocolats Valrhona, Eticable, sont dans les starting-blocks.

« Notre voilier cargo sera propulsé grâce à l'énergie du vent, propre, gratuite et inépuisable. »

Et Matthieu Brunet espère convaincre de nouvelles entreprises, avec un autre argument majeur : « Avec ce bateau, nous allons ouvrir la première ligne directe avec l'île, ce qui permettra, malgré l'allure plus faible du cargo à voiles, d'être plus rapide que les autres transporteurs dont les porte-conteneurs suivent de très longs itinéraires, ponctués de plusieurs escales. » Cette initiative pourrait donc aussi faire gagner du temps.

Décarboner le fret maritime mais pas que...

Encore très discret au lendemain de la sortie du Covid, le transport maritime, même s'il reste ultra confidentiel, se développe en France. L'OMI a fixé des objectifs contraignants en 2018 avec une réduction de 40 % des émissions de CO2 d'ici 2030, et de 50% de l'ensemble des gaz à effet de serre d'ici 2050. Pour Arcadie, participer à la transition énergétique du transport mari-

time n'est pas le seul enjeu. Cette Scop défend une approche éco-responsable pour ses produits mais aussi une démarche humaine éthique. L'entreprise défend depuis plusieurs années un mode de gouvernance encore assez peu développé en France : l'acratie. La démarche est basée sur la décentralisation de la prise de décision. Le salarié devient son propre responsable et il est en mesure de décider par lui-même.

Et Matthieu Brunet pousse même un peu plus loin sa philosophie. « Nous défendons un commerce équitable, mais ce qui doit être équitable, ce sont aussi les relations commerciales et la manière de travailler avec les hommes et les femmes. Or, l'organisation du transport maritime n'est pas très exemplaire. Il y a un fort dumping social, avec des conditions sociales à bord souvent très pénibles, proches de l'esclavage moderne. Cela ne correspond pas à nos valeurs. Ce qui me motive encore plus avec le projet Windcoop, c'est aussi de pouvoir assurer au personnel le respect du droit du travail. » Il souhaite recruter un équipage mixte et

accorder de meilleures conditions de travail aux salariés du bateau. « Deux mois en mer donnera droit à deux mois à terre », indique l'entrepreneur.

En plus des cabines pour le personnel, il est prévu 12 couchettes pour des voyageurs attirés par le *slow tourisme* et une autre forme de voyage. « Nous comptons développer une forme de *slow tourisme* et pourrons embarquer quelques touristes à bord qui souhaitent découvrir une autre façon de se déplacer », ajoute l'entrepreneur et écologiste convaincu. Le bateau naviguera à la voile sur plus de 90% de la ligne Marseille – Madagascar. « Notre voilier sera propulsé grâce à l'énergie du vent, propre, gratuite et inépuisable », résume Matthieu Brunet, qui prévient aussi : il faudra compter 35 jours pour un aller. ✦

Pour devenir sociétaire et co-armateur de Windcoop : www.wind.coop

Un précurseur du transport maritime à la voile

À l'origine indirectement du projet Windcoop, Grain de Sail est une entreprise née en 2012 en Bretagne du côté de Morlaix, créée par deux frères jumeaux experts en énergies renouvelables qui s'assignent dès le départ une mission singulière : aller chercher à l'autre bout du monde du café, du chocolat ou encore du vin en transport maritime à la voile pour limiter au maximum l'émission de CO2. Cette entreprise est la première en France à avoir concrétisé cette aventure, qui dure toujours. Un premier voilier-cargo est construit en 2018, Grain de Sail I, qui effectue sa première traversée en 2020. Depuis, un deuxième navire a été construit et a pris le large pour New-York en mars 2024. Il doit réaliser cinq traversées annuelles, entre Saint-Malo et La Grosse Pomme le plus souvent, avec parfois des routes en direction de Pointe-à-Pitre (Guadeloupe). C'est ce modèle vertueux qui a servi d'inspiration au projet d'Arcadie.

À LIRE & À OFFRIR

**VAGABONDAGES
LES CARTES
RÊVÉES**
Nicolas Vial
Edition Gallimard
35 €

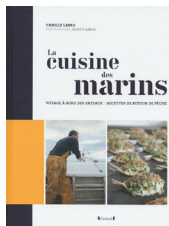


Fouiller un grenier, c'est souvent le début d'une aventure. En mettant la main sur des gravures de la campagne d'Égypte, l'idée vient à l'auteur, dessinateur de presse et peintre, de les embellir à coups de pinceaux. Il va poursuivre son élan en demandant à ses amis qu'on lui envoie des cartes marines hors d'usage, rendues obsolètes par l'arrivée du GPS. Il crée à partir d'elles un véritable atlas imaginaire qui nous bascule immédiatement dans un voyage où réel et rêverie s'entremêlent. En tournant les pages, Nicolas Vial nous invite à lever l'encre, à prendre la mer et à dériver dans des contrées lointaines.

On croise une colonie de rhinocéros dans les eaux polaires et des tas de personnages captivants. En découvrant un docker de la Havane, c'est Corto Maltese qui nous regarde, un vieux gréement dans un détroit de l'Afrique laisse entrevoir un Arthur Rimbaud des temps modernes.

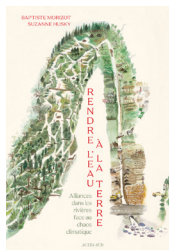
La réussite de cet ouvrage, c'est que derrière sa poésie, Nicolas Vial nous amène à nous questionner sur « *le difficile sauvetage de la terre* ».

