

#2 JOUR DE FÊTE

LA REVUE QUI MET TOUT LE MONDE À TABLE



Les nouvelles
coopérations

Le retour du
vivant

La cantine
hors les murs

L'ATTELAGE DE "JOUR DE FÊTE" : UNE SACRÉE FAMILLE.

Ils ont écrit et pris des photos



Agathe Beaudouin

Correspondante du Monde dans le Gard, elle écrit avec gourmandise et un grand goût des autres.



Maxime Beauffey

Regard photographique sensible, sens de l'esthétique, appétence pour les arts : c'est l'œil « glaneur » !



Pauline Boyer

Journaliste indépendante mais aussi fan de sujets « environnement », du rugby et des vins girondins.



Julien Claudel

Un rédac-chef très heureux de vous dévoiler cet extraordinaire et magnifique numéro.



Emmanuel Dupont

C'est l'analyste incontournable en termes de coopération sur les territoires.



Ludovic Finez

Journaliste indépendant pour Lille et sa région et grand spécialiste des sujets sociaux.



Guillaume Mollaret

Le correspondant du Figaro dans le Gard a l'humour vif. C'est bien simple, aucun jeu de mots ne l'arrête.

Elles ont rendu tout ça lisible, propre et beau



Julie Jup

Gare à cette illustratrice qui vous croque en un rien de temps d'un trait de plume pop et vibrant.



Émilie Lanoue

Le graphisme, la maquette, les typos, le rythme de « Jour de Fête », c'est elle.

Ils ont suivi le déroulement de bout en bout



Franck Lehenoff

Administrateur et argentier d'Un Plus Bio, il vise la cohérence entre la revue et notre projet associatif.



Amandine Pieux

Si *d'avanture* une faute s'est glissée dans cette phrase ou dans la revue, c'est elle qu'il faut gronder !



Inès Revuelta

L'Observatoire des cantines bio lui sert de support pour amener avec le sourire les sujets majeurs de cette revue.



Stéphane Veyrat

Le directeur d'Un Plus Bio, celui à qui l'on doit en grande partie l'idée géniale de cette revue modeste (et inversement) !

L'ÉDITO

VERS UN AUTRE "MODÈLE DE CONVOITISE"

À peine une petite année s'est écoulée depuis le premier numéro de "Jour de Fête". Et pourtant, il s'en est encore passé des choses inattendues. Que ce soit l'accélération du dérèglement climatique cet été ou les tensions sur l'énergie et les ressources au niveau mondial, nous touchons du doigt que notre quotidien va connaître de sacrés bouleversements. Côté solutions, les avis divergent. Certains anticipent une « fin de l'abondance » dans notre quotidien, quand d'autres nous invitent à « inverser notre modèle de convoitise », en revenant au fondamental, d'autres encore continuent leur train-train en confiant la suite à la science. Dans tous les cas, changer nos modes de vie sans nous priver de l'essentiel va nous demander un effort de définition de ce qui... devient essentiel pour vivre. Et c'est là qu'il ne faudra pas trop se loucher.

Avec cette deuxième livraison de "Jour de Fête", nous explorons les débuts de solutions qui sont sous nos yeux. Sans angélisme ni prétention, nous vous invitons à une déambulation sur les territoires où l'esprit de coopération fait des merveilles. Peu importe les difficultés à relever, c'est dans l'action collective et un autre regard sur le vivant que se joue en partie notre alimentation.

L'esprit rebelle est lui aussi pleinement assumé dans ce numéro qui interroge le regard de trois femmes qui ne s'économisent pas pour trouver des issues. Pour Vinciane Despret, philosophe, plus nous ferons attention au vivant, plus grande sera notre chance de ne pas courir trop vite à la catastrophe. Sans perdre le goût du combat, Corinne Lepage, avocate et ancienne ministre et Maria Peltier, cheffe d'entreprise et militante bio, plaident pour développer « le pouvoir de nos imaginaires » et « sortir du règne de la malbouffe ».

Et justement, en matière de nourriture, ce "Jour de Fête" devrait vous régaler. Laissez-vous surprendre par la cantine buissonnière perchée en Haute-Loire ou la table ouverte et solidaire de Perpignan. Laissez-vous gagner par l'utopie que nourrit le « village urbain » girondin ou par le paradoxe écologique des contrées scandinaves. Dans ce voyage politique et poétique, vous aurez de quoi vous nourrir, pas de doute. Dans cette Europe pétrie de contrastes et d'inégalités, il existe des lieux où des femmes et des hommes construisent d'autres paysages alimentaires. Et cela fait vraiment du bien de le lire.

Stéphane Veyrat

S O M M A I R E

POUR BIEN COMMENCER •
Notre plaidoyer pour une
exception alimentaire en Europe. P.06

01

**LES NOUVELLES
COOPÉRATIONS** ✨



À bas les silos, vive les réseaux. P.12

L'Aubrac, un plateau de fromage
solidaire. P.16

Avec le Mouton givré,
la start-up est dans le pré. P.24

Dans le Gard, cap sur l'autonomie
alimentaire. P.26

La belle « Invitation à la ferme ». P.32

C'était comment avant
le plastique ? P.36

L'OEIL
DANS LE
RÉTRO

02

**LE RETOUR
DU VIVANT** ✨

Bactérie is back ! P.42

L'INVITÉE DE JOUR DE FÊTE
Vinciane Despret, philosophe :
« Plus aucun de nos actes
n'est innocent. » P.46



Portfolio : "Les cueilleurs sauvages",
par Maxcasa. P.54

Dans cette cuisine près de Lille,
« on fait vraiment de la cuisine ». P.66

Rêver, vraiment ? Quand les poules
auront des dents ! P.70

Nourriture, espaces partagés, cadre
de vie : ces territoires qui inspirent. P.74

REGARDS CROISÉS
Corinne Lepage et Maria Pelletier :
« Sortons du règne de la malbouffe
et développons nos imaginaires ! » P.78



03

**LA CANTINE
HORS LES MURS** ✨

En Haute-Loire, la cantine buissonnière
du village trois étoiles. P.86

Au Miam de Perpignan, venez
(vraiment) comme vous êtes. P.90

Bègles : le coup d'avance du
« village urbain ». P.98

Reportage au Danemark :
les paradoxes du meilleur
élève bio d'Europe. P.104



POUR BIEN FINIR •
Et vous, c'est quoi votre jour de fête ? P.114

LA QUESTION S'INVITE AU CŒUR DE L'ACTUALITÉ

À QUAND UNE EXCEPTION ALIMENTAIRE EN EUROPE ?



Alors que la relocalisation de l'alimentation est dans toutes les têtes, les collectivités sont toujours soumises à des règles qui entravent leur capacité d'approvisionnement de proximité en restauration collective. Et si on corrigeait ce déséquilibre en créant l'équivalent d'une exception culturelle dans le domaine alimentaire, point de départ d'une petite révolution de nos paysages ruraux et urbains ?

UNE TRIBUNE PORTEE PAR UN PLUS BIO
ILLUSTRATIONS JULIE JUP

Publiée le 3 mars 2022 dans le journal Libération.
Découvrez tous les signataires sur
www.unplusbio.org.

Dans l'Union européenne, le droit de la concurrence s'impose à tous les secteurs de la vie économique, y compris la commande publique. Ainsi, lorsqu'une collectivité décide d'acheter un nouveau lot de photocopieuses, elle doit lancer un marché public ouvert à tous. La priorité est donnée au commerce international, dans le droit fil des règles de l'OMC (Organisation mondiale du commerce). Or il en va de même lorsqu'elle souhaite acheter des carottes, des pommes ou de la viande bio pour ses cantines : elle doit s'ouvrir à tous les fournisseurs européens, quand bien même des fermes se trouvent sur son territoire et pourraient répondre à d'autres aspects qui l'intéressent (transition écologique, lutte contre le réchauffement climatique, revitalisation du monde rural...).

Certes, quelques collectivités locales parviennent à relocaliser, mais elles le font souvent au prix d'une contorsion périlleuse et chronophage des marchés publics, qui induit généralement l'appui d'un service juridique et un soutien politique fort pour le projet alimentaire. Sans compter que les attributions de ces marchés sont de courte durée et ne donnent aucune visibilité aux producteurs qui s'engagent dans cette compétition.

L'OBJECTIF : RÉPONDRE À UNE FORTE ATTENTE SOCIALE ET ENFIN PERMETTRE DE DISTINGUER LES ALIMENTS ET LES PRATIQUES AGRICOLES QU'ON SOUHAITE VOIR SE TRADUIRE DANS LES ASSIETTES.

Malheureusement, les producteurs de proximité ne répondent quasiment jamais aux appels d'offre, trop lourds à gérer sur le plan administratif et taillés pour les grands opérateurs.

C'est pourquoi, à l'échelle européenne, la création d'un régime d'exception alimentaire ouvrirait la porte à la réduction des inégalités qui se creusent entre les territoires, tout en apportant une souplesse inédite.

Elle donnerait une nouvelle chance aux acteurs agricoles qui produisent, transforment et élaborent des denrées alimentaires souhaitées par les habitants et les décideurs des collectivités. On pourrait ainsi imaginer que pour chaque famille de produits (fruits et légumes, viande, œufs, produits laitiers, produits secs...), il soit possible de choisir l'implantation géographique et d'intégrer un quota d'achats en gré à gré, à définir : pourquoi pas 30% ou même 50%.



Cette exception alimentaire, appelée par la France au moment où elle préside l'Union européenne, bénéficierait à l'ensemble des pays membres qui connaissent partout le même problème. Elle aurait à nos yeux plusieurs mérites. Premièrement, elle répondrait à une forte attente sociale et permettrait enfin de distinguer les aliments ou les pratiques agricoles que l'on souhaite voir se traduire dans les assiettes. Deuxièmement, elle participerait à faire bouger les collectivités qui renoncent ou se condamnent à l'attentisme, faute de disposer d'un cadre clair et lisible. Enfin troisièmement, cela donnerait aux élus la possibilité de construire un paysage alimentaire beaucoup plus en lien avec les ressources et les attentes de leurs territoires.

LES GOUVERNEMENTS, LES ÉTATS, LA COMMISSION EUROPÉENNE ET LES PROMOTEURS DE LA PAC SERAIENT BIEN INSPIRÉS D'INSCRIRE CETTE DÉMARCHE À LEUR AGENDA.

Au fond, comme l'écrit le chercheur en droit de l'alimentation François Collart Dutilleul, « dans la perspective d'une démocratie alimentaire, la

levée des empêchements à l'approvisionnement local permettra la conception de systèmes alimentaires territoriaux en associant la volonté politique des collectivités et la volonté des consommateurs-citoyens »¹.

Les collectivités jetteraient un regard neuf sur la richesse et la diversité de leur environnement agricole ainsi que sur les métiers de l'alimentation (artisans, transformateurs, distributeurs). Elles auraient plus de pouvoir pour jouer sur la qualité, en faisant appel à des productions fermières, labellisées, bio, en soutenant l'installation de nouveaux agriculteurs vertueux sur leur périmètre, voire en ranimant d'innombrables friches laissées à l'abandon faute de débouchés rémunérateurs pour ceux qui ne les cultivent plus. Nous pourrions alors faire émerger la notion d'un « service public de l'alimentation » qui s'appuierait sur des producteurs dotés d'une mission d'intérêt général en tenant compte des services environnementaux rendus au territoire.



Si de nombreuses villes françaises et européennes plaident pour, et ont déjà commencé à acter le changement, de leur côté, les gouvernements, les États, la Commission européenne et les promoteurs de la Pac (Politique agricole commune) seraient bien inspirés d'inscrire cette démarche à leur agenda et de prendre la mesure des attentes des citoyens européens.

Pour nous, l'exception alimentaire constitue un excellent projet fédérateur à partager entre les 27 pays de l'Union. Ils découvriront qu'elle n'a pas pour objet de créer un protectionnisme local ni de tordre les logiques du marché, car on se propose seulement d'ouvrir la commande publique. Lever les freins au développement local par et pour l'alimentation que nous désirons, tout en réduisant les inégalités territoriales, est un défi à notre portée.

¹François Collart Dutilleul, « Nourrir : quand la démocratie alimentaire passe à table », éditions Les Liens qui Libèrent.

MANGER BIO, MANGER MIEUX, C'EST POLITIQUE !

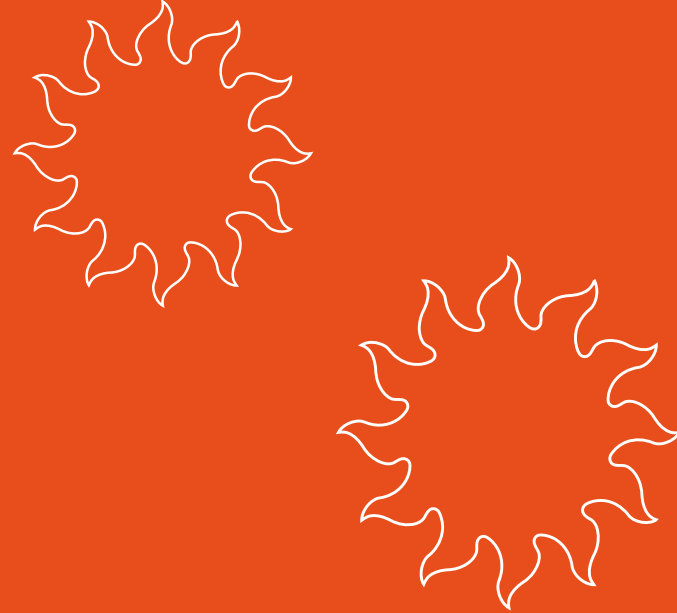
La plupart d'entre vous connaissent bien ce refrain, né à Un Plus Bio dès les années 2010. L'association, qui fédère toujours plus de territoires dans leur ambition de nourrir autrement tout en faisant bouger les curseurs de la santé publique, de l'agriculture et de la cuisine vivante, prend ainsi position de manière régulière dans le débat public.

Après la parution de nos différentes tribunes dans le Monde, le Parisien et Libération (sur la démocratie alimentaire, la loi EGalim, la Convention citoyenne pour le climat, la polémique des menus sans viande à Lyon, etc.), notre mouvement s'est attelé à la question de l'exception alimentaire qui, sous des aspects techniques, concentre de nombreuses préoccupations du moment. Manger mieux, plus sain et plus juste, c'est aussi manger local... à condition qu'on laisse aux acteurs des territoires le pouvoir de le faire.

Depuis la parution de cette tribune en mars dernier, signée par de nombreux élus locaux, nationaux et européens, l'exception s'est invitée jusqu'au parlement européen. La prise de conscience aboutira-t-elle au changement souhaité ?



LES



NOUVELLES

À BAS LES SILOS, VIVE LES RÉSEAUX

Comment passer d'une logique de compétition à une démarche de coopération entre les acteurs sur les territoires ? À question ardue, réponse excitante !

P.12

L'AUBRAC, UN PLATEAU DE FROMAGE SOLIDAIRE

La coopérative Jeune Montagne, tout juste 60 ans, un exemple de fabrication de « commun » en Aveyron.

P.16

AVEC LE MOUTON GIVRÉ, LA START-UP EST DANS LE PRÉ

Au départ, l'envie de créer un simple sac isotherme différent. À l'arrivée, une drôle d'entreprise solidaire et futée, dans le Lot.

P.24

DANS LE GARD, CAP SUR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Comment les agriculteurs du département et les collectivités locales se sont retroussé les manches pour créer un langage commun et passer à l'action.

P.26

LA BELLE « INVITATION À LA FERME »

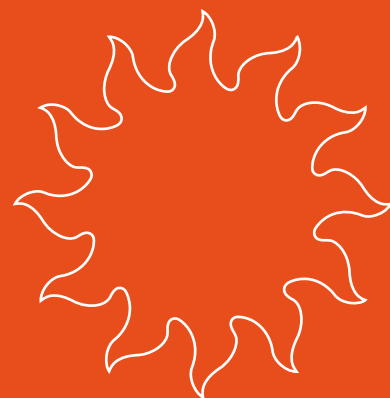
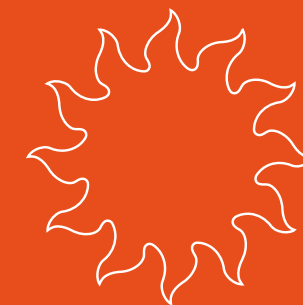
La réussite éclatante d'un réseau d'éleveurs et transformateurs laitiers indépendants, capables de faire bouger la grande distribution.

P.32

L'OEIL DANS LE RÉTRO : C'ÉTAIT COMMENT AVANT LE PLASTIQUE ?

C'était simple, mais différent. La consommation de masse et la globalisation ont tout changé. Le plus difficile, maintenant, va être d'en sortir.

P.36



CO OPÉRATIONS

À BAS LES SILOS, VIVE LES RÉSEAUX

Sommes-nous naturellement disposés à résoudre ensemble des problèmes que nous ne pouvons pas régler seuls ? Prêts à passer d'une logique de compétition basée sur la performance des savoirs à une démarche de coopération pour des solutions collectives qui font territoire ?



Pour répondre à cette question aussi ardue qu'excitante, on vous propose d'emprunter un petit chemin de traverse, avant de solliciter la contribution d'un expert des politiques publiques et des coopérations.

Commençons donc par un exemple pratique pour nous mettre à table. Imaginons un territoire, disons une ville moyenne de 10 000 habitants. On y trouve deux collèges, un lycée général, trois maisons de retraite, six écoles primaires, quatre crèches et deux centres de loisirs. On est un jour de la semaine, il est midi et... c'est l'heure de manger, c'est-à-dire l'heure de préparer environ 1 800 repas pour tous les convives qui fréquentent ces établissements. Jetons maintenant un œil du côté de l'organisation.

Que voit-on ? Ici, une cuisine de lycée gérée par le conseil régional, là, une cuisine dans chaque collège gérée par le département. Pour les écoles, une cuisine centrale municipale prépare et livre, en liaison froide, des repas à réchauffer. Quant aux Ehpad, deux sont livrés par l'hôpital local situé en périphérie de la ville et le troisième dispose de sa propre brigade de cuisiniers. Terminons par les crèches, dont la gestion relève cette fois de la

communauté de communes : celle-ci a choisi de confier à une société privée le soin de préparer et livrer les repas des tout-petits.

Bien. Un double constat s'impose : côté pile, nos 1 800 convives bénéficient d'un repas conçu avec soin par chaque autorité de tutelle (ville, département, région, intercommunalité), laquelle remplit sa mission en honorant toute une série de responsabilités juridiques, techniques, financières et sociales. Côté face, maintenant, une question : comment apprécier le fait que ces mêmes autorités n'ont, à aucun moment, ressenti le besoin de coopérer entre elles ? Pourquoi le fait de nourrir sur un même territoire, le même jour et à la même heure quelque 1 800 personnes, n'a-t-il pas suscité la moindre mise en commun des besoins, des moyens et des modes d'organisation ? Cela n'aurait-il pas pu aboutir, entre autres, à des économies d'échelle et à l'instauration d'une politique alimentaire vertueuse, plus bio et plus locale, en prise avec le territoire ?

« S'il n'y a pas de problème,
il n'y a pas besoin de
coopération. »

« S'il n'y a pas de problème, il n'y a pas besoin de coopération », résumait au début des années 2010 le philosophe et mathématicien Michel Authier lors d'un colloque en Gironde. « Et un problème, c'est quoi ? C'est ce moment où, dans la vie, tout le savoir que vous avez accumulé ne suffit plus à maîtriser une situation. À partir de ce moment, vous faites

appel à toutes ces merveilleuses connaissances que sont les êtres humains, c'est-à-dire que vous appelez à l'aide. »

Manifestement, personne ne considère « problématique » l'action de devoir nourrir les 1 800 personnes de notre ville de 10 000 habitants.

« La vraie difficulté, au fond, c'est de comprendre pourquoi on n'arrive pas à mieux organiser ces coopérations. Sans doute les abordons-nous de manière trop psychologique, morale ou consensuelle. »

Nous avons demandé à Emmanuel Dupont, expert-conseiller « Transformation publique et territoires » à l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT), d'apporter son regard sur ce cas de figure et d'élargir la réflexion à ce que serait la définition d'une "bonne" coopération aujourd'hui.



À mes yeux, le cas de figure présenté à la page précédente pouvait apparaître, il y a encore quelques années, comme fonctionnel, efficace et ne requérant pas de coopération particulière. On y retrouve tous les ingrédients classiques du modèle dominant : une vision technicienne des repas, une approche industrielle de leur préparation et de leur distribution, un modèle économique visant à baisser les prix pour un accès social massif, et un découpage entre collectivités par cycle scolaire ou par secteur.

De fait, rien n'oblige actuellement les collectivités à coopérer en matière d'alimentation. Et d'ailleurs, est-ce que le fait de les y obliger apporterait quelque chose ? Oui, sûrement, mais seulement très peu. Car le sujet « alimentation » est tellement transversal à l'échelle d'un territoire qu'il exige une autre politique que celle menée actuellement par la majorité des collectivités et leurs prestataires. Il doit se lier à d'autres acteurs, les usagers notamment et les producteurs et transformateurs locaux.

« Le sujet "alimentation" est tellement transversal à l'échelle d'un territoire qu'il exige une autre politique que celle menée actuellement par la majorité des collectivités. »

Mais au-delà, il emprunte aussi bien aux affaires scolaires qu'à la transition, au développement économique, aux politiques jeunesse ou santé, etc. Dans notre exemple, nous avons affaire à une action administrative classique, organisée en silos, qui répond à un besoin d'administrés et de bénéficiaires. Si le "silotage" n'est en soi pas gênant pour mener cette politique de nourriture de type industriel, en revanche, il ne dit rien du territoire ni du dialogue avec ses acteurs économiques et sociaux, ni de la concertation avec ses habitants (bien évidemment les deux se recoupant).

Or c'est justement lorsqu'on souhaite faire autre chose que le besoin de coopération s'impose. Coopérer, c'est explorer collectivement un problème et rechercher une solution démocratiquement acceptable qui mobilise toutes les parties prenantes à l'échelle d'un territoire. Ici, ce territoire n'existe pas, il ne fonctionne pas. Les 10 000 habitants et les 1 800 convives ne sont que des administrés, sans force ni capacité.

« Il y a un vrai besoin d'inventer, en fonction des problématiques et des territoires envisagés, de nouveaux prototypes de gestion collective. »

La première question à poser est donc de savoir ce qui ne va pas dans un tel modèle et définir ce qui semble justifier la coopération. Il faut ensuite énoncer clairement les raisons et les objectifs du changement, justifier en quoi une alternative serait garante d'un meilleur intérêt général. Cela n'est d'ailleurs pas une mince affaire : au contraire des élus et des collectivités, la coopération ne sort pas directement des urnes et du débat démocratique, il lui faut donc aussi gagner la bataille de sa propre légitimité.

À cet égard, il y a un vrai besoin d'inventer, en fonction des problématiques et des territoires envisagés, de nouveaux prototypes de gestion collective associant les acteurs publics et la société civile. Une fois la machine lancée, dans notre étude de cas, que cherche-t-on à faire ? S'agit-il d'améliorer la qualité de la nourriture ? De réduire la juxtaposition des équipements et donc les dépenses inutiles ? De soutenir une agriculture durable ? De lutter contre l'étalement urbain ? De rendre possible l'accès à une alimentation collective le soir et en période de vacances ?

De créer une structure regroupant les diverses collectivités ? D'imaginer un copilotage usagers-producteurs-cuisiniers ? Etc. À mes yeux, ce sont là des questions que la coopération devrait porter. Elle ne peut se concevoir qu'à cette condition de demander une autre politique publique qui ne se résume pas à de simples ajustements techniques entre administrations.

L'enjeu est ainsi moins de convaincre les gens de coopérer – beaucoup se portent volontiers candidats – que d'organiser efficacement cette coopération. Sans cela, beaucoup de tentatives échouent, avec des acteurs qui finissent souvent par s'épuiser. La coopération impose de sortir du registre des motivations individuelles pour entrer dans celui de l'action publique. Elle doit être porteuse d'un nouveau modèle d'action collective qui aide à redéfinir ce que sont les problèmes publics et à ouvrir leur gestion aux parties concernées.

La vraie difficulté, au fond, c'est de comprendre pourquoi on n'arrive pas à mieux organiser ces coopérations. Sans doute les abordons-nous de manière trop psychologique, morale ou consensuelle. On ne les structure pas, on ne leur donne pas d'outils ni de moyens (instances, règles, budget...). Pourtant, en évitant de les institutionnaliser, on les affaiblit, alors que leur rôle est justement de provoquer la création de nouvelles politiques publiques, tenant compte des rapports de force sociaux et politiques du territoire, avec un objectif explicite de démocratisation de la société. Faute de quoi, la coopération territoriale ne sera qu'une redite des diverses formes de gouvernance déjà en place.

UN ÉCHANGE EN UN PLUS BIO
ET EMMANUEL DUPONT
ILLUSTRATIONS : JULIE JUP



L'AUBRAC, UN PLATEAU DE FROMAGE SOLIDAIRE

On voue souvent à la ruralité l'image d'une déprise agricole inexorable, doublée d'un intérêt modéré pour l'innovation. Rien de tout cela au sein de la coopérative « Jeune Montagne », où les éleveurs des environs de Laguiole sont parvenus à créer un écosystème d'un grand équilibre qui irrigue tout le territoire nord-aveyronnais.

TEXTE ET PHOTOS DE JULIEN CLAUDEL



Laguiole ? Tout au plus l'appellation d'un couteau de renom et d'un village touristique aveyronnais qui s'anime entre Pâques et Toussaint. Voilà pour la carte postale. Mais Laguiole est plus que cela. C'est à la fois le siège d'une histoire exemplaire de la coopération agricole et le nom d'une de ces fameuses pâtes pressées au lait cru entier, née dans un territoire de montagne où l'agriculture se résume à trois mots : pâturage, pâturage et pâturage. Ou, si l'on traduit en langage d'éleveur : viande et fromage.



Longtemps, l'image d'Épinal des plateaux volcaniques de l'Aubrac s'est limitée aux abris de bergers et « cabanes à fromage » à demi-enterrées au milieu des prairies : les burons. Une histoire vraie, enracinée entre le Moyen-Âge et le début du XXe siècle, où la petite région comptait jusqu'à 1 200 buronniers. Le fromage était le seul produit intérieur brut qui permettait de subsister et de commercer avec la plaine, où on l'échangeait notamment contre du vin. « Les hommes à cette époque étaient durs à la tâche, les cabanes n'avaient pas l'eau ni l'électricité, et ils ne s'entendaient pas toujours entre eux », résume Géraud Valadier, éleveur au village de La Terrisse, à une dizaine de kilomètres au nord de Laguiole ; éleveur et surtout "fils de".

« La tradition sans modernité est stérile, mais la modernité sans tradition est aveugle. »

Car le nom de « Valadier, c'est le patrimoine de l'Aubrac », disait dans les années 1960 Edgard Pisani, l'ancien ministre de l'agriculture du général de Gaulle. André Valadier, le père de Géraud, est à l'origine de la renaissance du fromage Laguiole et de sa consécration par une appellation d'origine protégée (AOP). Il est aussi l'un des plus grands promoteurs de la tome fraîche dont on fait un plat devenu tendance : l'aligot. Entre autres chantiers, pourrait-on dire, car il fut aussi un personnage politique régional de premier plan. Alors que l'agriculture locale d'après-guerre décline

vertigineusement, il est le premier à sonner le rassemblement des forces pour donner une nouvelle impulsion au territoire. Et invente une devise : « *La tradition sans modernité est stérile, mais la modernité sans tradition est aveugle.* »

Très tôt, il pense que si on ne met pas un coup d'arrêt à la saignée démographique des campagnes, il n'y aura point de salut. « À l'époque, avec quelques autres éleveurs, jeunes comme lui et vivant à la montagne, ils ont eu l'idée de créer la coopérative... "Jeune Montagne" », explique Serge Franc, un paysan éleveur aux mains comme des battoirs, dont le goût pour la coopération active est l'affaire d'une vie. « La coopération, ça consiste à mutualiser les intellects, où le plus malin du groupe est toujours moins malin que le groupe lui-même », sourit-il. Géraud Valadier, devenu en 2021 président de la coopérative, rappelle que cette aventure collective fut d'abord guidée par « le besoin de créer de la valeur ajoutée non délocalisable à partir du territoire, en traçant un schéma cohérent où chaque agriculteur a son mot à dire ». Tout le contraire d'une économie globalisée où le fermier se retrouve souvent dans un grand isolement, soumis aux fluctuations du marché et au bon vouloir des géants de l'agro-alimentaire.



Ici, la tonne de lait se négocie à près de 600 euros (en juin 2022), quand le prix moyen en France atteint péniblement les 400 euros. Les séances biquotidiennes de traite demeurent ainsi une source de plaisir. « Ce prix ne baisse jamais, confirme Yves Soulhol, le directeur de l'Union fromagère Jeune Montagne, il n'est pas indexé sur le cours des excédents laitiers, de la poudre de lait ou du beurre. » De quoi se protéger de la convoitise des majors de l'industrie comme Lactalis ? « Je ne pense pas qu'il faille opposer les systèmes ni caricaturer les modèles, corrige Géraud Valadier. Le lait, où que l'on se trouve, se traite tous les matins, et quels que soient les acteurs impliqués, l'objectif est de stopper la déprise agricole en misant sur la reconquête de notre souveraineté alimentaire. » Tout le portrait de son père, le jeune homme. (suite page 22)



Géraud Valadier et Serge Franc, deux éleveurs très engagés sur le plateau.

« La coopération, ça consiste à mutualiser les intellects, où le plus malin du groupe est toujours moins malin que le groupe lui-même. »



En chiffres :

Le Laguiole, fromage pressé au lait cru, ce sont
75 fermes adhérentes, 150 salariés à la fromagerie
et 32 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel.

Ici comme ailleurs, la Jeunesse agricole catholique, le grand mouvement des campagnes d'après-guerre, a joué un rôle majeur dans l'émancipation et la coopération des agriculteurs et de leurs conjointes.

Comme son frère Jean, président de la communauté de communes de l'Aubrac, Géraud a toujours joué la carte du rassemblement. La politique est parfois un gène familial.

Quelque soixante ans après sa création, « Jeune Montagne » reste un exemple qui inspire le respect. Il y a d'abord cette fromagerie à Laguiole, une ruche aux 32 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel où fourmillent 150 salariés occupés à traiter le lait collecté chaque matin auprès des 75 fermes du périmètre de l'AOP. Cela représente plus de 120 éleveurs, qui travaillent seuls ou en Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun), où les femmes ont d'ailleurs pris toute leur place en déjouant la tradition virile des burons.

« Sur le plateau, la moyenne des élevages, c'est un hectare par vache et par an. »

Parmi les initiatives vertueuses, il y a aussi cette unité de méthanisation, Méthan'Aubrac, à Sainte-Geneviève-sur-Argence, née à l'initiative de Ludovic Mazars, un éleveur qui s'intéressait à titre personnel à la valorisation des effluents de sa ferme. Là aussi, l'esprit « coop » a joué. Le méthaniseur récupère aujourd'hui les lisiers et fumiers des élevages pour produire de l'énergie (plus de trois millions de kilowatts-heure par an revendus au réseau) et fabriquer un compost de premier

choix à épandre sur les prairies. La « Cuma » des éleveurs, coopérative d'utilisation de matériel agricole qui permet de plancher ensemble sur divers projets, est de la partie. Enfin, il y a le redémarrage de l'abattoir de Sainte-Geneviève, fermé une année faute d'activité mais repris fin 2021 à la faveur d'un investissement du groupe privé Beauvallet, avec l'appui de l'Arise (Agence régionale des investissements stratégiques), une instance de la région Occitanie.



Ces réussites collectives ont toujours eu l'écologie comme alliée. « Sur le plateau, la moyenne des élevages, c'est un hectare par vache et par an », détaille Serge Franc, soit le contraire des fermes intensives aux bovins hyper-spécialisés qui produisent du lait comme s'il en pleuvait. La production par tête se limite à 6 000 litres par an, un optimum qui permet de maîtriser le ratio production-consommation d'herbe sans recours aux achats extérieurs. Le cahier des charges de l'AOP proscrit l'ensilage et l'enrubannage, ces balles de foin humide conservées dans les champs sous plastique. Chaque éleveur fauche et sèche lui-même un herbage de première qualité dont le profil protéinique apporte ce qu'il faut aux bêtes. Aux côtés de la race Aubrac, la vache suisse Simmental, dite « vache Milka », a été implantée. Sa production de lait est parfaitement adaptée aux conditions locales : ni trop, ni trop peu.



L'étape de transformation du lait en caillé.

L'environnement, mais aussi le social. Serge Franc aime manier deux paronymes pour éclairer les enjeux du métier : « Vivabilité et viabilité. » Il s'agit de répondre à la problématique de la désaffection des jeunes pour l'agriculture. L'obligation de deux traites par jour, chaque jour de l'année, en rebute plus d'un. « Jeune Montagne » a donc créé un groupement d'employeurs constitué de cinq salariés, brigade mobile qui remplace au pied levé les fermiers sur leur ferme. « Cet outil est appelé à se développer car l'astreinte ne doit plus être une contrainte. Les agriculteurs méritent d'être soutenus dans les coups durs comme lorsqu'ils souhaitent partir en vacances », défend Géraud Valadier. Le groupement est aussi un lieu de détection de futures vocations et de talents en vue d'assurer la relève.

C'est le cas de Rémi Bessière, 20 ans, qui a repris en Lozère la gestion d'un troupeau à la suite du décès brutal de son père. L'élevage familial était orienté vers la filière viande mais il a tenu à l'ouvrir à la production de lait. Autant dire une folie, vu des voisins. « On s'est souvent moqué de moi parce que sortir du cadre, ça ne se fait pas », sourit aujourd'hui le jeune homme qui pense que « la diversification est une chance et surtout, j'aurais eu tort de ne pas rallier l'œuvre collective de "Jeune Montagne" et ces gens formidables qui participent à maintenir une agriculture haut de gamme sur le territoire. » Sur l'Aubrac, toutes les fermes sont adhérentes à la coopérative, sans exception. Car être ou ne pas être à « la coop », telle n'est plus la question depuis longtemps dans le nord Aveyron. ✱

AVEC LE MOUTON GIVRÉ,

INITIATIVE REBÊÊELLE



© Photo Lucas Madebos

À un moment donné, on a tous besoin d'un sac isotherme pour embarquer un pique-nique ou ramener des surgelés du magasin.

Mais comment faire quand on est allergique au plastique et qu'on souhaite favoriser un modèle qui crée du lien ? Début de réponse dans le Lot avec une petite entreprise très futée.

LA START-UP EST DANS LE PRÉ

C'est en suivant une formation de couturière au lycée puis en vendant durant plusieurs années du prêt-à-porter à Figeac que Cinthia est devenue... cheffe d'une étonnante entreprise qui conçoit, fabrique et commercialise des sacs isothermes en laine de mouton. Avec son associée Élodie, une costumière aguerrie, elles ont créé « *Le Mouton givré* » en 2018. Et givrées, il fallait l'être un peu pour oser créer une ligne d'objets 100% made in France, zéro plastique, en feutre de laine de mouton et chanvre naturel. « *Quand on a créé notre premier lunch bag "Marguerite", ma mère m'a dit qu'à part elle, mon oncle et ma tante, elle ne voyait pas très bien notre débouché !* », sourit Cinthia dont l'entreprise fait aujourd'hui travailler quatre personnes.

Deux tondeurs professionnels et une dizaine d'éleveurs de brebis sont également de la partie, tous situés à moins de trente kilomètres de Figeac, répartis majoritairement dans les causses du Quercy. Chaque troupeau, composé de 80 à 1 200 bêtes, voit passer une fois par an les ciseaux qui rasent les toisons pour une valorisation inattendue. La laine de brebis a toujours été un sous-produit de l'élevage. « *Pour plus de 80%, elle part en Chine à un centime du kilo avant de nous revenir sous formes de pulls, s'indigne Cinthia. Nous, nous l'achetons 50 centimes une fois triée.* » À raison d'un bon kilo par brebis, faites le compte, cela peut devenir intéressant.

Plus intéressante encore est la démarche de coopération entre les acteurs des territoires embarqués dans l'aventure. Une fois récupérée en vrac, la laine part d'abord chez Laurent Laine (ça ne s'invente pas !), fabricant de literie écologique dans le Gévaudan depuis 1898 et dont les machines du XIXe siècle sont les dernières de l'Hexagone à assurer un lavage et un séchage naturels, sans aucun adjuvant chimique. Puis c'est au tour d'une entreprise du Limousin d'assurer un feutrage de grande qualité, c'est-à-dire « *à l'aiguilleté, pas à l'humidité* », enfin d'un artisan en Haute-Loire de découper les patrons et tailler dans les épaisseurs. Après quoi, de retour dans le Quercy, à Cambes, les étoffes passent entre les mains expertes des couturières pour faire naître ces sacs isothermes dont la famille s'est agran-

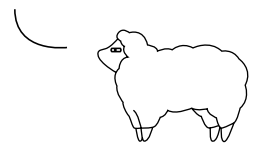


© Photo Lucas Madebos

die, au fil des ambitions et des trouvailles. Dans la foulée du lunch-bag "Marguerite" sont nés les cabas "Berthe", le sac à dos "Edmond" et, petit dernier, le porte-bouteille "Lucette" qui reprend la fonction du seau à glaçons, bien pratique quand on amène une bouteille de blanc ou de bulles les soirs d'invitation.

Après plus de trois ans d'activité, souvent l'âge de la pérennisation, Cinthia dresse un bilan assez optimiste mais prudent. « *Une fois les sacs fabriqués, il reste à les commercialiser. On a vendu à ce jour un peu plus de 6 000 pièces, c'est très satisfaisant, mais on ne va pas se mentir, la conjoncture de l'année 2022 est compliquée pour les affaires: les élections, le Covid, la guerre en Ukraine, la flambée des prix, tous ces événements incitent plus à l'épargne qu'à la dépense dans ce type de produit.* » La bataille de la séduction est gagnée, celle de la cohérence écologique aussi, reste à remporter celle du portefeuille. Mais avec l'énergie contagieuse dont les jeunes femmes sont capables, nul doute que ces objets insolites à la beauté utile trouveront de nouveaux débouchés.

WWW.LEMOUTONGIVRE.COM



UNE COOPÉRATION EXEMPLAIRE

DANS LE GARD, CAP SUR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Au « Mas des agriculteurs », un modèle original et équitable de grand magasin ouvert à Nîmes en 2019, plusieurs centaines de producteurs trouvent un nouveau débouché. Au-delà des habitants qui se ruent sur cette offre massive de produits locaux, la ville de Nîmes et le département en profitent aussi pour relocaliser leurs approvisionnements dans les cantines.

TEXTES DE GUILLAUME MOLLARET
PHOTOS DE JULIEN CLAUDEL



Sur le mur, des femmes et des hommes pris en photo dans leurs champs, au milieu de leurs vignes ou bien leurs bêtes dans les bras. Parmi tant d'autres, il y a Marine Thomas et Sébastien Duboz, près de leurs chèvres à Saint-André-de-Valborgne ; Jean-Fred Coste, viticulteur apportant à la cave coopérative Héraclès ; Éric Lacoste, qui tient œufs et poules dans ses mains ; ou encore Marc Delpuech, accompagné de ses moutons...

Les actionnaires de la société, ne sont autres que les agriculteurs eux-mêmes.

Ces visages, ce sont ceux de l'agriculture gardoise et ils sont exposés à l'entrée du Mas des agriculteurs. Singulier, ce magasin commercialise à 98% des produits issus du département du Gard ; alors qu'une poignée d'autres produits, tels l'Armagnac ou quelques viandes, proviennent de départements voisins ou de la région Occitanie. En outre, les actionnaires de la société, une SAS (société par actions simplifiée), ne sont autres que les agriculteurs eux-mêmes.

Ainsi, 180 sociétaires (des coopératives figurent au capital) représentant 3 000 agriculteurs ont leur mot à dire sur la gestion de cette grande halle où les denrées sont commercialisées six jours sur sept sur une surface de plus de 1 000 mètres carrés.



Situé à l'entrée de Nîmes à proximité immédiate de la chambre d'agriculture (le propriétaire des murs qui a soutenu l'émergence du projet), « Le Mas » (prononcez le « s »), comme l'appellent familièrement les professionnels de la terre, a rapidement trouvé son public grâce à la qualité constante des produits proposés, quitte à ce que le prix soit, notamment pour la viande, plus élevé que dans d'autres commerces.

En sus, sur l'ardoise surplombant les fruits et légumes, où en grande surface figure généralement le pays d'origine d'un produit, ici c'est le nom d'un village voisin et celui d'un producteur qui est mis en avant. Effet proximité garanti !

« Aujourd'hui, le Mas représente environ 15% de mon chiffre d'affaires et, parce qu'il applique une marge peu élevée, le prix consommateur est proche de celui que je propose en vente directe. »

« Pour notre agriculture, le Mas est une vitrine. Pour les producteurs, c'est aussi la possibilité d'un nouveau débouché avec une promesse d'achat au juste prix », détaille Patrick Viala, président de la SAS, lui-même viticulteur et producteur de légumineuses bio. Sylvie Molard, qui concocte moutardes, vinaigres et autres condiments depuis le village cévenol de Saint-André-de-Valborgne, a su saisir avec ce magasin pas comme les autres un nouveau débouché. « Il m'a aussi permis de stopper la fourniture d'un point de vente qui ne me convenait plus... Aujourd'hui, le Mas représente environ 15% de mon chiffre d'affaires et, parce qu'il applique une marge peu élevée, le prix consommateur est proche de celui que je propose en vente directe », détaille-t-elle.

L'agriculture gardoise, un poids économique de 900 millions d'euros.

À côté des produits transformés de Sylvie, comme au rayon vin, les produits bio sont bien représentés... Ce qui n'est pas forcément le cas au rayon frais. Une observation que Patrick Viala balaye d'un argument connu : « Je préfère une courgette cultivée de façon raisonnée à 12 kilomètres du magasin qu'une courgette bio ayant traversé l'Europe avant d'arriver chez nous. » Fermez le ban... du moins provisoirement, car le bio est aussi une des valeurs fortes du département : le Gard compte près de 1 600 producteurs bio, occupant ainsi la quatrième position nationale.

Généralisant un chiffre d'affaires de six millions d'euros, à mettre en regard des 900 millions d'euros que pèse la filière dans le Gard, l'entreprise est rentable depuis son premier exercice. Une rentabilité qu'elle a aussi su aller chercher avec le gain de marchés publics, notamment, pour trois ans, auprès des cantines scolaires des collèges, gérées par le conseil départemental.



Essaïd, l'un des nombreux producteurs gardois engagés dans la coopération.

Le Mas des agriculteurs livre également la légumerie du Département où s'apprêtent des denrées brutes envoyées quotidiennement dans 26 des 53 collèges du Gard.

« Avoir le Mas des agriculteurs pour fournisseur a grandement facilité les choses pour sécuriser nos approvisionnements locaux, car nous avons la garantie d'un circuit court et une traçabilité totale sur la provenance des denrées », salue Cathy Chaulet, vice-présidente du Département du Gard en charge de l'agriculture et de la qualité alimentaire. C'est ainsi que le Mas des agriculteurs livre une unité de conditionnement de légumes (UCL) gérée par le conseil départemental. Cet atelier effectue une première transformation des produits frais avant leur livraison vers 26 des 53 collèges, lesquels délivrent chaque semaine plus de 100 000 repas.