**LA CUISINE
DES MARINS**
**Camille Labro
et Juliette Ranck**
Édition Gründ
24,90 €



L'autrice Camille Labro, journaliste qui connaît les enjeux de l'alimentation sous toutes les coutures, nous ouvre les portes de la petite pêche, solidaire et responsable. Elle nous propose un voyage sur les côtes françaises à la rencontre de pêcheurs et cuisiniers qui partagent le même amour pour l'univers marin. Nous voilà sur le pont de bateaux, de la Méditerranée à l'Atlantique Nord, où l'on comprend très rapidement par la taille des embarcations que la pêche côtière n'a rien à voir avec les bateaux usines, véritables mastodontes des océans aux pratiques de pêche destructrices. C'est aussi un ouvrage avec des recettes de poissons et crustacés dont beaucoup sont à la portée d'un cuisinier du dimanche. La brandade de raie de Stéphanie Mahé ou la bonite et burrata de Christian Qui sont à tomber. La photographe Juliette Ranck accompagne le récit et nous offre des visages de marins lumineux. Chaque région du littoral français a ses paysages, ses types de pêches. À travers cette déambulation côtière, nous mesurons combien notre histoire culinaire est riche du travail de ces femmes et hommes de la mer.

**RENDRE L'EAU
À LA TERRE**
**Baptiste Morizot
et Suzanne Husky,**
Édition Actes Sud
28 €



Le philosophe Baptiste Morizot vulgarise dans ses ouvrages la nécessité de trouver une nouvelle forme de cohabitation avec l'ensemble des êtres vivants. Dans son dernier livre, il nous invite à suivre la piste des castors, véritables alliés des rivières. Ils ralentissent l'eau pour lui permettre de mieux s'infiltrer dans les sols. L'auteur éclaire comment, en deux siècles, nous avons accéléré le chemin de l'eau pour nos besoins agricoles et d'aménagements. Pour ce diplomate du vivant, il est nécessaire de redonner aux rivières la capacité de fonctionner librement et de jouer leur rôle : atténuer l'intensité des crues et des sécheresses.

Les aquarelles de l'artiste Suzanne Husky rendent compréhensibles très vite l'enjeu d'une rivière "castorisée". Les différentes planches inondent de couleur une biodiversité retrouvée. Si notre animal bâtisseur ne peut pas tout résoudre, pour Baptiste Morizot, il est une des mille alliances avec le vivant dont nous avons besoin.

MER

*Tout mis dedans
plié en ordre
la barque les rames à la mer
lisse ondulée troublée
teintes claires et sombres
les vents légers de l'été
ceux plus forts de l'hiver
cours prendre le train
brise en deux la foule
viens hisse-toi pars
rate-le
peu importe
assieds-toi par terre
et tu voyages quand même
tout est mer
très haute mer,
tu ne peux qu'en rêver de la terre.*

Bartolo Cataffi



*Extrait de «Eau de poule»
55 poèmes siciliens
Edition NOUS*



#4 JOUR DE FÊTE

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

Secrétariat de rédaction

Agathe Beaudouin, journaliste

Ont collaboré à ce numéro

Juliette Baudet, Marie Bertin, Caroline Delabroy,
Estéban De Rauret, Nicolas Devise,
Emmanuel Dupont, Marie Le Douaran,
Gilles Lefrancq, Alexandre Lenoir, Julianne Paul,
Inès Revuelta, Hélène Scheffer,
Delphine Trentacosta.

Illustrations

Malijo

Direction artistique et maquette

Émilie Lanoue – Rodéo Studio

N° ISSN : 2804-1984

Dépôt légal : novembre 2024

Prix de vente au numéro : 15€

Imprimé en France
par Impact Imprimerie,
34 380 Saint-Martin-de-Londres



En partenariat avec :



Avec le soutien financier de :



JOUR DE FÊTE

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

Commande « Colporteur »

25 exemplaires
300 € TTC
(10 €/exemplaire
+ 50 € de frais de port)

Commande « Pollinisateur »

50 exemplaires
520 € TTC
(9 €/exemplaire
+ 70 € de frais de port)

Commande « Essaimeur »

Plus de
50 exemplaires ?
Je demande un devis
à Un Plus Bio !

*« Si l'on ne sait plus nommer ce que l'on mange,
on ne peut plus comprendre ni même agir ! »*

*« La démocratie alimentaire
peut contribuer à revivifier
la démocratie. »*

Paul Ariès,
politologue épicurien
p.18

Karima Touil,
élue philosophe
p.68

*« En mer, on n'a jamais les mains propres,
c'est le contraire du supermarché. »*

Catherine Poulain,
écrivaine et marin dans le Grand Nord
p.31

*« L'illusion de penser que les
ressources sont illimitées est révolue.
Nous ne pouvons
plus faire comme avant. »*

Nicola Delon,
architecte encore heureux
p.97

*« Le sujet de la table dépasse,
à mon sens, la question du ventre,
c'est politique. »*

Rudy Ricciotti, architecte rebelle
p.87

*« On aurait pu garder le bâtiment
du supermarché pour en faire un lieu de stockage
par exemple. C'est un vrai choix politique
de rendre cette zone à la nature. »*

David Samzun, maire engagé
p.99

*« Notre voilier cargo sera
propulsé grâce à l'énergie du vent,
propre, gratuite et inépuisable. »*

Matthieu Brunet,
chef d'entreprise responsable
p.114

*« Quand on connaît bien les choses,
on est plus enclin à les protéger. »*

Laure Vanaker,
animatrice en milieu marin
p.108

15€ le numéro