Installée dans une ancienne cuisine centrale, elle-même située dans un quartier prioritaire de la ville de Nîmes, l'UCL a transformé en seulement huit mois d'année scolaire quelque 150 tonnes de marchandises dont au moins 50% de local et 25% de bio et local. « C'est autant que l'an dernier en dix mois et plus que durant toute l'année 2019 », certifie Nathalie Boutal, cheffe du service restauration, en charge d'accompagner les équipes de restauration des collèges gardois. Premier attributaire de cinq lots sur sept, le Mas des agriculteurs est le grand gagnant de cette croissance. « Plusieurs facteurs expliquent cette augmentation. La nature du prestataire est un maillon de cette chaîne, mais il faut compter avec d'autres variables : le travail de notre diététicienne qui propose des menus aux chefs de chaque cantine ; la formation des cuisiniers qui préparent les repas sur site ; le travail réalisé par l'UCL qui opère une première transformation sans que les cuisines n'aient à se soucier de l'approvisionnement et

de son origine... », souligne Nathalie Boutal qui note ainsi un fort recul de l'usage de produits surgelés dans les cantines des collèges.

« En spécifiant des critères environnementaux, des jours de test gustatif, des critères de qualité et de saisonnalité, on peut permettre à des groupements de producteurs locaux ou à leurs représentants de postuler en respectant le code des marchés publics. »

Si le Mas des agriculteurs a pu remporter autant de lots, c'est aussi parce que les marchés ont été découpés de telle manière qu'ils permettent à tout type d'acteur de se positionner, y compris les acteurs locaux. Un travail d'ingénierie qu'assume le conseil départemental. « La préférence locale ne peut être affichée dans un marché. En revanche, en spécifiant des critères environnementaux, des jours de test gustatif, des critères de qualité et de saisonnalité, on peut permettre à des groupements de producteurs locaux ou à leurs représentants de postuler en respectant le code des marchés publics », détaille-t-on au Département, où des lots « fruits et légumes de saison » et « fruits et légumes de saison bio » ont été séparés des lots « agrumes » et « fruits exotiques » auxquels ne peuvent postuler des producteurs locaux.

La ville de Nîmes déterminée sur le bio et le local

Aujourd'hui arrivée au maximum de ses capacités ou presque, l'UCL de Nîmes aimerait faire des

petits ailleurs dans le département, en lien avec d'autres collectivités. Pareille démarche permettrait de servir de nouvelles cantines scolaires mais également des Ehpad. Dans le Gard, le Département n'est pas le seul à se montrer moteur sur la question du bio et du local à la cantine. La région Occitanie, en charge des cantines dans les lycées, a décidé de porter à « 40% la part des produits de qualité et de proximité - dont la moitié en bio - dans les selfs des lycées, sans surcoût pour les familles » dans le cadre de son plan régional pour une alimentation durable.



À Nîmes, la ville -lauréate des Victoires des cantines rebelles en 2017 dans la catégorie "Manger bio, local & sain, c'est politique" - s'appuyait depuis six ans sur la société grenobloise SHCB. « Le cahier des charges prévoyait d'atteindre 30% de bio et 50% de filières courtes et AOP », précise Aurélie Prohin, conseillère déléguée, notamment, à la restauration scolaire. Cet été, le renouvellement du marché a profité à un nouveau prestataire, Dupont Restauration, dont la mission consiste

à atteindre l'ambition de 50% de bio pour les 7 500 repas servis au quotidien dans les établissements de la ville. « Nous avons aujourd'hui un fort taux de satisfaction hebdomadaire qui se situe régulièrement à 90% et plus chez les enfants. Et je précise que ce n'est pas en servant des pâtes à la bolognaise ! Nous faisons aussi intervenir Gard aux chefs, l'association des chefs étoilés du département, qui vient une semaine par an proposer auprès de nos cuisiniers d'autres dressages et recettes. Dans ces conditions, même le chou-fleur fait l'unanimité. C'est aussi une forme d'éducation », défend Aurélie Prohin. Si la ville de Nîmes ne travaille pas directement avec le Mas des agriculteurs, elle s'est en revanche rapprochée de la chambre d'agriculture pour s'assurer que son délégataire paye les producteurs locaux « à un juste prix. »

Le succès de ce grand magasin de producteurs fait aujourd'hui des émules. En Ariège, département rural d'Occitanie frontalier d'Andorre et de l'Espagne, la chambre d'agriculture soutient elle aussi l'émergence d'un magasin similaire qu'elle installera près de Toulouse pour donner à ses agriculteurs les perspectives d'une ouverture directe sur la capitale régionale. ✱

Un débouché de choix pour Essaïd, l'infatigable producteur

Essaïd El Moussaoui (en photo page précédente) cultive depuis 1991 des fruits et légumes sur une quinzaine d'hectares à Lecques et Aspères, deux villages gardois situés à trois quarts d'heure de Nîmes. En pleine saison, il emploie une douzaine de salariés et produit chaque année plus de 250 tonnes de denrées. Le développement du local a sauvé son exploitation. « En 2015, j'ai failli tout laisser tomber. Je travaillais sur les marchés de gros, avec des opérateurs qui tiraient toujours les prix vers le bas. Une année, un grossiste m'a proposé d'acheter mes melons à 5 centimes le kilo. Oui, vous avez bien entendu, 5 centimes le kilo... »

Aujourd'hui, Essaïd livre les cuisines du grand hôpital Carémeau de Nîmes, la société qui gère la cuisine centrale de la ville de Nîmes et le Mas des agriculteurs, lequel revend « environ 25% de ma production ». L'infatigable producteur a également investi la vente directe en bordure de route sur deux ronds-points. Pour nombre d'agriculteurs, le local devient une vraie planche de salut.

EN LOIRE-ATLANTIQUE



LA BELLE INVITATION À LA FERME

Distribuer une marque nationale de produits laitiers fabriqués par une quarantaine de fermiers disséminés dans tout le pays, il fallait y penser.

La réussite éclatante du réseau des éleveurs bio et locaux
« Invitation à la Ferme » renouvelle les codes de la transformation
et de la distribution et pourrait bien, demain, donner des ailes
à la coopération agricole.

TEXTES ET PHOTOS DE JULIEN CLAUDEL



À la ferme de Jean-Michel Péard (à droite), lors de la visite d'Un Plus Bio en juin dernier.

Au départ, comme le dit joliment Jean-Michel Péard, « *on a bien failli mettre la cabane sous le chien* ». Traduire : renoncer et plier boutique. Mais parce qu'il possède un solide sens des affaires et un humour à toute épreuve, cet agriculteur venu tardivement à la terre n'a jamais rien lâché. Il a même construit, à force d'abnégation, d'investissement et de travail en réseau, un petit empire dans le monde grandissant de la bio ; un monde où se faire une place au soleil des rayons de la distribution, grande ou petite, relève plus de la gageure que de l'évidence.

Né en 2015, le réseau "Invitation à la Ferme", né en 2015, ce sont aujourd'hui 44 éleveurs laitiers répartis sur la France, qui produisent des tonnes de yaourts, fromages, crèmes dessert et glaces bio. Des produits fabriqués dans des fermes aux histoires et aux parcours différents, mais avec un cahier des charges commun qui porte autant sur les conditions d'élevage que sur la transformation. Fiers de leur réussite, les éleveurs rassemblés

viennent cette année de doubler les ventes d'un concurrent industriel de yaourts bio (non, pas de nom !) bien placé dans les supermarchés.



Dans le domaine agro-alimentaire, on s'était habitués à deux modèles d'un genre classique : soit on a affaire à des usines qui transforment en un lieu unique des produits destinés à être acheminés partout et, dans ce cas, la collecte des ingrédients peut provenir de loin, voire de très loin ; soit on trouve des producteurs réunis sur un même territoire d'appellation, comme ceux du comté, du roquefort ou du poulet de Bresse et, dans cet autre cas, la capacité de production reste limitée au territoire concerné.

Avec le réseau et la marque "Invitation à la Ferme", un modèle hybride et innovant propulse de nouveaux fermiers en haut de l'affiche : chaque

éleveur peut vivre n'importe où, il lui suffit de s'engager à produire selon un même cahier des charges. Les produits, à la fin, portent le même dossard assorti en plus du nom de l'éleveur et de sa ferme, et sont vendus à moins de 80 kilomètres de l'exploitation, dans les rayons des magasins bio spécialisés et des supermarchés, ainsi que dans les cuisines de la restauration collective... dès lors que les collectivités ont le nez de se tourner vers cette nouvelle filière, comme la ville de Nantes. Une très bonne idée car, en termes de prix, "Invitation à la Ferme" parvient à s'aligner sur la concurrence sans trop de difficulté. Mieux : elle résiste aux spéculations du marché, devenu très fébrile en 2022.

C'est tout le génie de l'esprit coopératif que d'avoir su mettre en place des leviers d'économie et de simplification. Au lieu de se débattre dans des démarches administratives chronophages et une gestion comptable compliquée, les éleveurs réunis et rompus à l'intelligence collective ont créé une plate-forme qui mutualise les besoins et les

moyens. « On a trois ingénieurs qualité capables de se rendre de ferme en ferme, une équipe de commerciaux et de responsables marketing, des administratifs qui travaillent pour tout le monde, précise Jean-Michel Péard. On a aussi créé une centrale d'achat pour acheter tous nos pots, cartons et emballages, à des prix logiquement compétitifs. En 2022, ce sont pas moins de quatre millions d'euros qu'on a investis en commun. » Pour Léo Colas, éleveur mayennais de 27 ans, cette aventure des yaourts, fromages blancs et autres riz au lait bio n'aurait pas eu lieu sans l'élan du réseau fermier.

« La force d'Invitation à la Ferme, c'est de bénéficier d'un partage d'expériences et d'une politique de transformation et d'achats en commun. »

Condition indispensable pour rejoindre le réseau, la ferme de Léo est passée en bio.



La ferme d'aujourd'hui : les pieds dans la glaise et la main hyper-connectée.



Pour parvenir à un tel niveau de coopération, il a fallu relever... les gants.

En termes de bio, justement, le réseau génère ce qu'il faut d'externalités positives. Le cahier des charges est exigeant : pas de robot de traite, un minimum de 70% de pâturage sur la ferme et au moins 3 000 mètres carrés par bête, présence de haies, etc. Le bilan carbone du réseau est ainsi moins préoccupant que pour d'autres. On y prend aussi plus soin des éleveurs, en fixant collectivement les prix d'achat.



En ce moment (juin 2022), la tonne de lait se négocie à 575 euros, quand le lait conventionnel (et même bio, dans un contexte de surproduction et de mévente) n'atteint pas les 400 euros. Si on ajoute que le réseau a permis de créer, dans les fermes et les étages de la maison mère, près de 150 postes de salariés depuis sa création, on mesure combien l'initiative de Jean-Michel Péard et de trois autres fermiers du pays nantais s'est révélée perspicace.

Au fond, c'est peut-être parce qu'il ne venait pas de l'agriculture que ce paysan high-tech de Blain a pu lancer une telle aventure collective. Car avant de devenir éleveur-transformateur, Jean-Michel était un commercial bien noté du groupe Mars, fabricant mondial de croquettes pour chiens et de barres chocolatées bien connues. Arrivé à la quarantaine, et sous le regard avide d'avenir de ses deux jeunes enfants, il s'est demandé « s'il n'y avait pas mieux à faire ». Après avoir essayé les plâtres avec son frère en créant leur ferme au début des années 2000, et surtout après avoir compris que le concept de yaourts en pots de verre consignés était pertinent mais très peu goûté par la grande distribution, l'agriculteur a fini par trouver une cohérence dont profitent à présent l'ensemble des acteurs d'une filière innovante, efficace et capable de générer un nouveau bonheur intérieur brut sur les prairies. *

Vous êtes intéressé(e) par la démarche, ouverte également aux collectivités ?

Jean-Michel Péard : 06 26 24 03 76

www.invitationalafirme.fr

L'OEIL
DANS LE
RÉTRO



C'ÉTAIT COMMENT AVANT LE PLAS- TIQUE ?



LA RÉPONSE

C'était bien, mais différent. Très différent, même. Le développement du plastique a soutenu l'essor des technologies et de l'industrie comme il a accompagné le développement de la consommation individuelle de masse. Et dans les cantines, il est entré par la grande porte avant qu'on lui demande de bien vouloir... ressortir.

Quoi de commun entre une bouteille d'eau, une paire de lunettes, un smartphone, un vaporisateur pour nettoyer les vitres, le rembourrage d'un siège de voiture, un pull-over, un clavier d'ordinateur et une barquette gastro de cantine assortie de son opercule ? La matière, monsieur le commissaire. Pas la peine de dresser un inventaire exhaustif, le plastique est partout. S'il avait limité sa présence aux seuls sacs de supermarchés, cotons-tiges et autres gobelets, il y a belle lurette que les petites lois censées le faire reculer seraient venues à bout de ce matériau désormais frappé de suspicion. Mais voilà, l'iceberg est bien plus gros qu'on ne l'imagine et il n'est pas du tout certain qu'il fonde aussi vite que la banquise !

EN PLUS D'ÊTRE BIEN PRATIQUE, LE PLASTIQUE S'EST RÉVÉLÉ ÊTRE UN REMPART HYGIÉNIQUE DE PREMIER CHOIX CONTRE LES BACTÉRIES PATHOGÈNES, DU MOINS AVANT QU'ON NE PARLE DES FAMEUX PERTURBATEURS ENDOCRINIENS.

Pourquoi cette matière révolutionnaire née du génie chimique du XX^e siècle s'est-elle imposée

avec autant d'efficacité, au point de devenir le troisième matériau le plus fabriqué au monde, juste derrière le ciment et l'acier ? La réponse est d'une simplicité enfantine. Et d'une, le plastique est extrêmement pratique : léger, facile à transporter, robuste, résistant à l'humidité, se prêtant à toutes les formes et à tous les usages. Et de deux, c'est une matière extrêmement abordable, aussi peu chère que le pétrole nécessaire à sa conception est accessible. Enfin, le plastique a autant accompagné l'essor des technologies (on en fait des avions plus légers comme des pare-chocs qui amortissent mieux les collisions) que le développement de la consommation alimentaire de masse : qui se rappelle encore le jambon qu'on prenait à la coupe chez le boucher, rangé dans du papier dont le déchirement du rouleau diffusait un son familier ? C'était avant les collections infinies de tranches sous cellophane se disputant âprement les rayons de supermarché. La grande distribution alimentaire est à cet égard responsable de la multiplication du recours au plastique à usage unique et jetable. En plus d'être bien pratique, le plastique s'est révélé être un rempart hygiénique de premier choix contre les bactéries pathogènes, du moins avant qu'on ne parle des fameux perturbateurs endocriniens.

La restauration collective est également le terrain de jeu du plastique, et ce depuis des années. Il y fait une entrée remarquée au tournant des années 1980-1990, dans la foulée de la création des grandes cuisines centrales. « *De tout temps, les*

cantines étaient desservies sur place par des cuisines logées au sein des écoles ou des quartiers, y compris dans des villes comme Paris, témoigne Sylvestre Nivet, directeur de la restauration collective à Poitiers, une des très rares villes qui n'a jamais cédé aux sirènes de ce matériau, lui préférant l'inox. Dès lors qu'on a voulu rationaliser les outils de production, on a renoncé à créer de nouvelles petites unités ou à rénover les cuisines existantes, et on a construit ces très grandes unités de préparation. Mais en se professionnalisant et en suivant les méthodes de l'industrie, les collectivités se sont vu imposer les mêmes normes de sécurité alimentaire par la direction générale de l'alimentation et les services de l'hygiène. »

La première conséquence de la création des super-cuisines fut la mise en place de la liaison froide, cette possibilité de préparer plusieurs jours à l'avance des plats, qu'il faut alors refroidir dans des contenants étanches. Ça tombe bien, la barquette en polypropylène operculable est toute dédiée à ce genre de fonction. Légère, facile à fabriquer, étanche, pas chère, garante d'hygiène, « elle cohabitait toutes les cases, c'était le bonheur absolu, surtout à l'heure de la fermeture des petites cuisines : on est passé de la cuisine au plat cuisiné, livrable à toutes distances », poursuit le responsable de Poitiers.

Autrefois majoritaires, l'inox et le verre, voire le fer blanc avant eux, sont tombés en désuétude. « Toute une économie s'est développée autour du plastique, on a par exemple acheté en masse des thermoscelleuses à cinquante mille euros et on s'est mis à cuire directement dans les barquettes et les fameuses poches plastiques. » Ce mouvement de modernité (du moins vu comme tel par les experts et les techniciens de l'époque), né sous l'ère d'un pétrole peu coûteux, fait encore les beaux jours des cuisines des grandes villes. Mais il suscite désormais les gros yeux de l'opinion qui voit dans le plastique en général, et dans son emploi en restauration collective en particulier, une des causes du réchauffement climatique. L'affaire montante de la migration des perturbateurs endocriniens dans l'alimentation emballée et réchauffée dans des contenants polymérisés, la culture de moins

en moins supportée du jetable et le manque de recyclage de ce matériau en font un ennemi plus qu'un allié. Un ennemi très encombrant même, quand on sait que les océans sont tous pollués aux micro-particules et qu'un être humain, dit-on, ingère jusqu'à cinq grammes de plastique chaque semaine, soit l'équivalent d'une carte de crédit...

« AU LIEU DE PRODUIRE ET CUIRE SOUS VIDE, REFROIDIR, STOCKER, DISTRIBUER ET JETER, IL FAUT REVENIR À UN CYCLE PASSÉ POUR RINGARD MAIS QU'ON N'AURAIT JAMAIS DÛ QUITTER : LIVRER EN BACS INOX, RÉCUPÉRER ET LAVER. »

Comment sortir de cette spirale du plastique ? Du point de vue des usages quotidiens ou de l'industrie, une bataille de sens, d'innovation et de tâtonnements a commencé, qui promet d'être longue. Et dans les cantines ? Sylvestre Nivet a son idée, lui qui est aussi un des cadres de l'association Agores, laquelle réunit en France les directeurs de la restauration collective publique. « Au lieu de produire et cuire sous vide, refroidir, stocker, distribuer et jeter, il faut revenir à un cycle passé pour ringard mais qu'on n'aurait jamais dû quitter : livrer en bacs inox, récupérer et laver. C'est encore le meilleur moyen de baisser la facture énergétique liée au plastique, de sa conception à la gestion des déchets. »

Le livre blanc d'Agores¹ sur les alternatives au plastique va dans le même sens, bien qu'il pointe toute la difficulté pour les opérateurs de bouleverser le système en place, estimant qu'il faudra « tenir compte de la réalité des contraintes techniques, humaines et économiques du changement ». En clair, le compagnon le plus envahissant de notre quotidien a encore plus d'un tour dans son sac... plastique !

¹ www.agores.asso.fr



Dans cette arrière-cuisine centrale, le plafond, les murs, les cagettes, les plats sous vide, la charlotte, le masque et même les néons sont... en plastique !

LE



RETOUR

BACTÉRIE IS BACK !

Pourquoi on n'échappera pas à l'urgente nécessité de réenchanter nos palais et nos microbiotes de plus en plus dégradés.

P.42

« PLUS AUCUN DE NOS ACTES N'EST INNOCENT »

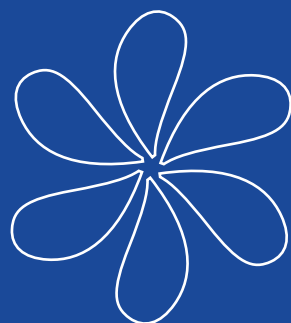
L'invitée de « Jour de Fête » : Vinciane Despret, philosophe.

P.46

SIMPLES COMME BEAUX JOURS

L'album photo en forme d'hommage aux « Cueilleurs sauvages », par Maxcasa.

P.54



« ICI, ON FAIT VRAIMENT DE LA CUISINE »

Reportage dans une cuisine centrale aux portes de Lille, qui propose de remettre la saison, le brut et le sain au menu.

P.66

RÊVER, VRAIMENT ? QUAND LES POULES AURONT DES DENTS !

Un conte pour petits et grands, sur un autre thème du vivant.

P.70

NOURRITURE, ESPACES PARTAGÉS, CADRE DE VIE : CES TERRITOIRES QUI CONSTRUISENT LEUR DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

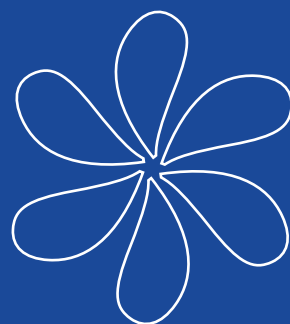
Coup de projecteur sur des collectivités inspirées et inspirantes.

P.74

« SORTONS DU RÈGNE DE LA MALBOUFFE ET DÉVELOPPONS NOS IMAGINAIRES ! »

Les regards croisés de Corinne Lepage et Maria Pelletier, femmes engagées

P.78



DU VIVANT



UNE ODE AU VIVANT
*

BACTÉRIE IS BACK !

Depuis qu'on a réussi à dresser le génome complet du microbiote intestinal, on commence à comprendre que remettre du vivant dans l'alimentation, c'est améliorer la santé publique et contenir, à terme, l'explosion des maladies chroniques. Mais comment renouer avec ces milliards de bactéries qu'on a délibérément chassées de nos menus, autant par conviction que par ignorance ?

TEXTE DE FLORE MÉDOC
ILLUSTRATIONS DE JULIE JUP

Casser des œufs au sein d'une cuisine de cantine pour préparer une omelette géante ? Malheureux, vous n'y pensez pas, c'est interdit ! Introduire du lait cru dans une préparation pâtissière pour les convives ? Vraiment, vous aimez jouer avec le feu ! Voilà, parmi d'autres, deux grandes idées reçues qui persistent chez les acteurs de la restauration collective. Le vivant, oui, mais pas à trop forte dose. Que s'est-il passé pour que de telles croyances s'installent durablement dans nos paysages alimentaires ? Comment en est-on arrivé à réduire aussi drastiquement la variété de nos flores intestinales ?

le démontrent depuis une dizaine d'années, et tout spécialement depuis la caractérisation de l'ensemble des génomes des milliards de petits habitants du microbiote intestinal : le monde des bactéries regorge de vertus insoupçonnées. Il est ainsi établi qu'elles participent directement à une bonne digestion, qu'elles protègent de certaines maladies et régulent le système immunitaire, qu'elles sont à la base de la fabrication de certaines vitamines. On dit même qu'elles agissent directement sur l'humeur. « *On sait maintenant que la population avec un microbiote fragile est plus à risque de développement et d'aggravation de maladies chroniques* », confirme le chercheur en écologie microbienne Joël Doré ¹.

« *On sait maintenant que la population avec un microbiote fragile est plus à risque de développement et d'aggravation de maladies chroniques.* »

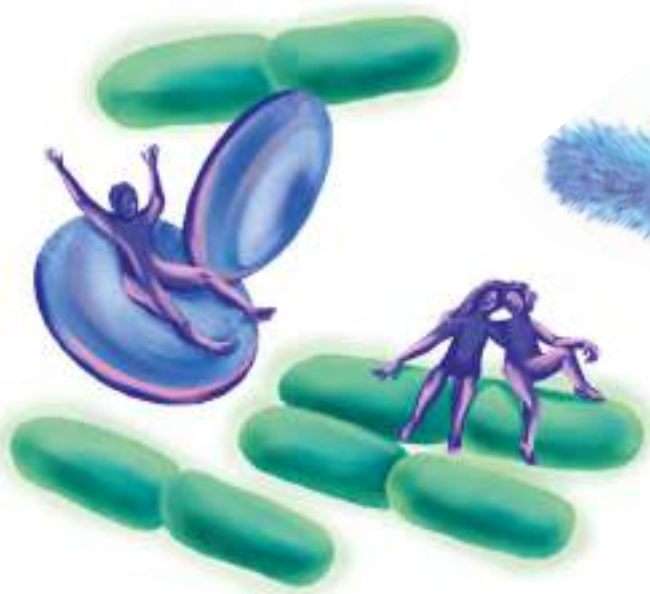


La peur panique de la toxi-infection alimentaire collective, l'imposition de normes d'hygiène drastiques parfois excessives et la mise en place de protocoles stricts dans la fabrication des repas ont fait de l'alimentation (ou disons, celle de type industriel) le siège du recul du vivant, pour le bien présumé de la santé publique mais pour le pire de la biodiversité microbienne qui peuple nos intestins. De nombreuses recherches

Des recherches très sérieuses conduites chez des peuples aux modes de vie traditionnels de Tanzanie et d'Amazonie, à partir d'une série d'analyses de leurs selles, ont démontré qu'ils possédaient un microbiote deux fois plus riche et varié que celui d'un Japonais, d'un Français ou d'un Américain. Leur très grande consommation de fibres et le maintien d'une alimentation diversifiée et vivante semblent expliquer en partie ces différences et leur plus grande résistance aux maladies dites de civilisation (diabète, obésité, stress oxy-

¹ Un documentaire Arte : *Microbiote, les fabuleux pouvoirs du ventre*, de Thierry de Lestrade et Sylvie Gilman, 2019.





une lente érosion de la richesse de leur flore native. « On s'est aperçus que la traite mécanique avec un lait passant dans des tuyaux ultra-désinfectés, ou que le changement des contenants comme les seaux en bois au profit de l'innox, ont contribué à la perte de richesse et de variété des ferments et des bactéries dont chaque ferme avait sa spécialité, résume la chercheuse. Cette perte menaçait directement l'avenir des fromages. »



datif et troubles cardio-vasculaires). Depuis ces découvertes, de très nombreuses start-up se sont lancées, dans le monde entier, France en tête, à l'assaut du marché prometteur des nouvelles bactéries bienfaites.

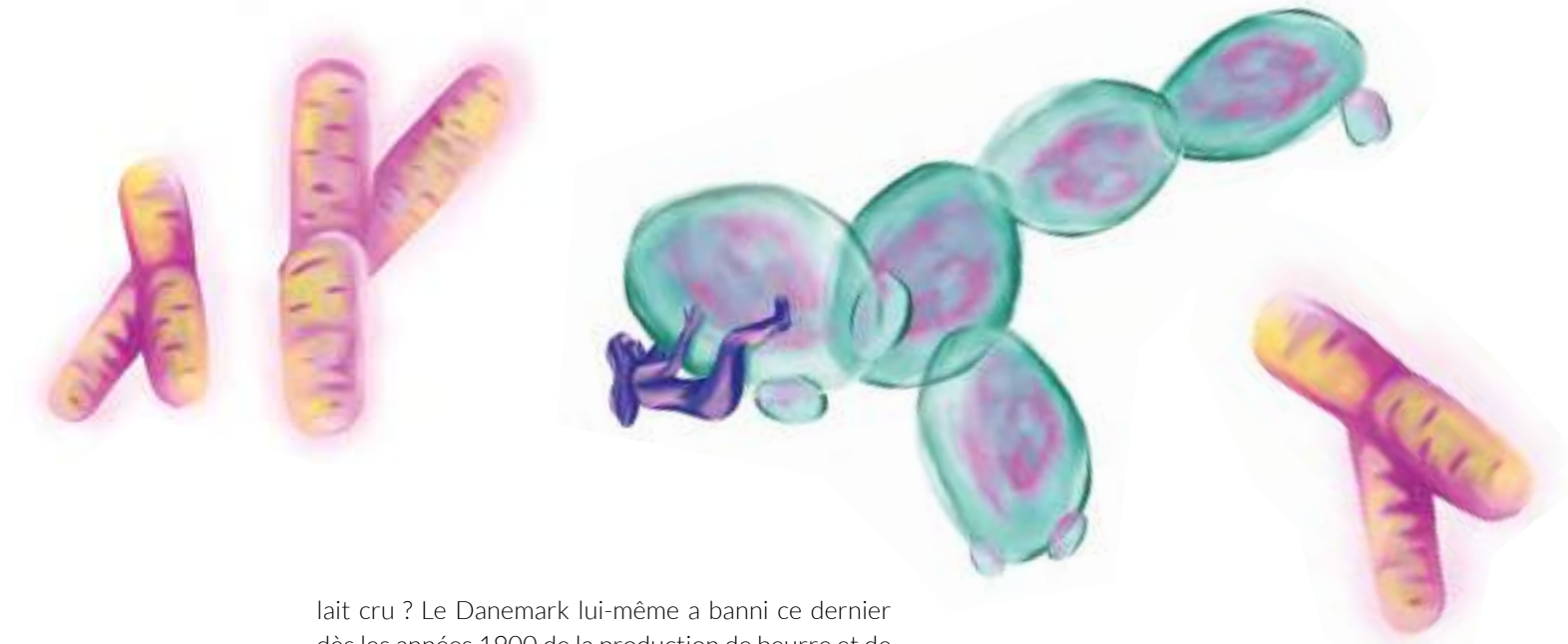
« Le lait, devenant de plus en plus stérile, permettait d'autant moins de faire des fromages au lait cru, comme le reblochon ou l'emmental suisse. »

Élise Tancoigne, chercheuse en histoire et sociologie des sciences à l'université de Lausanne, a beaucoup travaillé sur les bactéries laitières, observant la façon dont la réduction de la biodiversité microbienne a émergé au milieu des années 1970 comme un véritable problème pour les éleveurs et transformateurs laitiers, notamment dans les filières du reblochon et de l'emmental suisse. Ces fromages au lait cru ont été confrontés à



Ce n'est pas tout. La loi, dite "Godefroy" du 3 janvier 1969 institua aussi un paiement du lait en fonction de sa qualité : plus un lait était chargé en microbes, moins il était payé. « Le lait, devenant de plus en plus stérile, permettait d'autant moins de faire des fromages au lait cru comme ces fameuses AOP. » À tel point que chercheurs et fromagers ont décidé, du côté français comme du côté suisse, de reconstituer patiemment toute une banque de souches bactériennes que l'industrie conventionnelle des ferments était incapable de fournir.

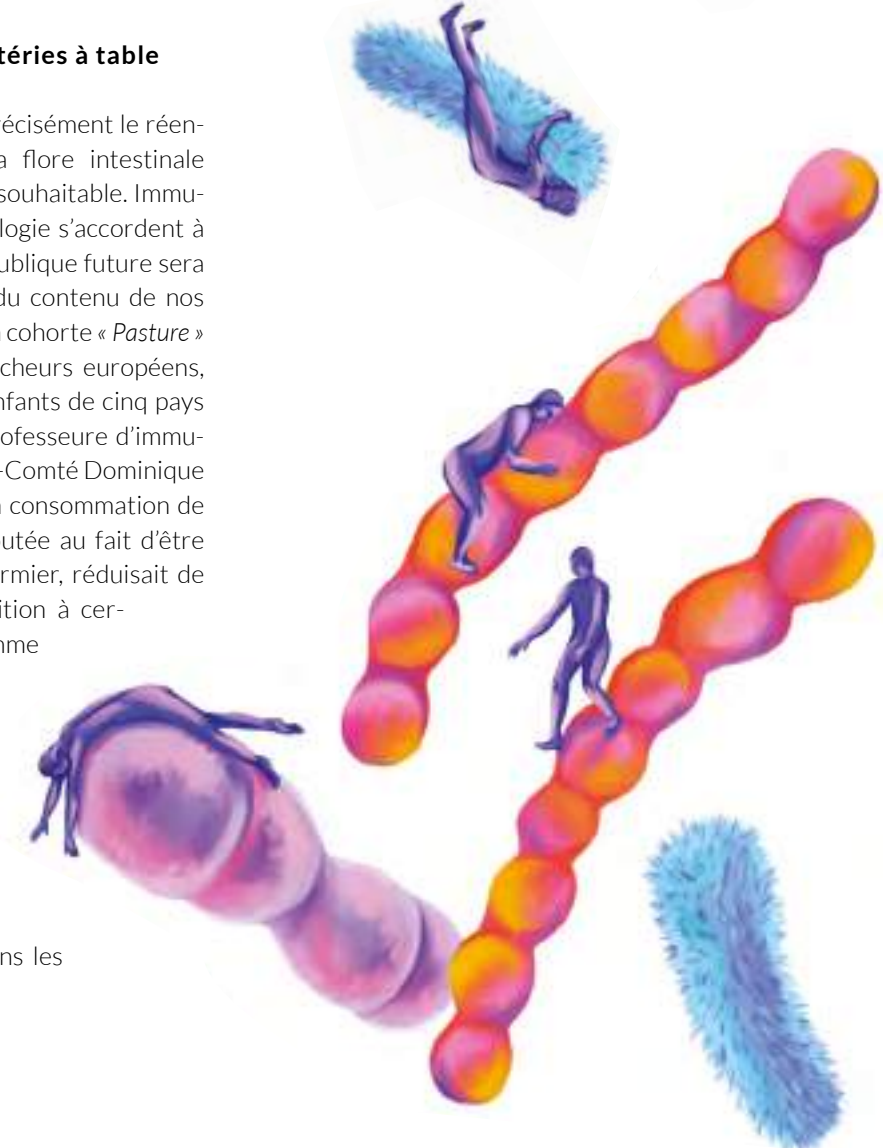
Parallèlement, l'autre bataille à mener fut européenne, lorsque la directive sur le commerce des produits laitiers faillit « signer la mort des fromageries traditionnelles », rappelle Élise Tancoigne. « Le texte leur assignait une obligation de moyens et non de résultats, en imposant par exemple des murs "lisses et imperméables" dans toutes les caves d'affinage. C'est à partir de ce moment que des collectifs militants se sont développés pour démontrer la méprise. Ils ont par exemple prouvé qu'un affinage sur des planches de bois, par le développement d'un biofilm naturel, empêchait la formation de la listeria, ce qui n'était pas le cas avec l'innox ou le plastique. » Faut-il voir dans cette approche hygiéniste l'influence des pays du nord de l'Union européenne, lancés dans le tout pasteurisation depuis des années quand ceux du sud continuaient de plaider pour la tradition du



lait cru ? Le Danemark lui-même a banni ce dernier dès les années 1900 de la production de beurre et de fromage, avant de se raviser ces dernières années.

Réinvitons les bonnes bactéries à table

Le retour de la bactérie, et plus précisément le réenchantement de la densité de la flore intestinale humaine, apparaît de plus en plus souhaitable. Immunologistes et experts en microbiologie s'accordent à penser que le niveau de la santé publique future sera intimement lié à la modification du contenu de nos assiettes. Une illustration ? Dans la cohorte « Pasture » conduite par un collectif de chercheurs européens, constituée d'un panel de 1 000 enfants de cinq pays dont la moitié vit à la ferme, la professeure d'immunologie de l'Université de Franche-Comté Dominique Angèle Vuitton a démontré que la consommation de lait cru dès le plus jeune âge, ajoutée au fait d'être exposé à un mode de vie rural fermier, réduisait de manière très significative l'exposition à certaines maladies chroniques comme les allergies. Et la liste des études s'allonge sur la balance bénéfices-risques au profit d'une consommation de produits vivants, fermiers, bio et faisant appel à des procédés de fabrication traditionnels : c'est le moment ou jamais de les réintroduire à la table familiale et dans les cantines ! *



« PLUS AUCUN DE NOS ACTES N'EST INNOCENT »

LE GRAND ENTRETIEN
DE JOUR DE FÊTE

Vinciane Despret
Philosophe

RECUEILLI PAR AGATHE BEAUDOUIN
PHOTOS DE JULIEN CLAUDEL
ILLUSTRATIONS DE JULIE JUP



Elle se présente souriante à la porte de sa maison, près d'Uzès dans le Gard, en compagnie de sa chienne Alba et de sa bonne humeur contagieuse. Philosophe des sciences, éthologue et professeure à l'université de Liège, Vinciane Despret ne cesse d'interroger notre rapport aux animaux et au vivant. À travers ses travaux et ses livres, elle propose de revoir en profondeur notre conception de la nature pour permettre la cohabitation de tous les « existants », où l'homme ne serait plus le maître décideur, seul à être doté de « la puissance d'agir ». Une urgence, et pas seulement climatique, aux yeux de cette intellectuelle qui en fait une question très politique.

Jour de Fête : À quoi se réfère le mot "vivant" dans notre société aujourd'hui ?

Vinciane Despret : Ce mot s'est imposé parce qu'on a essayé de se débarrasser du terme "nature". À un moment donné, sous l'influence de philosophes, de scientifiques et de certains anthropologues, comme Philippe Descola, le mot "nature" est devenu problématique. D'abord, parce que cela nous désignait comme les héritiers d'une tradition où nous avions inventé "la nature" comme quelque chose d'inerte, opposée aux humains, les seuls à être dotés d'une puissance d'agir qui se seraient rendus maîtres et possesseurs de cette nature. C'est justement cette représentation de "nature inerte" qui a rendu possible le rapport violent d'exploitation que l'on a avec elle. Ce terme est donc chargé de toute l'histoire qui nous est propre.

« La représentation de "nature inerte" a rendu possible le rapport violent d'exploitation que l'on a avec elle. »

Pour Descola par exemple, quantité de groupes humains n'ont pas cette distinction avec la nature. Les Achuar en Amazonie¹ n'ont pas du tout la conception d'une nature séparée. Ils sont extrêmement perspectivistes, puisqu'ils imaginent que le jaguar, lorsqu'il boit le sang de sa proie, boit en fait de la bière de manioc ! Le jaguar n'est pas

humain pour autant mais, selon ce peuple, il a une intention, une intériorité. À l'inverse, pour nous, les animaux sont très différents des humains. Si, aujourd'hui, on souhaite changer le rapport que l'on a avec les autres vivants, cette conception de la nature nous encombre. Par exemple, quand les gens disent : « Je vais dans la nature pour me ressourcer », eh bien je dis gloups !, parce qu'à mes yeux, on est encore dans une conception de la nature patrimoniale.

Ce mot "vivant" devrait donc permettre d'insuffler une nouvelle manière d'appréhender... la nature ?

Quand on parle du vivant, je pense que l'idée, c'est de dire : « On est vivant parmi les vivants. » Alors que quand on parlait de la nature, il était difficile de dire : « On est nature parmi la nature », sauf à le dire à la manière des zadistes de Notre-Dame-des-Landes : « Nous ne défendons pas la nature, nous sommes la nature qui se défend. »

Ces zadistes ont raison, selon vous ? Est-ce qu'ils se reconnectent réellement au vivant ?

Il me semble qu'ils y arrivent très bien, mais ce sont des expérimentations. Certaines d'entre elles tiennent, d'autres pas. Celles qui tiennent y parviennent grâce à des compromis et des conflits. Il ne faudrait pas juger les Zad sur le fait qu'elles tiennent ou non dans le temps. C'est le fait que cette expérimentation existe, et qu'elle apporte de la beauté, qui est intéressant. Parce que, dans ce collectif, les gens sont tout le temps obligés de

penser... Ce n'est plus le régime de la propriété privée. Et en cela, les Zad sont terriblement imaginatives. Ce qu'elles ambitionnent de changer du monde, elles le font localement, et les moyens par lesquels elles essaient de changer le monde sont cohérents avec ce qu'elles souhaitent comme changement. Leur révolution est cohérente avec le monde qu'elles souhaitent.

Cette disparition du mot nature au profit du mot vivant, employé dans une pensée politique, vous vous y rattachez ?

Le mot "nature" a toujours été employé politiquement, puisque c'est un terme qui séparait les êtres selon une échelle de valeurs. Par conséquent, que « vivant » devienne un terme politique, j'en suis ravie, parce que je suis ravie que les vivants entrent en politique !

Regardons autour de nous, il y a plein de conflits : les activistes qui veulent sauver une forêt, les zadistes qui ne veulent pas qu'on bétonne tels endroits, les gens qui se battent contre l'élevage industriel, ceux qui ne veulent plus de la chasse ou qui veulent protéger tel ou tel animal... Je n'ai jamais vu autant de conflits ! Pourquoi ? Parce que plus il y a d'êtres avec des intérêts divergents, plus il y a de conflits. Et ces conflits indiquent qu'en effet, les vivants sont entrés en politique. Les gens portent leurs intérêts dans l'espace public. En tant que philosophe, je ne peux que faire ce constat, et c'est de bon augure, car plus on fera attention aux autres, plus grande sera notre chance de ne pas aller trop vite à la catastrophe. Cela signifie qu'il y a une multiplicité de voies qui sont désormais entendues.

Multiplication des conflits, multiplication aussi des expérimentations, médiatisation des enjeux... Assiste-t-on selon vous à une prise de conscience généralisée ?

En tout cas, je pense qu'il se passe quelque chose. Le conflit ne rassure pas, le politique ne sait plus quel rôle jouer, et derrière, il y a cette vision de « On va tous mourir »... Les scientifiques, dont le discours est de plus en plus répandu, insistent bien

sur les interdépendances. Dire que la perte de la biodiversité est à coup sûr la perte de la santé pour les humains, qu'il n'y a plus d'abeilles et qu'on ne les remplacera pas par les abeilles électroniques, eh bien c'est dire que toutes ces interdépendances sont très importantes. Est-ce que cela signifie que nous sommes dans une étape qui pourrait aboutir à quelque chose de très vertueux, un récit commun, ou à l'inverse, va-t-on s'engager vers une voie qui ne se passera pas bien ?

Et si cette prise de conscience n'était l'affaire que des scientifiques, des intellectuels et de quelques esprits écolos ? Les experts du GIEC ont beau faire des préconisations, on ne les suit pas vraiment...

Cela dépend où vous mettez la focale. Tout le monde ne le fait pas, mais des tas de gens font des efforts. Ces efforts sont des « oasis », comme l'a un jour écrit Nicolas Truong, un journaliste du Monde, et je trouve cette image très intéressante. L'oasis reste ancrée et elle essaime. On en revient aux zadistes qui créent des zones où cela reste habitable avec un maximum de solidarité, d'autonomie. Ils renoncent à changer le monde, mais ils changent leur monde. Ce travail de la pensée sur la cohérence entre des manières de vivre et de faire travailler l'imagination, je trouve cela passionnant. Ce sont des vrais lieux de culture.

Que faut-il penser des expressions : « vin vivant », « pain vivant », que l'on rencontre de plus en plus souvent ? Une réalité objective ou des noms à la mode aux allures d'argument marketing ?

Je ne suis pas renseignée sur ces pratiques-là en particulier, mais quelque chose qui me paraît sympathique dans l'utilisation du mot "vivant", c'est de penser le vivant comme le résultat d'une pratique où l'élément, le "vivant" que l'on met en culture, est en fait doté du pouvoir d'imposer ses propres normes et de résister. L'homme se rend alors disponible au fait que celui avec qui il essaie d'avoir des échanges lui impose ses propres normes de vie, comme on peut l'observer entre la vigne et le vigneron.

¹ Les Achuar forment un des derniers groupes de Jivaros, à la frontière entre le Pérou et l'Équateur.



Dans ce vivant, nous, les humains, nous ne serions pas seuls, dites-vous. Nous serions même « regardés ».

J'ai commencé par dire « on est regardé » parce que c'était une entrée stratégique, en utilisant la notion de système perceptif, familière à tout le monde. Je dirais en fait que les autres vivants ne font pas que nous regarder : ils nous sentent également, ils nous entendent, ils nous subissent, ils nous jugent... Par exemple, on sait maintenant que beaucoup d'espèces, notamment dans le milieu marin, fonctionnent par ondes, et que certaines ne se reproduisent plus parce qu'elles n'arrivent plus à communiquer. Nous avons tellement saturé d'ondes leur environnement... On a d'abord vu des échouages sur les plages, c'était une belle alerte, et maintenant c'est bien plus dramatique. Ce ne sont plus seulement les baleines qui s'échouent mais tout le cycle de vie qui est menacé. Nous sommes tout le temps en train d'interférer dans les modes d'existence des animaux. Et ce n'est pas pour le meilleur.

« Comme l'explique Baptiste Morizot, le vivant, c'est celui qui peut en prendre plein la gueule ! »

Accepter de regarder les animaux comme s'ils étaient, en quelque sorte, des gens comme nous, cela demande de revoir notre approche anthropocentrée ?

Ce sont les scientifiques qui m'ont convaincue de regarder les animaux comme eux-mêmes les regardaient. Au départ, ma volonté était de faire comprendre qu'il y a d'autres êtres que nous qui ont une perspective sur le monde. C'est une vieille histoire. Je ne fais que reprendre le flambeau de quantité de biologistes pour éveiller à l'idée que les animaux sont des êtres « affectés ». Quelle est la différence entre le vivant et le non-vivant ? Eh bien, c'est assez simple et c'est Baptiste Morizot²

² Baptiste Morizot, écrivain, est enseignant-chercheur en philosophie à l'université d'Aix-Marseille. Il consacre ses travaux aux relations entre l'humain et le vivant et s'appuie sur des pratiques de terrain, notamment de pistage de la faune sauvage.

qui l'explique : le vivant est celui qui peut en prendre plein la gueule ! Si on commence par dire que les autres vivants nous regardent, alors on élargit un peu le cercle de ceux qui sont dotés de la puissance d'agir.

Ainsi, lorsqu'on se prend à observer différemment le poisson dans un aquarium, ça change beaucoup de choses. C'est moins facile à vivre, ça peut même mettre mal à l'aise. Moi par exemple, je me souviens de m'être sentie extrêmement mal, un jour sur une aire d'autoroute, en passant devant un camion avec des veaux dedans. J'ai vu le regard de ces veaux et je me suis dit : « Mais dans quel monde est-ce qu'on vit ? » Est-ce normal ?

Mais alors comment fait-on pour continuer à vivre ? Par exemple, doit-on continuer à manger de la viande ?

Manger n'est pas une chose simple, ni un acte innocent. Il est possible qu'on trouve des moyens pour que la viande redevienne un mets rare et exceptionnel, à consommer avec attention et précaution, un peu comme le champagne. Nous vivons une vie à laquelle nous n'étions pas bien préparés, qui est difficile et intéressante : c'est une vie de scrupules. Manger de la viande, est-ce bien légitime, est-ce que je n'encourage pas un certain type d'élevage ou de commerce, est-ce que je n'exerce pas une pression sur les agriculteurs ? Nous négocions tout le temps et nous instaurons une sorte de balance morale dans nos actions : est-ce que tout ce que je fais est assez moral ? Cela me paraît très nouveau.



Dans mes conférences, des gens vont jusqu'à me dire : « Avant que l'eau de ma douche soit chaude, je mets mon arrosoir en-dessous. » Je n'ai jamais entendu mes parents négocier comme ça ! C'est quelque chose de nouveau qui arrive dans nos pensées. Nous sommes en train de peser en permanence nos concessions sur notre petit confort. Plus aucun de nos actes n'est innocent et c'est intéressant.

« Au fond, qu'est-ce que pourrait signifier être "bon vivant" dans un monde où le moindre de nos actes est teinté de scrupules ? Est-ce que ce ne serait pas simplement de se sentir vivant parmi les autres vivants ? »

Construire une nouvelle cohabitation entre les vivants, cela signifie-t-il revenir en arrière, comme certains le plaident, ou faut-il inventer autre chose ?

Revenir en arrière, surtout pas ! Certains parlent aussi de décroissance mais comment voulez-vous faire accepter aux gens que l'on va « décroître » ? La question, de mon point de vue, c'est comment on arrive à faire ce basculement. Pour moi, Total, Trump, Musk, les gens qui veulent aller sur Mars sont des ennemis parce que ce sont des gens qui détruisent. L'idée dont on doit se défaire, c'est en fait l'idée de progrès. Il n'y a pas de progrès possible. Il faut oublier cette flèche du temps qui se base sur un passé révolu pour aller vers un futur désirable. Ce que l'on a à proposer aux gens, c'est d'essayer de vivre bien en ayant perdu des habitudes de vie qui étaient extrêmement faciles à certains égards. C'est de consommer moins...

Vous envisagez tous ces changements nécessaires de manière joyeuse. Pourtant, il y a un aspect très angoissant, d'autant plus si on ajoute cette notion d'urgence climatique qui revient en permanence.

Est-ce que ce sentiment d'angoisse est paralysant ou mobilisateur ? Nous pouvons tous sentir les effets du réchauffement climatique, on souffre tous de la chaleur, la Belgique a vécu des pluies torrentielles un 14 juillet... Ce qui nous paralyse, comme l'explique Bruno Latour³, c'est plutôt que nous ne connaissons que des « passions tristes » :

³Bruno Latour est un sociologue, anthropologue et philosophe des sciences français, professeur à l'Institut d'études politiques de Paris.

l'éco-anxiété, la désolation, l'angoisse, le sentiment que nous n'avons pas d'avenir, la solastalgie (l'émotion de ne plus reconnaître un lieu parce qu'il a été totalement transformé)... Les passions tristes, ça ne fait pas bouger. Alors qu'avec les passions joyeuses, nous augmentons notre puissance d'agir.



Actuellement, nous n'arrivons pas à cultiver ces passions joyeuses qui nous rendraient vivants et nous donneraient envie de l'être avec d'autres vivants. Dans ce contexte, je pense qu'au delà du champ politique et des acteurs traditionnels, le monde des artistes a un rôle à jouer. Je pense au tropisme que décrivait Nathalie Sarraute, ce quelque chose que tu ressens mais qui est de l'ordre de l'indéfinissable... Eh bien les artistes participent à éveiller notre attention à tout ce qui existe et qu'on ne voit pas. Ils ne sont pas seuls. Les jeunes philosophes ont également leur place. Ou des gens qui changent les choses, comme Gilles Clément qui fait un travail incroyable pour rendre les gens plus attentifs, les anthropologues, les réalisateurs de documentaires, les paysagistes... À un moment, tout cela va tellement irradier que cela peut faire bouger les sociétés.

Aujourd'hui, quel sens prend à vos yeux l'expression : « Être bon vivant » ?

Je ne l'entends plus beaucoup, à part peut-être aux enterrements ! Il est fort probable que la



définition va changer. Quel glissement de signification va s'opérer ? Si être bon vivant suscite le jugement comme une manifestation d'opprobre liée à cette espèce d'hygiénisation de vie selon laquelle la santé est un capital à préserver, où il faudrait s'interdire de fumer des cigares, boire un peu trop de vin et manger un peu trop, alors il y a là-dedans quelque chose d'insupportable.

En revanche, si être bon vivant n'est plus quelque chose de désirable en soi parce que l'on prend en compte sa dimension trop consumériste et irresponsable de pur plaisir de la chair et d'ingestion, alors cela devient intéressant. Mais ce qui serait encore plus intéressant à ce moment-là, c'est de ne pas abandonner le terme au mouvement hygiéniste, mais plutôt de tenter de lui donner une autre définition. Au fond, qu'est-ce que pourrait signifier « bon vivant » dans un monde où le moindre de nos actes est teinté de scrupules ? Est-ce que ce ne serait pas simplement de se sentir vivant parmi les autres vivants ? *

SES DERNIERS OUVRAGES

« Autobiographie d'un poulpe et autres récits d'anticipation », Actes Sud, 2019

« Habiter en oiseau », Actes Sud, 2019

« Au bonheur des morts », La Découverte, 2015

SES CONSEILS DE LECTURE

« Comment la terre s'est tue, pour une écologie des sens », David Abram - La Découverte, 2013

« Apprendre à voir - Le point de vue du vivant », Estelle Zhong Mengal - Actes Sud, 2021

« Sur la piste animale », Baptiste Morizot - Actes Sud, 2017

A man wearing a cap and a light-colored shirt is climbing a wooden ladder to reach the upper branches of a tree. The tree is covered in vibrant green leaves and clusters of bright yellow flowers. The background features a clear blue sky and a range of rugged, rocky mountains with some snow patches. The overall scene is bright and sunny, suggesting a warm day.

LES CUEILLEURS SAUVAGES

UNE SÉRIE
DE MAXCASA

SIMPLES COMME BEAUX JOURS

Le retour au vivant, ça peut être l'affaire d'une vie, voire d'un changement de vie. Ils étaient prof, coiffeur, graphiste... Un beau jour, comme dirait Jack London, l'appel de la forêt fut le plus fort et tous ces gens se reconvertirent. À l'espace, à la nature, mais surtout à un fort sentiment et besoin de liberté. Leur métier ? Cueilleurs de simples, ou plantes aromatiques et médicinales. Glaner, cueillir, ramasser, peu importe le mot, la démarche est la même : accepter humblement l'offrande que leur tendent bosquets, plateaux et bords de chemins. Le retour au vivant devient alors un dialogue immersif avec le sauvage retrouvé, célébré. C'est aussi l'occasion d'une confrontation au doute, à l'incertain : plus personne d'autre que soi pour dire ce qu'il faut faire, ni comment le faire. La vraie plus-value, ici, ne se compte plus en heures ni en euros, mais en plaisir intérieur brut. Et en difficulté, aussi, car n'est pas cueilleur qui veut dans ces grands paysages.

Une série réalisée par Maxcasa, photojournaliste installé à Montpellier, qui a longtemps travaillé dans le reportage pur avant de se laisser entraîner par la danse et l'architecture. Maxcasa est aussi en charge de l'accueil des tournages de cinéma dans la région Occitanie.











DANS LE NORD



« ICI, ON FAIT VRAIMENT DE LA CUISINE »

Le plus possible de produits bruts, bio, locaux, de plats et de recettes maison... La cuisine centrale de Lys-lez-Lannoy, tout près de Lille, livre une crèche, les cantines scolaires, un foyer de personnes âgées et s'occupe du portage à domicile. De la fabrication de pâtes fraîches à l'introduction de poulets en carcasse entière, on ne manque pas de pistes pour remettre du vivant dans les assiettes.

PAR LUDOVIC FINEZ



© Photo d'illustration Felix Kolthoff - Unplash

Pour l'équipe, « c'est plus agréable de travailler des produits frais que des surgelés ou de réchauffer des boîtes. »

Désormais, on ne pourra pas manquer l'information : Lys-lez-Lannoy, 13 000 habitants, dans le Nord, est le premier "Territoire bio engagé" des Hauts-de-France pour la restauration collective. En prime, la Métropole européenne de Lille lui a décerné deux étoiles de son label "Ici je mange local". Il est 8h30 en cette matinée de juin et les ouvriers communaux récupèrent à la cuisine centrale les panneaux qu'ils partent installer aux entrées de la ville.



Ici, le travail a débuté il y a deux heures par un rapide point pour distribuer les tâches de la journée. L'équipe de 17 personnes confectionne et livre quotidiennement environ 1 200 repas à la crèche communale, aux cantines des écoles maternelles et primaires, au foyer de personnes âgées et s'occupe du portage à domicile. Au menu du jour, tapenade de poivron en entrée, poulet sauce au comté et petits légumes en plat, petit suisse en dessert. Livrés bruts, les carottes, navets, poivrons et autres oignons passent d'abord par la légumerie pour être épluchés. « Les petits pois, comme les

épinards, font partie des rares légumes qu'on achète surgelés. Avec les quantités que nous travaillons, ce serait compliqué autrement », estime la responsable de la cuisine, Nathalie Van Laer, occupée à disposer les branches de thym et les feuilles de laurier sur les cuisses de poulet. Dans une autre partie de l'atelier, Wendy Daese, recrutée il y a un an, remplit les barquettes de riz aux petits légumes qui seront au menu du lendemain pour le portage à domicile. « Avant je travaillais dans une polyclinique. Le milieu hospitalier, c'est différent. Ici, on fait vraiment de la cuisine. Je suis également des formations pour varier les recettes et les techniques de cuisson notamment. » Son collègue Grégory Fiévet vérifie la température du plat. A 84,5 degrés, on est largement au-dessus des 63 degrés exigés, les barquettes peuvent donc partir en chambre froide.

En revanche, pour la crèche, les cantines scolaires et le foyer de personnes âgées, la livraison se fait le midi même, en liaison chaude. « Je travaille ici depuis trente ans, raconte Grégory Fiévet. Quand je suis arrivé, il n'y avait pas de méthode HACCP. Depuis, c'est plus sécuritaire et on a gagné en qualité. On a également une meilleure organisation. »

Occupé à mixer sa sauce au comté dans une grande sauteuse, José Delplanque leur tourne le dos. Du bouillon de volaille, des champignons, deux quarts de meule de comté AOP, dix litres de vin blanc en cubi, six litres de crème, trois kilos d'oignons, 500 grammes d'ail, du thym, du laurier... « *C'est plus agréable de travailler des produits frais que des surgelés ou de réchauffer des boîtes, comme on le voit souvent avec ceux qui font de la malbouffe. Ici, on expérimente de nouvelles recettes, on cuisine des légumes, on propose des repas végétariens* », se félicite celui qui, après une première expérience en boucherie, a postulé il y a dix-neuf ans à la mairie de Lys-lez-Lannoy. « *Quand je discute avec mes enfants de ce qu'ils mangent à la cantine (dans une commune voisine, NDLR), ils me disent que ce n'est pas très bon. C'est livré par un prestataire, du simple réchauffage et souvent la même chose. Par exemple, mon fils qui est au collège a quasiment tous les jours du blé. Ici, aujourd'hui on a du riz aux petits légumes, demain de la patate douce...* »

Papier, crayon et calculatrice à la main, Nathalie Van Laer est désormais plongée dans des tableaux. « *On vient de recevoir les effectifs de cantine d'aujourd'hui,*

explique-t-elle. La veille, on reçoit un prévisionnel et on vérifie le jour-même. On s'adapte au jour le jour car ça varie beaucoup. Il y a encore des absences à cause du Covid. » Il est 9h30, l'heure de la pause petit-déjeuner, que l'équipe prend ensemble dans le réfectoire. Le directeur, Xavier Verquin, se joint à eux. Parmi ses dossiers du moment, le réglage de la casseuse d'œufs, venue de Pologne, que des techniciens doivent effectuer prochainement. « *Elle a une capacité de 1 800 œufs à l'heure, pour faire nos pâtisseries, nos omelettes* », confie-t-il.

« Je peux vous dire que j'en ai épluché des légumes, lavé des cageots d'oseille... J'ai aussi appris à dépecer les lapins et à en faire des terrines. »

La recherche d'un producteur d'œufs en direct n'ayant pas été concluante, la collectivité a signé avec Norabio. « *Pour nous, les marchés publics sont un*



Une cuisine vivante passe toujours par des produits bruts.

Une ferme à quelques kilomètres fournit les légumes. De nombreux fromages viennent de deux autres, à Roncq et Brunembert, près de Boulogne-sur-Mer.

très gros travail. Ils sont répartis en quatorze familles, avec de nombreux lots, là où d'autres se contentent d'un seul marché », précise le directeur.

Un maximum de produits bruts, bio, locaux et de plats préparés maison : voilà résumés les objectifs du service restauration de la ville. Xavier Verquin a été formé dans un restaurant de la métropole lilloise, « *avec un ancien chef saucier du Hilton à Genève* », souligne-t-il. « *Je peux vous dire que j'en ai épluché des légumes, lavé des cageots d'oseille... J'ai aussi appris à dépecer les lapins et à en faire des terrines.* » Il a ensuite travaillé pour la ville voisine de Croix : « *C'était un peu de la bouffe militaire, avec un raisonnement de coût de revient plutôt que de qualité.* » Pas son credo.

À son arrivée à Lys-lez-Lannoy en 1993, Xavier Verquin « *ne fai(t) qu'observer pendant trois mois* ». « *Il y avait déjà ici des gens qui cuisinaient, la volonté et la motivation étaient là, se souvient-il. Puis j'ai demandé aux équipes : "Pensez-vous qu'on peut encore s'améliorer ?" Je suis adepte du management participatif, je ne m'impose pas.* » Une ferme à quelques kilomètres fournit les légumes. De nombreux fromages viennent d'une ferme de Roncq, toute proche, et d'une autre à Brunembert, près de Boulogne-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais. Xavier Verquin ambitionne d'atteindre rapidement les 40% de bio. Les légumes, pommes, pâtes, produits laitiers ou encore les fonds de sauce le sont déjà. Le directeur cherche la meilleure combinaison de produits bio, locaux et de qualité. Ainsi, « *une poire bio venue du Chili, je la renvoie* », tranche-t-il. Il a par ailleurs revu une partie de son approvisionnement en viande, estimant que la qualité n'était pas suffisante.

À Lys-lez-Lannoy, les nouveautés fabriquées « maison » et l'invention de recettes sont bienvenues et encouragées : saucisses à base de lentilles, waterzoï¹ végétal au maroilles, ketchup bio...

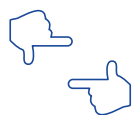
« *Nous faisons également nos falafels et des quiches qui n'existent pas ailleurs : patate douce, carotte-cheddar... Quand on sert des menus à base de protéines végétales, c'est aussi une façon de montrer qu'il existe d'autres façons de manger* », insiste Xavier Verquin. Un repas revient en moyenne à 1,85 euro de matières premières et à 9 euros au global, fabrication, livraison et service compris, intégrant les salaires du personnel et l'amortissement du matériel. « *Les économies doivent se faire ailleurs que sur la qualité*, insiste le directeur. *Le haricot vert surgelé extra-fin, par exemple, coûte 17 euros le kilo, mais on ne jette rien. Si je prends des haricots avec des fils, tout part à la poubelle.* » Autres moyens de limiter le gaspillage : les enfants sont invités à annoncer « *grande faim* » ou « *petite faim* » au self et des fruits coupés leur sont proposés.

Inaugurée en 2021 pour remplacer des ateliers vieillissants, la nouvelle cuisine centrale est équipée de matériel neuf, dont la consommation électrique a été étudiée. De même que l'éplucheuse a été mise au rebut, car entraînant trop de perte de matière. Pour autant, rien n'est figé. « *Nous sommes dans une optique de progression continue* », assure Xavier Verquin, qui n'exclut pas, par exemple, de travailler le poulet entier au lieu de recevoir des morceaux découpés. « *On pourrait aussi faire des pâtes fraîches, comme des tagliatelles ou des plaques de lasagne* », conclut-il. Avoir des projets, le meilleur moyen de ne pas s'ennuyer. *

¹ Le waterzoï est une sorte de pot-au-feu belge, traditionnellement préparé avec du poulet ou du poisson, lié avec de la crème. Découvrez-en une recette dans « *Je veux manger comme à la cantine bio* », écrit par Un Plus Bio aux éditions Terre Vivante.

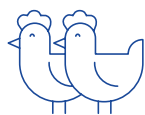
Rêver, vraiment ? Quand les poules auront des dents !

UN CONTE POUR PETITS ET GRANDS, SUR UN AUTRE THÈME DU VIVANT



LE DÉCOR

Un élevage au sol,
12 000 poules pondeuses,
pas d'accès à l'extérieur.



LES PERSONNAGES

Suzie et Delaire,
deux poules rousses
aux caractères assez
opposés.



LA SCÈNE

Un coup de tonnerre précipite
le vaste hangar dans l'obscurité,
les deux copines nouent un
dialogue et se mettent à rêver.

Soudain, un vif éclair doublé d'un grand fracas plonge le vaste hangar dans le noir total. Cris d'effroi dans la basse-cour. Suivent quelques caquètements, un peu moins forts, puis des murmures d'interrogation, enfin un silence profond s'installe.



On n'y voit plus rien, les néons blafards qui jouaient sans talent le rôle d'un soleil menteur se sont tus. Tiens, ça doit donc être la nuit, se dit une partie des locataires du vaste bâtiment. Ou bien le jour, objectent les autres. Va savoir, bien maline qui pourrait répondre à une telle question : quand on vit dans un élevage clos, au sol, sans accès à l'extérieur, entassées les unes sur les autres par milliers, entre une litière pleine de fientes pour seule promenade et des dortoirs métalliques, le jour ou la nuit, au fond, on a un peu oublié ce que c'était.

Au milieu de l'épaisse foule des congénères exténuées qui commencent à piquer du nez - ou du bec, soyons précis -, deux poules profitent de cet étonnant moment de calme pour nouer, à voix basse, une conversation, et s'évader un peu. Suzie et Delaire sont deux poules pondeuses, rousses comme les 12 000 autres de cet élevage, issues de différents croisements génétiques qui en font aujourd'hui des championnes de la ponte : un œuf par jour, jusqu'à six jours sur sept.

Suzie est la plus dégourdie des deux. Elle a toujours un regard critique et le mot pour rire, ces petits plus qui font souvent la différence au sein du groupe. Non pas qu'elle soit particulièrement espiègle, qui pourrait l'être ici ? Mais il faut le savoir, même lorsqu'elles sortent des couvoirs et poussinières industriels, les jeunes poules n'en conservent pas moins à vie des traits de caractère qui peuvent différer de l'une à l'autre.

D'instinct grégaire, elles sont très sociables, à condition qu'elles disposent d'un minimum d'espace pour vivre et que le groupe ne soit pas démesuré. Autrement, comme ici, elles sont souvent stressées, s'ennuient énormément et peuvent même devenir agressives, raison pour laquelle on leur époinète généralement le bec dès après la naissance. Tout cela, Suzie le sait, intuitivement. Elle dit toujours qu'il y a des choses qui clochent et qu'on pourrait faire autrement. Delaire, elle, est plus timide. Tempérament réservé, beaucoup moins rebelle. Elle suit facilement les autres et on ne la voit jamais tenter d'atteindre le haut du perchoir. Même aux mangeoires, elle se laisse doubler par de plus affranchies. Du coup, elle est un peu plus maigre, sans être chétive. Gentille, mais peureuse.

- Rhôô dis donc, soupire Suzie, ça fait du bien un peu de calme, non ? C'est pas que j'aime pas la vie de groupe, mais des fois, c'est bon quand ça s'arrête...

- Je sais pas ce que c'était que ce grand boum, mais en effet on s'entend moins crier, c'est reposant, répond Delaire.

- Ça fait combien de temps déjà qu'on vit ici ? Trois ou quatre mois, je crois bien. Pfff, va falloir endurer ça encore longtemps ? Les premiers mois n'étaient déjà pas terribles avant d'arriver ici... **Personne ne nous dit jamais rien et on est là, jour après jour, à courber l'échine, à pondre comme des malades. Y en a marre...**



- En même temps, on est toutes ensemble, on se serre les coudes, et au moins ici on est à l'abri des prédateurs. Enfin je dis ça...

- Ah oui, tu trouves ? Tu penses que c'est bien, toi, de passer ta vie à manger des trucs que, même dans la nature, tu ne mangerais pas ? Leurs graines oranges, jaunes et vertes, passe encore, mais franchement, c'est quoi cette espèce de farine et ces pellets compressés, on dirait qu'ils rajoutent des produits dedans... Résultat des courses, pour faire des œufs tous les jours, ça marche bien, mais question diversité et fraîcheur dans l'assiette, il y a mieux.





- Bah tu en sais plus que moi, là, je ne sais pas quoi te répondre. S'ils nous donnent ça, c'est sûrement que c'est bon pour nous, ça doit être équilibré.

- Équilibré ? Tu rigoles, Delaire. Imagine un moment, si on vivait ailleurs. Tiens, imagine que, demain, on se retrouve dehors, à l'air libre. Ima...

- Vivre dehors ?, l'interrompt Delaire, mais tu es folle, on ne survivrait pas cinq minutes : le vent, la pluie, la neige, le froid, le soleil qui tape en été. Sans compter qu'on se ferait manger toutes crues dès la première nuit venue, ah non très peu pour moi.

- Non mais attends, je te demande d'imaginer seulement. Déjà, pour manger, on aurait tout le sol autour de nous à gratter. (Prenant alors un air rêveur). Oui, l'immensité de la nature comme terrain de jeu. Rien à voir avec cette litière pleine de crottes et ces petits tapis en plastique qu'ils nous ont amenés, soi-disant pour nous défouler. D'ailleurs, regarde nos pattes, tu vois bien qu'elles

ne demandent qu'à bouger. Dehors, ce seraient de vrais outils de chantier. Avec, tu peux trouver des graines enfouies dans le sol, dégoter des petits vers de terre et des larves d'insectes. Et puis, tu as tous ces petits animaux qui courent par terre, les araignées, les coléoptères, ou encore ces jeunes escargots, les plus faciles à choper.

- Beurk !!! Tu veux dire manger des insectes avec leurs pattes et des animaux tout mous ? Vivants en plus ?



- Eh oui, Delaire, on est des omnivores, faut s'en rappeler. Je n'oublie pas non plus les baies, les fruits qui tombent des arbres... Si aujourd'hui on n'a pas accès à tout ça, c'est parce que ceux qui nous ont parquées ici, ça leur coûterait trop cher, et puis on serait moins productives, nos œufs seraient pas forcément tous les mêmes, ce ne serait pas bon pour leur trafic... Bref, je continue. On pourrait aussi faire des trous dans le sol pour se caler et s'envoyer de la poussière sous les ailes.

- Et pourquoi faire ? C'est sale, ça.

- Mais non, fais parler ton instinct enfin, c'est comme ça qu'on se nettoie dans la nature, ça chasse la vermine et surtout les poux, tu sais, ceux qui nous grattent en permanence et qui tombent raides quand on a bu cette eau de mauvais goût qui passe dans les tuyaux, là.

- C'est vrai qu'elle est souvent amère, l'eau d'ici, dit Delaire en se frottant le bec sous les plumes.

- Vivre dehors, avec quelques copines, ce serait vraiment formidable. On pourrait même fréquenter des garçons, attends, je te les décris : beaux gosses, bien costauds, la crête imposante, un regard de crooner italien, de grandes plumes bigarrées. **Ils nous feraient la cour, chantaient tous les matins pour nous prévenir du petit-déjeuner. On découvrirait l'amour, et même la possibilité de faire des enfants !**

- Faire des enfants ? Mais comment on fait ça ?



- Avec nos œufs, patate ! Tu ne savais pas que les œufs, en fait ce sont nos propres ovules qui, si on ne nous les volait pas chaque jour, serviraient à nous reproduire ? Dis donc, Delaire, tu ne connais vraiment pas ton corps.

- Ah là, franchement, tu m'en apprends de belles. Moi qui les vois rouler et disparaître tous les matins sur le grillage incliné de cette étagère ! Tu veux dire que mes œufs, ça pourrait être mes enfants ? C'est fou !

- Eh oui Delaire, tu es une poule, une vraie, et pas seulement une machine à produire au bénéfice de ceux qui nous séquestrent. Au fond, ce gros boum a au moins le mérite de t'ouvrir les yeux.

- Mais dis, dans ton rêve, là, qu'est-ce qu'on ferait d'autre de nos journées, sans toutes les copines, on finirait par s'ennuyer, non ?

- Tu plaisantes, c'est tout le contraire. Déjà, on aurait le droit de voir le vrai soleil, cette boule de feu collée au fond du ciel qui nous réchaufferait les plumes en hiver et dont on se protégerait en été. **Tous les jours on se lèverait et on se coucherait avec lui. Et les jours plus longs, on pourrait pousser la balade jusqu'à l'étang.**



- Vu comme ça, ça a l'air rudement bien.

- Et puis, on aurait tout le loisir de se promener dans les champs, les jardins, au milieu des herbes sauvages. On se hisserait sur de vraies branches pour une sieste ou pour la nuit, à l'abri des renards... On pondrait quand on aurait envie de pondre, on ferait des concours de vol plané, ah ah, oui Delaire, on pourrait même voler, ou du moins essayer !

Alors que nos deux poules gloussent d'une joie de vivre retrouvée, un clac retentit du fond du hangar tandis que se raniment les néons et leur froide lumière. L'homme à la combinaison blanche et aux bottes vertes, familier de passage, fait une brève inspection de l'élevage à présent réveillé qui se remet à caqueter, puis repart.

- Mince, Delaire, je crois que c'en est fini pour aujourd'hui, souffle Suzie. Pour nos rêves d'évasion, faudra repasser.

- C'est vraiment trop moche, Suzie, j'étais partie loin là, avec toi, avec les copines, c'était un vrai « Jour de Fête » ! Bon, y a plus qu'à attendre la prochaine panne géante.

FIN

ÉCRIT PAR JEAN-POUL AILLER,
ILLUSTRATIONS JULIE JUP.

CES TERRITOIRES QUI CONSTRUISENT LEUR DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Ils sont membres d'Un Plus Bio, adhérents du Club des Territoires et, pour la plupart, lauréats des Victoires des cantines rebelles. En milieu rural ou très urbain, tous recherchent et inventent des solutions, largement saluées par la population.

Clim' naturelle et chaufferie au bois à Quissac (30), 3 300 habitants



Le syndicat intercommunal de regroupement pédagogique du Coutach, réunissant six communes gardoises, vient d'inaugurer la nouvelle école maternelle avec des évolutions de taille en matière d'écologie. Pour ne pas bâtir "bêtement" un complexe scolaire, les élus ont misé sur une construction et des équipements écologiques vecteurs d'un faible impact environnemental et économes en énergie : ossature bois, toiture en partie photovoltaïque, chaufferie aux plaquettes de bois garanties d'origine gardoise. La ventilation de type "adiabatique" repose sur un système d'échange air-eau, sans gaz et dont le fonctionnement permet une consommation électrique fortement diminuée. Au centre des bâtiments, la cuisine de production flambant neuve permet de fabriquer sur place quelque 250 repas par jour, avec des composantes bio à hauteur de plus de 98%. Les producteurs locaux sont pleinement intégrés et l'agriculture bio s'en trouve stimulée.



© Photos J.C.

Écologie solidaire et pragmatique à Grande-Synthe (59), 24 000 habitants



Dans ce fief nordiste de l'écologie, au sein d'un bassin industriel où 28% de la population est au chômage, la mairie conduit depuis des années une politique sociale offensive. Grâce à l'agglo de Dunkerque, les habitants bénéficient déjà de la gratuité des transports en bus, et Grande-Synthe, première ville de plus de 20 000 habitants à être passée au 100% bio dans les cantines, porte la transformation écologique au pied des immeubles. Avec sept jardins populaires, il n'est plus un riverain qui échappe à la possibilité de faire pousser ses propres légumes pour les consommer. Une micro-ferme communale d'un demi-hectare vient également de voir le jour et, depuis 2019, six maraîchers professionnels ont été installés sur le domaine foncier communal. Ils ont pour mission, entre autres, d'approvisionner la restauration collective en légumes bio.

Il existe aussi une "Fabrique de l'autonomie" pour apprendre à faire son pain, ses produits ménagers ou se retrouver pour partager et régler des problèmes du quotidien. Et au plan collectif, le social n'est pas en reste : grâce aux économies dégagées par le passage de l'éclairage public aux Led, la mairie aide près de 500 familles à repasser au-dessus du seuil de pauvreté (855 euros) en finançant un revenu complémentaire aux aides sociales.



© Photos Ville de Grande-Synthe

Le grand retour du vert à Épinay-sur-Seine (93), 55 000 habitants



À moins de dix kilomètres de Paris, Épinay nous avait déjà interpellés par son étonnante école Victor-Schoelcher, premier bâtiment public passif de la commune, sorti de terre en 2016 : beaucoup de bois (ossature, bardage extérieur, combustible de la chaufferie équivalente à celle d'une maison individuelle pour chauffer 850 m²), un remplissage des murs avec 150 m³ de ballots de paille venus du Loir-et-Cher. On respire également mieux en ville avec la Réserve écologique, ouverte en 2020 : un hectare et demi d'anciens jardins abandonnés que l'urbanisation avait failli bétonner. Elle héberge un grand jardin partagé géré par une association, un petit bois, une prairie naturelle, un poulailler, des ruches. À ce propos, la ville a installé « le Butineur », un grand totem apicole posé sur une place principale. Plus de 5 000 habitants viennent chaque année dans cet espace en mouvement pour suivre des animations pédagogiques.

Avec la communauté d'agglomération Plaine Commune, des vergers nourriciers sont plantés dans tous les quartiers d'Épinay, et la sensibilisation des habitants au droit de cueillir les fruits et d'en faire des confitures est en cours, car recevoir de la gratuité n'est plus si courant. Quant à la cantine, dont la cuisine centrale est équipée d'une grande légumerie depuis longtemps, elle se visite sur simple demande des habitants et prépare des repas bio à plus de 80%, l'objectif du 100% étant dans le viseur municipal.



© Photos Ville d'Épinay-sur-Seine

Réinventer la ruralité à Lagraulet-du-Gers (32), 600 habitants



Bienvenue en pays d'Armagnac, nord-ouest du Gers, dans ce village perché dont le maire Nicolas Méliet est un serviteur passionné du développement rural. La population, certes modeste, a tout de même doublé en quelques années. Au-delà de la cantine passée au 100% bio en 2019, la commune a inauguré des changements, petits et grands, qui renouvellent l'approche de la vie à la campagne : création de logements sociaux intégrés pour familles et personnes âgées dépendantes, ruelles enherbées, gîte communal rénové écologiquement, développement d'une régie agricole.

À l'entrée du village, une vigne municipale est en accès libre lorsque les raisins sont mûrs. Près de l'étang, s'érigent un grand verger bio et une microferme hydroponique écologique, gérée par l'entreprise "Les sourciers", qui accueille des porteurs de projets de la France entière. Enfin, un "naturopole" héberge au cœur du village une dizaine de professionnels des médecines douces. Connecté à la fibre, entouré de champs presque majoritairement bio, Lagraulet cultive sa différence malgré son isolement géographique et sème en permanence les graines d'une écologie joyeuse.



© Photos J.C.



© Photos Ville d'Ungersheim

Cap sur « l'autonomie intellectuelle, énergétique et alimentaire » à Ungersheim (68), 2 200 habitants



En 2016, la réalisatrice Marie-Monique Robin a posé ses caméras dans ce bourg alsacien pour tourner le documentaire « *Qu'est-ce qu'on attend ?* ». La transformation d'Ungersheim, membre du réseau "Villes en transition", repose sur trois principes : l'autonomie intellectuelle, l'autonomie énergétique et l'autonomie alimentaire. De ce triptyque politique assumé découle une série de 21 actions qui n'attendent plus grand-chose d'en haut. Le ramassage scolaire se fait en calèche avec un cheval de trait, la nouvelle cuisine centrale 100% bio profite aux villages alentours qui n'en disposent pas, cinq grandes centrales photovoltaïques disséminées sur le territoire donnent quasiment 100% d'autonomie électrique (chauffage domestique et besoins de l'industrie inclus, une première en France), les bâtiments communaux sont à énergie positive, raccordés à la chaufferie à bois municipale. Enfin, depuis une dizaine d'années, onze hectares appartenant à la ville sont cultivés en bio pour fournir la restauration collective.

« SORTONS DU RÈGNE DE LA MALBOUFFE ET DÉVELOPPONS NOS IMAGINAIRES ! »

Se battre pour une terre qui tourne plus rond, elles en ont fait leur métier. Nous avons posé les mêmes questions à Corinne Lepage et Maria Pelletier, leurs réponses survitaminées vont vous gonfler d'énergie !

PROPOS RECUEILLIS PAR
JULIEN CLAUDEL ET STÉPHANE VEYRAT
ILLUSTRATIONS JULIE JUP

ET SI VOUS VOUS PRÉSENTIEZ EN QUELQUES MOTS ?



Corinne Lepage

« Je suis avocate de profession depuis bientôt cinquante ans, j'ai enseigné durant une trentaine d'années. J'ai créé plusieurs associations et j'en préside cinq : l'Association des amis de la Déclaration universelle des droits de l'humanité, le Mouvement des entrepreneurs de la nouvelle économie, le WECF (Women Engage for a Common Future), Justice Pesticides, je suis aussi présidente d'honneur du Criigen (Comité de recherche et d'information indépendantes sur le génie génétique). J'ai fait de la politique : élue locale durant douze ans, ministre de l'environnement pendant deux ans, députée européenne pendant cinq ans, je préside aujourd'hui Cap21. »



Maria Pelletier

« Je suis une femme somme toute "banale", mère de famille, travaillant depuis les années 1980 dans le domaine de la bio à une époque où on en parlait encore très peu, à la tête d'une entreprise de 65 salariés qui mène deux activités : la nutrition animale bio d'un côté, la fabrication de farines panifiables bio de l'autre. Je suis membre de divers conseils d'administration de syndicats professionnels, de certaines commissions, à l'Inao, à l'Agence Bio. Je suis également présidente de l'association Générations Futures qui se bat notamment contre l'usage des pesticides dangereux. »

Vous êtes deux femmes engagées, vous avez mené des combats que vous avez parfois gagnés, parfois perdus. En quoi votre vie d'engagement contribue-t-elle à modifier nos regards sur la société ?

Corinne Lepage : Ce serait très orgueilleux de penser que mon engagement a permis de changer ces regards. J'espère simplement avoir contribué à quelques prises de conscience. Nous avons mené des combats juridiques qui ont participé à changer certaines choses, indéniablement. Tout d'abord dans le domaine pétrolier international, avec les affaires de l'Amoco Cadiz et de l'Erika¹. Ce que nous avons fait sur la justice climatique est aussi en train de faire bouger les lignes. J'ai

par ailleurs tenu un rôle dans le bannissement des OGM en Europe, d'abord avec la casquette de ministre en obtenant le premier moratoire sur la mise en culture des OGM en 1997, puis avec celle d'avocate et de députée européenne... J'ai aussi mené de nombreux combats pour la santé environnementale et contre les pesticides. Avec mon association « Justice Pesticides » justement, je suis d'ailleurs en train de constituer un grand réseau de gens qui se battent dans le monde entier contre les produits toxiques.

Maria Pelletier : Je pense qu'avec les années, à force de débattre, d'informer, de militer et de plaider pour l'environnement, pour l'agriculture biologique pour une meilleure santé publique, la

¹ Corinne Lepage a défendu les collectivités et les parties civiles après ces deux marées noires spectaculaires causées par le naufrage de navires au large des côtes bretonnes, en 1978 et 1999.

société est devenue moins crédule sur les enjeux et les problématiques du moment. En tant que présidente de Générations Futures, je constate que les clivages sont moins forts qu'avant, que nos informations sont prises au sérieux. Tout n'est pas rose, bien entendu, il reste des endroits où ça coince encore, je pense par exemple au milieu médical qui rechigne toujours à prendre en compte toutes les alertes liées à l'usage des pesticides, là il y a encore du chemin à faire.

Parmi les sujets qui reviennent dans l'actualité, il y a celui de l'alimentation. On parle d'autonomie, de souveraineté, d'accès de tous à une alimentation saine et durable... Quelle place politique faites-vous à l'alimentation ?

Corinne Lepage : C'est pour moi une préoccupation essentielle à plusieurs égards. D'abord, c'est l'entrée principale de la santé publique. On est de plus en plus conscients que la manière dont on se nourrit a des incidences majeures sur notre santé. L'alimentation, c'est aussi le territoire, c'est-à-dire la manière dont sont organisée la production et pensée l'autonomie alimentaire, un sujet qui va croître. Notre regard sur l'agriculture est en train de changer, on avait pris l'habitude de râler contre les paysans qui utilisent des produits toxiques,

mais on découvre aujourd'hui comment, d'une certaine façon, ils y sont contraints. Il y a donc une responsabilité de la société et un devoir de les aider à en sortir, car c'est une question d'intérêt général.

Maria Pelletier : Si l'alimentation me paraît être au cœur des enjeux de la société, je constate qu'elle n'occupe pas une grande place dans le débat public. Les politiques regardent et flattent toujours l'intérêt des grands groupes, ils sont bloqués sur la lecture d'un monde qui doit produire toujours plus de manière intensive, utilisant certains produits dangereux tout au long de la chaîne alimentaire. C'est très dommage. Comme métaphore, je prends souvent cet exemple du poulet qu'on mange à table. Un poulet, cela nécessite d'être nourri avec sept à huit kilos de céréales avant d'arriver dans les assiettes. Pourtant, ça ne dure que le temps d'un repas en famille, alors qu'avec sept ou huit kilos de céréales, la même famille pourrait manger bien plus longtemps. La surconsommation d'une nourriture qui pose de sérieux problèmes de santé et porte une telle atteinte à la terre devrait relever de l'urgence publique.

Diriez-vous globalement qu'en termes de solutions alimentaires, on avance ou on est à la traîne ?

Corinne Lepage : Par rapport à ce qu'on devrait faire, à la traîne ! Pour moi, le positionnement sociéto-juridique de la France sur les questions d'alimentation et de biodiversité a globalement dix ans de retard par rapport à celui qu'on a aujourd'hui sur le climat. Cela signifie que si l'on ne fait rien, on se retrouvera d'ici sept à huit ans dans la même panade qu'aujourd'hui face au dérèglement climatique. Heureusement, on est dans une phase très active de prise de conscience. Les affaires ukrainiennes ont révélé notre dépendance française et européenne, et cela pose la question de l'autonomie alimentaire avec une nouvelle acuité.

L'autre grand problème, c'est la manière toxique qu'on a de continuer à produire une alimentation toxique. Que ce soient les néonicotinoïdes ou les pesticides basiques, on voit que nos eaux sont complètement polluées. Il y a aussi l'affaire des perturbateurs endocriniens. Quand on décèle dans les cordons ombilicaux des nouveaux-nés jusqu'à 7 plastiques différents ou que 15 à 20% des couples ne peuvent plus avoir d'enfants...

Et pendant ce temps, on accélère sur l'hostilité permanente contre le bio, on instaure des labels bidon comme la HVE (haute valeur environnementale). Je ne comprends pas que le monde de

la bio n'ait pas attaqué en justice l'État contre cette manœuvre, d'ailleurs pointée du doigt par l'Europe comme ambiguë. Du reste, on n'entend plus les ministres de l'environnement, comme s'ils ne faisaient plus rien. Depuis cinq ans, a-t-on réduit l'usage des pesticides ? Non. Est-ce que nos sols et nos rivières sont moins pollués ? Non. Un récent rapport du Sénat a même expliqué que le bio n'était pas financé à la hauteur des besoins...

Maria Pelletier : On pourrait dire qu'à chaque fois qu'on avance d'un pas, les intérêts économiques de certains ne permettent pas la mise en œuvre réelle de ces avancées. Je pense que ça avance toujours grâce aux associations et aux ONG qui continuent de faire un gros travail de fond en faisant circuler les bonnes informations. En revanche, du côté politique, rien ne bouge ou presque. La loi EGalim ? Moi qui ai participé aux États généraux de l'alimentation, je trouve que c'est un texte illisible et beaucoup trop compliqué à mettre en œuvre. C'est malheureusement une des grandes forces de notre pays : accoucher de lois, de réglementations, de directives qui épuisent les citoyens et les acteurs économiques. Dans mon entreprise, le temps passé à répondre à des enquêtes sans fin et à traiter des brouilles administratives de toutes sortes, de la présence d'informations



sur les rampes des escaliers jusqu'à la suspicion de vinaigre dans mes produits d'entretien, occupe trois salariés à plein temps. Ils auraient tellement mieux à faire...

Que faire pour changer la donne ?

Corinne Lepage : Il serait bon de sortir du raisonnement en silos et de partir de ce qui est possible. Il faut par exemple lier la question alimentaire au pouvoir d'achat et savoir ce que les gens peuvent faire ou non. À défaut, on continuera de parler à une petite élite aisée et on ne résoudra rien. Donc, comment rendre possible le passage de tous à un autre type d'alimentation, plus saine ? Il y a à cet égard un enjeu culturel. Nous devons manger moins pour manger mieux et sortir du règne de la malbouffe. Il nous faut pour cela développer l'éducation et le rôle de l'imaginaire. Quand vous mangez, vous comblez certes un besoin physiologique, mais vous vous projetez aussi dans autre chose. Le succès de toutes ces émissions télé et de ces revues culinaires n'est pas un hasard. Les gens redécouvrent dans la cuisine une manière de partager, de créer du plaisir collectif, avec des choses simples qu'ils préparent eux-mêmes. Le repas doit être ce moment partagé où chacun lâche son smartphone !

Maria Pelletier : La première chose à faire, ce serait de passer culturellement à un discours de prévention partout, car on continue de fonctionner à l'envers : on crée autant de remèdes qu'il y a de maux plutôt que de former, informer et anticiper pour justement éviter ces maux. La prévention peut être une formidable source d'économies pour les finances publiques, y compris en termes de santé. Sur le plan économique, il faudrait recréer en agriculture de petits systèmes coopératifs qui redonnent de la liberté aux paysans. Nous sommes aujourd'hui dans un paysage agro-alimentaire détenu à plus de 50% par de grands groupes coopératifs, où le système d'intégration a remplacé la filière, où des agriculteurs pieds et poings liés ne peuvent plus discuter des conditions de leurs contrats, ni en amont ni à l'aval.

D'où doit venir l'impulsion du changement ?

Corinne Lepage : Je crois beaucoup au droit, qui peut être un levier extrêmement puissant. Regardez l'affaire du climat, ça a tout de même commencé à bouger lorsqu'il y a eu les premiers procès de justice climatique. On pourrait connaître les mêmes avancées en termes de justice sanitaire : le jour où nous aurons deux ou trois victoires retentissantes sur les pesticides,

vous verrez, ça en calmera plus d'un. Il faudrait également créer les conditions pour que les citoyens montent au créneau et n'aient pas peur de mener un combat.

Maria Pelletier : J'aimerais dire que l'impulsion viendra de la jeunesse, dont la prise de conscience est bien plus importante que celle de nos générations. Le problème, c'est que le processus d'information ne me semble pas aller jusqu'au bout. Les jeunes, sans être résignés, ont souvent tendance à penser que « *si c'est autorisé, ce n'est pas dangereux* ». Autrement, les choses devront changer avec le droit, avec la politique, avec la recherche car on a besoin de tout le monde... à condition qu'on accepte l'idée que notre modèle de développement est clairement responsable de ce qui nous arrive en termes de pollution, de dérèglement climatique, de pathologies.

Que conseillerez-vous demain à vos petits-enfants s'ils voulaient agir à leur tour ?

Corinne Lepage : Je leur dirais : « *Fais ce que tu peux là où tu es* », car on peut faire du global localement. Je veux dire par là que si vous décidez de vous attaquer à la terre entière, ça ne marchera pas. En revanche, à l'endroit où vous vous trouvez, si vous essayez d'avoir une vision panoramique de ce qui se passe et de repérer ce que vous pouvez faire, en mettant en lien des sujets qui, d'apparence, n'ont pas l'air forcément liés, et en allant à la rencontre d'autres personnes pour créer du réseau, alors il peut se passer beaucoup de choses intéressantes.

Maria Pelletier : Je leur dirais de ne jamais se décourager et de toujours revendiquer le droit de demander des comptes. Je leur conseillerais aussi de bien s'informer, c'est-à-dire d'être vigilants et exigeants sur la nature et la qualité de l'information, dans tous les domaines. Je leur proposerais de travailler collectivement à remettre l'humain au centre de tout, de ne pas céder à l'égoïsme qui est une autre grande maladie de société, ou encore de prendre leurs responsabilités. Je plaiderais enfin pour des valeurs de sobriété, de partage, d'autonomie, de respect de notre Terre, sans tout attendre de l'État.

Comment accompagner les élu(e)s des territoires qui se démènent pour mettre en place des solutions ? Avec plus d'argent de l'État ?

Corinne Lepage : De l'argent public, il n'y en a plus ! Je pense qu'il faut des lois, il faut également développer l'implication des consommateurs qui détiennent une partie de la réponse. Il y a par ailleurs une chose assez nouvelle à laquelle je crois beaucoup, c'est l'utilisation de la finance carbone pour aider à payer la facture de la transition agricole. Si on arrivait à mettre en place un système officiel, vérifié et contrôlé de financement du stockage de carbone par les agriculteurs, alors on aurait vraiment de quoi inciter et payer le changement des pratiques. Sur le marché secondaire, la tonne de carbone se négocie entre 40 et 50 euros, ça peut faire rapidement beaucoup d'argent sur une exploitation. On financerait ainsi le passage à l'extensif, donc la réduction des engrais, donc le retour de la biodiversité, et cela ne coûterait rien à l'État.

Maria Pelletier : L'idéal serait de célébrer collectivement toutes ces réussites isolées en amplifiant le message des possibles. Je verrais bien une grande enquête aboutissant à la création d'une sorte d'espace-ressources national qui documenterait toutes les solutions à reproduire, une banque de connaissances qui serait valorisée à travers les grands réseaux d'élus, les mouvements associatifs, les citoyens... Mais il faudrait également que les élus respectent leurs engagements : je me rappelle encore le Grenelle de l'environnement, qui fut un moment de concertation important où tout le monde a pu se réunir autour d'une table en ayant accès aux mêmes informations. Malheureusement, un grand nombre d'engagements n'ont pas été respectés, je pense par exemple au plan Ecophyto, prévoyant une diminution de l'utilisation des pesticides en agriculture de 50% sur dix ans, mais qui n'a rien donné...

Hélas, sous la pression de puissants lobbies, rien n'a changé. Pire, on constate une augmentation de leur utilisation malgré leur nocivité pour l'environnement et la santé.

« Il serait bon de sortir du raisonnement en silos et de partir de ce qui est possible. Il faut par exemple lier la question alimentaire au pouvoir d'achat. »

LA CANTINE

HORS

PERPIGNAN : AU MIAM VENEZ (VRAIMENT) COMME VOUS ÊTES

Manger pour pas cher, manger ensemble, manger bio et local, voilà le défi relevé par une cantine populaire au coeur d'un quartier pauvre de la cité catalane.

P.86

HAUTE-LOIRE : LA CANTINE BUISSONNIÈRE DU VILLAGE TROIS ÉTOILES

À Saint-Bonnet-le-Froid, voire très froid en hiver, c'est chaleur humaine toute l'année dans un paysage alimentaire très particulier.

P.90

BÈGLES : LE COUP D'AVANCE DU « VILLAGE URBAIN »

Aux portes de Bordeaux, tous les signes sont au vert pour redonner aux habitants un sentiment de fierté et d'appartenance, où l'alimentation relève de la santé publique.

P.98

DANEMARK : LES PARADOXES DU MEILLEUR ÉLÈVE BIO D'EUROPE

Les pays scandinaves ne cessent de nous intriguer. Dans celui-ci, rien ne se fait comme en France, mais ça marche quand même !

P.104

LES MURS

AU CŒUR DE PERPIGNAN



AU MIAM, VENEZ (VRAIMENT) COMME VOUS ÊTES

Manger bio, local et collectif est-il un droit ? À l'heure de la crise qui dure, voilà une question qui s'invite dans le débat public. Issues de parcours très variés, trois personnes ont fait le choix de proposer une cantine populaire accessible à tous, associative et solidaire, au cœur de la ville de Perpignan, classée parmi les plus pauvres de France. Et si le bonheur était à portée d'une assiette partagée ?

TEXTES ET PHOTOS DE JULIEN CLAUDEL



Place Rigaud, un jour de mai, non loin du « centre du monde » si cher à Dali.



Aux fourneaux ce jour-là : Camille, son fils, Lia et Marie-José.

Il est midi pile au 22 place Rigaud. Pas très loin du « *centre du monde* » si cher à Dali, le Miam installe ses convives. Ils sont une quarantaine à découvrir le menu du jour : céleri et chou en rémoulade, curry de lentilles, carottes, panais et topinambours, tarte aux pommes râpées. C'est bio, c'est frais, c'est bon, c'est préparé par une brigade de professionnels entourés de bénévoles. Et c'est pas cher : le repas est proposé à sept euros, défini comme le prix d'équilibre qui permet de payer toutes les charges. Mais pour ceux qui n'ont pas les moyens - et ils sont environ quatre mangeurs sur dix -, deux euros suffisent. « *Bien sûr, si tu es plus riche, tu peux mettre dix euros, un million, un milliard si tu veux, le prix est libre* », sourit Wilfried, l'un des trois salariés et cofondateurs du Miam, en fait l'acronyme de Manger, Inventer, Accueillir, Mélanger.

Parcours inspirés et changements de vie assumés.

Celui qui se qualifie volontiers d'« *animateur socio-culinaire* » était dans une autre vie éducateur spécialisé, rompu au traitement et à la prise en charge de situations sociales délicates. Camille, la

cofondatrice, sort de Sciences-Po Aix et détient un master en cinéma documentaire. Elle fut aussi un temps chargée de communication à l'Observatoire international des prisons. Quant à Lia, la dernière recrue de l'association, c'est une jeune cuisinière formée à la prestigieuse école Ferrandi, ancienne membre d'équipage de bateaux de luxes pour touristes fortunés, qui a également tutoyé les toques étoilées de la gastronomie française.

Tous les trois ont choisi de tourner la page d'un passé déjà bien rempli pour relever un nouveau défi qui allie l'utile au jovial et, surtout, qui les nourrit politiquement et intellectuellement : créer une cantine de quartier populaire, associative, bio et locale. Leur lieu de rencontre fort convivial, partagé avec le bar l'Atmosphère, se situe à la jonction des quartiers Saint-Jean et Saint-Mathieu, au cœur de la ville. Perpignan n'a pas connu le phénomène de gentrification et, dans le secteur, une population parfois bien démunie continue d'occuper les étages d'immeubles anciens aux vitrines définitivement baissées. Le taux de pauvreté local, 32%, est plus de deux fois supérieur à celui du pays, et la cité compte neuf des dix quartiers prioritaires du département.

Tous les repas, intégralement bio, sont préparés à base de produits alimentaires invendus, issus des magasins et producteurs locaux (mention spéciale au réseau Biocoop, partenaire de la première heure).

« On pense que récupérer des aliments, c'est mendier, mais c'est une erreur. Les invendus, le non-consommé, c'est quelque chose de monstrueux dans la distribution alimentaire en France. »

Pendant les premiers confinements, usant des termes précis de la législation qui diffère de celle des restaurants commerciaux, le Miam a pu rester ouvert et fournir des repas à des bénéficiaires heureux de rompre leur isolement quotidien. Pas de pass ni de masque obligatoire et, malgré la pandémie, aucun cas de Covid à signaler. Dans un reportage des "Pieds sur Terre" sur France Culture, Camille déclarait alors que « *certaines considèrent que le pass nuit à nos existences collectives, qu'il construit une surveillance numérique problématique, et que c'est moins un outil de lutte contre la pandémie qu'une expérience de gestion de la population* ». Voilà qui est dit.

Ils sont en effet nombreux à ne plus vouloir négocier les valeurs de partage et de main tendue, dans un contexte de crise devenu permanent pour certains. C'est le cas de Pablo qui, comme la soixantaine de bénévoles actifs du Miam, trouve un nouveau sens à ses projets en aidant l'équipe. Ingénieur en systèmes informatiques, le jeune homme de 28 ans a quitté Paris et quelques premiers jobs pourtant bien payés. « *Comme les étudiants d'AgroParisTech, j'ai déserté. Je suis le cas classique de la prise de conscience qui refuse de continuer à vivre dans une société qui flingue l'écologie et le social. Mon rêve, ce serait de dupliquer l'expérience du Miam ou celle d'un tiers-lieu ailleurs dans le département. Sur le principe de "l'Archipel", on pourrait créer plein de petites îles qui, progressivement, mailleraient*

tout le territoire. » Une autre bénévole, Nathalie, habitante de Prades, fait les allers-retours tous les jours pour donner un coup de main au service. Malgré les deux heures de route, elle reste fidèle. Sans emploi en dépit d'incessantes recherches, elle explique que « *ça ou rester chez moi à ne rien faire, j'ai choisi. L'équipe du Miam m'a aidée quand j'étais à la rue dans ce quartier, lorsque le propriétaire m'a foutue dehors parce qu'il voulait vendre l'immeuble. Camille a gardé mes meubles pendant que je cherchais un logement et a organisé mon déménagement avec sa camionnette.* » À ses côtés, Thierry, bénéficiaire du RSA et engagé au service de plusieurs causes (les Restos du Coeur, le Miam et une association d'aide aux détenus de la prison de Perpignan), explique les raisons de sa participation : « *L'assistantat, j'en bénéficie et je ne suis pas contre, mais il peut avoir des effets pervers. L'oisiveté fait perdre ses repères, avec souvent l'alcool en embuscade. Je pense que proposer du travail aux bénéficiaires des minima sociaux, sans que cela soit obligatoire, est plutôt une bonne idée.* »



Victime de son succès, mais tout juste à l'équilibre financier (le département des Pyrénées-Orientales verse 6 000 euros par an et la région Occitanie a donné un coup de pouce au démarrage), le Miam est désormais à l'étroit dans ses locaux partagés avec le bar. Un nouveau lieu lui permettrait de développer de nouvelles activités, alimentaires mais aussi culturelles et festives, toujours en lien avec les besoins et les désirs des habitants et des créateurs de l'association, laquelle assure aussi un service traiteur sur certains festivals de la région. « *C'est l'expérience professionnelle la plus épanouissante et la plus forte que j'ai connue. Même si cette ville est dure sur le plan social, je m'y plais. Il y a beaucoup de misère, d'errance, de difficultés psychosociales non signalées officiellement, mais il y a aussi beaucoup d'entraide et de rencontres* », conclut Camille, fermement décidée à continuer de mettre de l'huile dans les rouages sociaux de la cité catalane. ♦

LA CANTINE BUISSONNIÈRE DU VILLAGE TROIS ÉTOILES

À Saint-Bonnet-le-Froid, petit bourg peuplé de 250 âmes posé à 1100 mètres d'altitude, le célèbre chef du restaurant « Régis et Jacques Marcon » a repris en 2020 la gestion de la cantine scolaire. Derrière le caractère anecdotique de la vingtaine de repas, c'est toute une aventure alimentaire qui rassemble et nourrit le territoire, avec plus de 150 emplois à la clé.

TEXTES ET PHOTOS JULIEN CLAUDEL



Sur un plateau d'altitude posé entre la Haute-Loire et l'Ardèche, une cantine pas comme les autres.

« Maman, je t'aime tellement que quand tu seras morte, je t'empaillerais ! » Éclat de rire général dans la petite foule rassemblée au pied de l'église. C'est sur cette agora de Saint-Bonnet-le-Froid qu'une fois par mois, les enfants de l'école jouent les crieurs publics devant la population, rieuse et bienveillante. Une idée originale lancée en 2021 par l'institutrice, Julie Jibert : « On demande aux habitants d'écrire des messages que les enfants récupèrent, s'entraînent à déclamer en classe et crient sur la place publique. On ne s'autorise aucune censure, sauf la vulgarité ! »

À Saint-Bonnet-le-Froid, voire très froid en hiver, c'est chaleur humaine toute l'année, et les enfants sont au cœur des attentions.

Cette expérience drôle et inédite résume bien l'esprit du petit village juché à la frontière de l'Ardèche et de la Haute-Loire, entre les plateaux du Velay et du Vivarais. À Saint-Bonnet-le-Froid, voire très

froid en hiver, c'est chaleur humaine toute l'année, et les enfants sont au cœur des attentions. Depuis deux ans, quand ceux-là vont à la cantine, ils vont en fait au restaurant, et pas n'importe lequel. Leur réfectoire ? Une salle de déjeuner d'un hôtel de caractère. La cuisine ? Celle d'une des brigades de Régis Marcon, le chef triplement étoilé. L'idée ? Toute bête : « Un jour, ma belle-fille Lætitia me dit : "On a des restaurants haut de gamme dans le village mais on n'est pas fichu de bien faire manger nos enfants" », se rappelle celui qui est aussi Bocuse d'Or 1995. La remarque fait son effet et, en 2020, les papilles scolaires passent d'« une livraison deux fois par semaine de barquettes en plastique sous vide, en liaison froide, avec des menus peu équilibrés » à des repas préparés sur place à base de produits bruts, de saison, locaux et majoritairement bio. « On ne gagne pas d'argent avec ça, précise le chef, je pense même qu'on en perd un peu, mais on peut se le permettre car l'éducation au goût et à l'alimentation saine, ça n'a pas de prix. »



Au moins une fois par mois, dans la cuisine pédagogique de Régis Marcon, deux groupes d'enfants du village découvrent les produits, développent des recettes et goûtent leurs préparations.

En parlant d'éducation, une fois par mois, les enfants se retrouvent dans la super cuisine de formation mise en place par les Marcon et qui affiche toujours complet. Ils coupent, émincent, garnissent, égouttent, épluchent et apprennent les gestes qui comptent dans une ambiance festive.

À l'origine du village gourmand : la mère de Régis, Marie-Louise...

Régis intervient également en classe et organise des sorties champignons (sa spécialité mondialement reconnue), des cueillettes de simples et des découvertes du potager. « L'alimentation est devenue un vrai support pédagogique, les enfants tiennent des petits livrets de connaissance des denrées, font des cartes mentales autour de la châtaigne, la clémentine, le poireau... », complète l'institutrice Julie. Le végétal est mis en avant, et pas seulement pour des raisons pédagogiques. Chez les Marcon, c'est une affaire de culture et de civilisation, leur restaurant affiche les menus parmi les moins carnés des grandes cartes trico-

lores, et la protéine animale n'a droit de cité que si elle a une belle histoire locale à raconter.

Le village de Saint-Bonnet-le-Froid doit beaucoup, pour ne pas dire énormément, à la famille Marcon. Le patronyme est intimement lié au développement économique local. Il y eut d'abord Marie-Louise, la mère de Régis, qui reprit l'ancien café. « En 1956, la fameuse année du froid, mes parents paysans ont dû quitter leur ferme et ma mère s'est mise à travailler là, raconte Régis Marcon. Puis elle a repris l'enseigne, commencé à proposer des casse-croûtes et aménagé quelques chambres. J'ai vécu dans cette ambiance, né dans cet endroit accueillant où je vis toujours aujourd'hui. Ma mère n'était pas du métier, mais elle avait cette générosité, ce sourire, ces qualités qu'elle manifestait déjà lorsque nous accueillions des étrangers à la ferme... En 1979, j'ai repris l'auberge et, depuis, je tiens à perpétuer les traditions d'accueil attachées à cette maison... » Les résultats se font rapidement sentir, avec une première étoile au Michelin en 1990, et grandissent à mesure que les projets fleurissent.



C'est aussi ça l'école buissonnière, se gorger de plaisir avec une simple coupe de myrtilles.

Le chef défend aussi la création d'une vraie filière de formation en cuisine collective dans le futur institut Joël-Robuchon, une haute école de la gastronomie à venir près de Poitiers.

À ce jour les Maisons Marcon comptent plusieurs établissements au village. Il y a bien sûr le restaurant "Régis et Jacques Marcon", mais aussi un grand spa, trois hôtels, une boulangerie, l'école de cuisine, un bistrot gastronomique et un bar de pays. Saint-Bonnet compte aussi beaucoup de boutiques et d'entreprises de services, soit en tout 34 commerces et artisans avec plus de 150 emplois à la clé. Autant dire qu'on ne connaît pas de dynamique rurale équivalente dans tout le Massif Central. Et ne parlez pas des effets d'un éventuel « empire Marcon », ni les habitants ni l'intéressé n'apprécient la formule. « L'empire serait l'affaire d'un seul homme alors que moi, je ne m'épanouis que dans le collectif. Au-delà de ma participation, ce sont tous les habitants qui ont intérêt à poursuivre l'aventure ! », corrige Régis. « Bien sûr, cet homme est une locomotive pour la commune, reconnaît Julie, mère de Zoé, une élève de CM2, mais ici on forme comme une grande famille où chaque membre tient à faire vivre le village et où les commerces font tout pour garder le cap. »



Tradition d'accueil et bon goût s'enracinent au village. Jacques Marcon, le fils de Régis, qui œuvre à ses côtés depuis 2004 au succès du restaurant étoilé, entend développer cet héritage. Il vient de créer un grand potager au lieu-dit Gambonnet, sur un coteau exposé à 800 mètres d'altitude, à dix minutes de Saint-Bonnet, qu'il a fallu longuement défricher. Dans cet endroit sauvage et préservé, Carine, la maraîchère attirée, cultive seule ce jardin de Cocagne où s'épanouissent un verger, des petits fruits, des légumes rares, des plantes aromatiques et des fleurs comestibles, dont la boulangerie et les cuisines des établissements sont friands... Pour y parvenir, le chemin d'accès

est un peu défoncé, accessible uniquement en 4x4. « C'est fait exprès, sourit Jacques, à la différence d'autres chefs, je souhaite d'abord installer quelque chose de sérieux avant d'en parler officiellement et d'en faire un lieu accessible à tous. »

« Pour moi, la cantine dépasse aujourd'hui les cuisiniers et les gestionnaires, elle concerne tous les acteurs de la cité. »

Ce goût de l'expérience du collectif est apprécié jusqu'au ministère, où Régis Marcon a été appelé par l'ancien ministre de l'éducation nationale, Jean-Michel Blanquer, avant son départ, pour plancher sur la réforme de la formation professionnelle. Le chef est aussi dans les petits papiers de la région Nouvelle-Aquitaine où il participe à fonder l'institut Joël-Robuchon, une haute école de la gastronomie où sera créée une vraie filière de formation à la cuisine collective. « Les cuisiniers des cantines sont à mes yeux les nourriciers de tous : les gens en fin de vie, les enfants, les personnes hospitalisées... Pourtant, la lumière n'est jamais mise sur eux alors qu'ils relèvent le plus beau des défis : nourrir sainement les femmes et les hommes dans le cadre de budgets serrés et d'objectifs toujours plus ambitieux de bio, de végétarien et d'équilibre nutritionnel. Pour moi, la cantine dépasse aujourd'hui les cuisiniers et les gestionnaires, elle concerne tous les acteurs de la cité. »

L'air vivifiant du village d'altitude insuffle de belles idées qu'on a envie de partager au-delà de ses frontières communales dès la première matinée passée sur place. Liberté de refaire le monde, égalité d'accès au bien manger et fraternité des habitants, voilà la devise qu'on verrait bien s'afficher au fronton de Saint-Bonnet. ♦

ET PENDANT CE TEMPS,

AU VILLAGE GOURMAND..



On cuisine, on mange, on cultive, on boit, on discute, on rit, on crie sur la place publique. Les commerces de bouche s'activent : le boucher, l'épicier, le primeur, le caviste, le fromager, le boulanger, le Bistrot de pays, le restau semi-gastro, la coulemelle, le bar Les Genêts d'Or, hôtel-restaurant le Fort du Pré, L'auberge des Myrtilles et Mamzel Pizza. C'est tout ? Non, il y a évidemment

la belle cerise sur le gros gâteau, le restaurant trois étoiles "Régis et Jacques Marcon" où mon second, le fils, travaille dans une belle connivence avec mon premier, le père, dont il va prendre la relève avec de nouvelles ambitions. Notamment celle de développer l'immense potager nourricier créé et conduit par Carine, sur un coteau sauvage près du village. Manger, manger bien,

manger cohérent, le village a fait de l'assiette le siège d'un paysage alimentaire qui détonne dans ce plateau perché à la cime de nulle part. Où, en automne, la grande fête des champignons revêt un caractère national, et où, en été, les restaurateurs organisent une grillade géante pour offrir (gratuitement !) aux habitants un moment gorgé de plaisir collectif. Saint-Bonnet-le-Froid aurait

pu rester un bel endormi comme la ruralité nous habitue à en produire, mais l'option d'un développement courageux, opiniâtre et culotté a permis de créer une économie circulaire où l'agriculture, la transformation, la distribution ont permis de fixer la population, et même de l'augmenter.





BÈGLES : LE COUP D'AVANCE DU « VILLAGE URBAIN »

En matière d'écologie et de développement durable, la ville de Bègles est une référence nationale. Son service de restauration scolaire, pionnier sur le bio, les repas végétariens et le sans plastique, est célèbre. Mais comment rayonner et impulser de vrais changements de société au-delà des murs de la cantine ? C'est tout l'enjeu de la politique alimentaire développée par la municipalité.

TEXTE PAULINE BOYER
ILLUSTRATION JULIE JUP

Quand on entre dans la commune de Bègles, le temps et le ton changent. Pour commencer, les automobilistes sont sommés de ralentir, 30 km/h, partout et tout le temps. Un coup d'œil sur les bas-côtés : ils sont à la fois plus garnis et moins entretenus, plus verts, plus libres. Les parcs ? Moins artificiels. L'ombre ? Plus perceptible. L'air ? Plus respirable. Seraient-ce là des biais de confirmation ? Chacun sait qu'on est là dans un fief écologiste, une ville qui porte le durable en étendard. Et qui, au gré d'expérimentations ou de passages en force poli-

tiques, aime faire naître les débats. C'est ici qu'a été célébré en 2004 le premier mariage homosexuel, à l'époque où la loi ne l'autorisait pas ; que des passages piétons ont été peints aux couleurs arc-en-ciel de la communauté LGBTQI+. Ici aussi qu'on se revendique solennellement terre d'accueil des migrants (la ville adhère à l'Association nationale des villes et territoires accueillants) et que, en juin 2022, la publicité a été supprimée des panneaux d'affichage municipaux en centre-ville. Bref, à Bègles, le militantisme n'est pas un gros mot.

Chacun sait qu'on est là dans un fief écologiste, une ville qui porte le durable en étendard. Et qui, au gré d'expérimentations ou de passages en force politiques, aime faire naître les débats.

Et parmi les sujets totem et historiques de cette commune qui se définit comme un « *village urbain* », il y a la politique alimentaire. Elle s'appuie notamment sur sa cuisine centrale (« *mondialement connue* », glisse-t-on ici avec malice), qui prépare chaque jour en régie et en liaison chaude 2 600 repas avec des produits issus à 70% issus de l'agriculture biologique, locaux, frais et de saison, et propose même un repas végétarien chaque jour. 10 heures ce matin-là, les cuistots font une pause sur le parking de la cuisine centrale. Les camions remplis de bons plats viennent de partir pour essayer partout dans la commune. « *On n'est pas là pour sortir de la "bouffe"*, revendiquent les employés, *mais des repas de qualité. Et on n'est pas des ouvre-boîtes.* » Et cela surprend presque de devoir encore mettre des mots sur l'évidence. « *Bien manger, bio, local, tout cela a un intérêt environnemental, bien sûr, mais c'est aussi un enjeu de santé publique* », résume Nicolas Madet, le directeur de la cuisine centrale depuis 2009.

« *Permettre aux enfants d'être sereins dans leur rapport aux autres, d'être en capacité de réfléchir et d'apprendre.* »

« *C'est à la base des besoins des enfants*, abonde Amélie Cohen Langlais, adjointe au maire en charge des solidarités, de l'habitat et de la politique alimentaire. *Cela leur permet d'être sereins dans leur rapport aux autres, d'être en capacité de réfléchir et d'apprendre.* » Dans cette optique, « *la restauration scolaire doit être exemplaire et prescriptive* », résume Nicolas Madet.

Au menu : moussaka végétarienne, curry de légumes verts, crumble de chou-fleur ou encore rougail saucisses végé... Ça change du steak-frites. « *Parfois, on nous dit "Faites plus simple"*, admet Nicolas Madet, *mais c'est notre rôle d'éducation et de pédagogie de faire découvrir des plats et des aliments aux enfants.* » Ici, la cantine porte bien son nom de restaurant scolaire.



Chaque semaine, Jean-Christophe Mounicq, responsable de production à la cuisine centrale et animateur culinaire, intervient dans les écoles de la ville avec des ateliers à destination des enfants : dégustation de fruits en corbeille, de fromages « *sans emballage plastique* », fabrication d'assaisonnements, il y a aussi ces brigades du goût où des élèves de CM2 officient comme dans un restaurant pendant une semaine. « *Quand on implique les enfants, ça marche !* », soutient l'animateur avec un enthousiasme gourmand. La mairie a d'ailleurs édité un livret pour communiquer sur les actions de sa cuisine centrale et sa politique alimentaire, histoire de rayonner au-delà des écoles. Un pari sur le long terme et une mentalité qui infusent sur le terrain, notamment sur le plan social.

Au sein du centre social et culturel l'Estey, on comprend vite que le "Bistrot solidaire" est une place forte : Charline Fournier est fière d'y former des jeunes, des personnes en difficulté et des contrats aidés aux métiers de la restauration. Que ce soit lors des ateliers "cuisine du monde", ceux avec des classes allophones ou avec le Secours populaire (pour apprendre à transformer les fruits et légumes récupérés), le bien-manger est au cœur

Bègles prévoit de construire une nouvelle cuisine centrale, plus adaptée aux enjeux écologiques de l'époque, avec une vraie légumerie. Et si on mettait tous un peu de poésie dans le bâti et les fonctions de ces cuisines du futur ?



Bègles a aussi été un haut-lieu du maraîchage et l'un des greniers de la métropole bordelaise.

des activités et le repas permet la main tendue. Chaque midi, on sert sur place, incognito au milieu des autres convives, une dizaine de « *repas suspendus* » pour des personnes qui ne peuvent se les offrir. Une déclinaison du concept italien du café suspendu, qui permet à un client qui commande un café d'en payer un deuxième d'avance pour une personne dans le besoin.

Quant au triporteur « *Bistrot mobile* », il est présent dans les quartiers prioritaires pour organiser des repas partagés. Enfin, le système de portage de repas à domicile pour les personnes en perte d'autonomie les plus démunies, mis en place pendant le premier confinement, a été pérennisé.

À Bègles, les initiatives pullulent et l'équipe municipale a à cœur de fédérer toutes les énergies : « *On veut mettre les acteurs en réseau* », détaille Laure Desvalois, conseillère municipale à la politique alimentaire et à l'éducation. *On a monté un groupe de*

travail sur la ville avec tous ceux qui s'engagent sur la question alimentaire, et recensé toutes les actions existantes afin de les coordonner pour plus d'efficacité. » L'alimentation devient un « *levier* » pour atteindre les publics en difficulté. « *Il n'y a aucun interdit sur l'alimentation, c'est un sujet universel qui permet de fédérer l'ensemble des citoyens* », analyse celle qui rêve de mettre sur pied une grande fête de l'alimentation à Bègles. « *C'est la convivialité, c'est facile.* » Illustration durant l'entretien : laissez les membres de l'équipe discuter cinq minutes et voilà qu'une opération « *pain perdu* » est quasiment mise sur pied entre la cuisine centrale et la responsable du Bistrot de l'Estey. Incorrigeables !

« *Il y a dans l'identité de la ville beaucoup d'éléments qui relèvent de l'alimentation* », note Amélie Cohen Langlais, comme le radis, emblème de la ville, ou la célèbre fête de la morue. Bègles a aussi longtemps été un haut-lieu de maraîchage et l'un des greniers de la métropole bordelaise. Politiquement, depuis



Un atelier cuisine animé par le centre social et culturel l'Estey, en 2019.

un siècle, les gouvernances de gauche (longtemps communiste puis écologiste) ont installé une culture « *des services publics et un tissu associatif forts* », poursuit l'élue. « *Il y a des gens qui viennent à Bègles parce qu'elle a cette image, notamment des acteurs de l'économie sociale et solidaire, qui savent qu'ils seront accompagnés et encouragés* », se réjouit Laure Desvalois. Ici, sans trop s'en cacher, on se renseigne aussi sur de nouveaux projets comme celui d'une sécurité sociale de l'alimentation, « *une caisse de solidarité qui permettrait de financer une aide à l'alimentation universelle* », précise Amélie Cohen Langlais.



En attendant, la cuisine centrale continue de faire son chemin : un nouveau bâtiment sortira de terre pour le printemps 2025, il permettra de produire 3 500 repas par jour, avec une véritable légumerie équipée d'un système de surgélation afin de transformer et conserver plus de produits de saison. Nicolas Madet espère encore « *passer un jalon au-dessus* » en poussant la part du bio dans les

assiettes municipales à 85%, en réduisant encore le gaspillage alimentaire et en se fournissant davantage sur le territoire. Un défi pas si simple quand la commande publique se fait via des appels d'offre qui ne favorisent pas le localisme.

Et après tout cela ? La politique alimentaire béglaise a identifié son défi majeur : que chaque habitant ait réellement accès à une alimentation de qualité, que la politique dépasse les limites de la cantine. Changer le logiciel de consommation du grand public, en somme. Mais comment rentrer dans les cuisines des citoyens, et s'inviter à leur table, sans juger, et sans outrepasser le rôle des pouvoirs publics ? « *On est sur de la conviction, du militantisme* », reconnaît Nicolas Madet, « *mais la société est prête pour* », veut-il croire. « *C'est en faisant ruisseler les bonnes dynamiques municipales qu'on peut impulser le changement* », soutient Laure Desvalois, avec conviction et sans mépris. Qui sait, la somme des initiatives locales pourrait peut-être un jour faire société à Bègles comme au-delà. De l'ambition au menu ! ♦

« La question de l'écologie est totalement liée à celle de l'égalité. »

Retiré de la vie politique depuis 2017, Noël Mamère a été l'emblématique maire de Bègles durant vingt-huit ans. Ses engagements nationaux (député, candidat à la présidentielle, député européen) ont souvent mis en lumière sa commune érigée au rang de ville "laboratoire". L'esprit et le travail se poursuivent avec l'équipe de son successeur, Clément Rossignol-Puech.

« *Quand on regarde l'action d'un maire, dit Noël Mamère, le plus important, c'est ce qui ne se voit pas : comment on arrive à donner aux gens l'estime d'eux-mêmes et ce sentiment d'un destin collectif.* » Pour l'ancien maire de Bègles, difficile de faire un bilan rapide de la politique insufflée pendant près de trente ans. Sur le plan alimentaire, qui « *a toujours été un sujet majeur* » à Bègles, il estime que la cantine a « *contribué à réduire les inégalités* » et est devenue « *un outil d'éducation* », en parallèle du centre social et culturel de l'Estey. Dans la besace des avancées, il ajoute le développement des jardins partagés, l'attractivité retrouvée de la commune, le boom des mobilités douces, la réhabilitation des berges de Garonne et la multiplication des espaces verts, mais aussi « *l'égalité des droits, devenue l'identité de Bègles* ». Des marqueurs écologiques et sociaux forts que l'ancien maire a toujours prônés : « *La question de l'écologie est totalement liée à celle de l'égalité.* »

REPORTAGE AU DANEMARK

LES PARADOXES DU MEILLEUR ÉLÈVE BIO D'EUROPE

Les pays scandinaves ont souvent la cote dans l'opinion publique. Au Danemark, l'écologie est une affaire sérieuse, la lutte contre le dérèglement climatique ne souffre aucun débat et l'objectif de neutralité carbone d'ici à 2050 se décline dans toutes les politiques publiques. Pourtant, rien ici ne se fait comme en France : bienvenue dans un pays où les cantines n'existent quasiment pas, où l'alimentation bio est le domaine réservé des supermarchés, et où le paysage d'une grande platitude est largement façonné par les grandes cultures et l'élevage intensif.

TEXTES ET PHOTOS DE JULIEN CLAUDEL





À Copenhague et dans les grandes villes, le vélo a précipité depuis longtemps le règne de la bagnole ; en matière d'énergie, la conversion intense vers l'éolien et le solaire a renvoyé aux oubliettes le récent passé très charbonnier du pays ; enfin, dans le domaine alimentaire, on prête aux consommateurs danois l'appétence la plus déterminée d'Europe pour les produits bio.

Doit-on parler de miracle ou de mirage danois ? Car il y a quelque chose d'étrange au royaume du smørrebrød¹. Si l'on s'en tient à l'affichage et aux discours officiels, alors oui, ce petit pays posé au nord de l'Europe, peuplé de moins de six millions d'âmes (et on ne sait toujours pas combien de lutins), a un temps d'avance. À Copenhague et dans les grandes villes, le vélo a précipité depuis longtemps le règne de la bagnole ; en matière d'énergie, la conversion intense vers l'éolien et le solaire a renvoyé aux oubliettes le récent passé très charbonnier du pays ; enfin, dans le domaine alimentaire, on prête aux consommateurs danois l'appétence la plus déterminée d'Europe pour les produits bio. Friandes de communication positive, les autorités ont même annoncé un temps, en grande pompe, que l'agriculture danoise serait la première d'Europe à passer au 100% bio.

Les "mad skole", des écoles alimentaires qui font exception dans le paysage urbain

Fin mai 2022, nous avons passé dix jours là-bas, à l'occasion d'un voyage familial mais pas que. Après la lecture d'articles laudatifs et de vidéos virales, on

voulait en savoir plus sur les politiques publiques de l'alimentation en général et la restauration scolaire en particulier. On nous annonçait une sorte de Graal, « 97% de bio dans 900 cuisines préparant 60 000 repas par jour à Copenhague » et, dans le reste du pays, un minimum de « 60% de bio dans les assiettes ». Ni une ni deux, nous prenons rendez-vous avec Astrid Gahl, la conseillère spéciale "Alimentation et repas" du département enfance et jeunesse de Copenhague. Astrid nous convie dans un quartier assez central de la capitale, Vesterbro, dans une école d'un genre particulier : la Gasværksvejens skole, une des seize "mad skole", des écoles alimentaires que la municipalité a mises en place à partir de 2008.

D'emblée, la directrice Lisbeth Funch nous prévient que nous sommes ici dans l'exception qui ne confirme pas la règle. En effet, c'est une école exemplaire, où les enfants travaillent sur des programmes liés à l'alimentation, à la nutrition, à la santé. Chaque groupe d'enfants passe une semaine en cuisine et prépare les 225 repas de leurs camarades. Âgés de 6 à 16 ans, ces jeunes, nourris presque exclusivement au bio, deviennent des experts de l'alimentation durable et saine.

¹ Le smørrebrød, plat national, consiste en une tranche de pain de seigle noir sur laquelle sont posés des poissons fumés, marinés, des légumes, des œufs, des viandes, des préparations aigres-douces, des crèmes. Ce plat autrefois très populaire connaît depuis quelques années une légère désaffection.



All You Need Is Love... and Tubors

All You Need Is Love...

OPER

WOL

SONK

FREDO

SAXA

Leon es
ALMAS

Si ces rares écoles ont le mérite d'exister, le paysage scolaire global est bien différent. La municipalité de Copenhague a certes agréé une société de restauration, EAT, pour livrer des repas sur demande, mais ce service ne concerne pas tout le monde, loin s'en faut. La raison : le repas scolaire a toujours été placé sous la responsabilité des parents.

« Il est très rare que les politiques abordent le sujet de la restauration collective, même du côté des écologistes, car c'est tout simplement vu comme ruineux pour les finances publiques. »

En clair, il n'y a quasiment pas de cantines dans le pays, où prévaut encore la tradition du "madpakke", la boîte-repas préparée par les parents. Malgré la grande variété et l'inégalité des menus qui en découlent, l'idée de créer un vrai service de restauration collective n'a jamais effleuré les acteurs de l'État ni des collectivités. *« Il est très rare que les politiques abordent le sujet, même du côté des écologistes, car c'est tout simplement vu comme ruineux pour les finances publiques, résume Astrid Gahl. Ici, on est encore très loin de ce que vous proposez en France ! »*

Les entreprises, les administrations, les maisons de retraite et les écoles font donc comme elles l'entendent, ou ne font pas, tandis que les opérateurs privés sont suffisamment nombreux pour répondre au cas par cas. À l'école, pas de réfectoire, on mange sur le pouce, vers 11h30, dans la salle de classe ou sous le préau. Le repas paraît d'autant moins important que la journée scolaire se termine en tout début d'après-midi.

**Le bio à tous les rayons...
des supermarchés, exclusivement.**

Direction le Jutland, la partie continentale du Danemark, où se concentre l'essentiel de l'activité agricole. On roule quelques heures : des champs

à perte de vue, dans un paysage d'une jolie monotonie qui ne vallonne jamais. Du colza, du blé, du colza, de l'orge, du colza, du seigle. *« C'est malheureux mais c'est ainsi, soupire Frank Viberg-Holde, avocat en droit social du côté de Fredericia, ici la culture intensive de céréales, même en bio pour partie, a remplacé la forêt qui a quasiment disparu du territoire, pendant qu'en France ou en Suède, elle continue de gagner du terrain. »*



Vérification faite, il y a deux fois moins de forêts au Danemark (17% de la surface) que dans l'Hexagone... Par-ci, par-là, quelques fermes isolées, avec de grands hangars propres et bien fermés, abritent des élevages intensifs, essentiellement de porcs, de poulets et de visons, ceux-là même dont on a beaucoup parlé lors de la crise sanitaire.

« Le pays a fait le choix d'importer et d'assumer le coût et l'impact du transport, qui reste moins nocif que de lancer des cultures légumières sous serres chauffées. »

Le bio est bien plus répandu dans les champs et l'industrie laitière (l'autre grande valeur ajoutée agricole) que dans la filière viande. Quant aux fruits et légumes, ne cherchez pas. La latitude trop septentrionale du pays autorise seulement quelques vaillants particuliers à cultiver sous serre un ou deux pieds de tomates, avec l'espoir d'une mince récolte fin août. *« Le pays a fait le choix d'importer et d'assumer le coût et l'impact du transport, qui reste moins nocif que de lancer des cultures légumières sous serres chauffées », résume Hanne Møller, une professeure de musique à la retraite de la région de Randers. Ce choix stratégique se vérifie pleinement lorsqu'on visite les supermarchés.*

Le Danemark a pris l'option de convertir massivement les consommateurs au bio en misant exclusivement sur la grande distribution, comme





le Royaume-Uni et l'Autriche. Le système repose sur un schéma développé dès la fin des années 1990 par la fédération bio Organic Denmark, qui réunit les agriculteurs, les entreprises de transformation et de distribution et les consommateurs. Ainsi, pas un seul magasin bio à l'horizon, tout se joue dans les rayons des grandes chaînes, Føtex, SuperBrugsen et autres Rema 1000. Un rapide tour des étals renseigne sur les provenances : très majoritairement Espagne, Italie et Pays-Bas. Avec des prix étonnants, à peine 10% plus chers que les produits conventionnels, selon Organic Denmark. Exit les produits français, plus rares, y compris au rayon très internationalisé des vins...

Nous revenons donc d'un pays assez curieux : un pays où on ne fait pas ses courses le samedi matin

sur les marchés de plein vent (il n'y en a pas), où les éoliennes continuent de pousser comme des champignons et sans le moindre clivage, où il fait jour jusqu'à minuit en été mais où le soleil décline dès 15h30 en hiver... Et où la population, selon divers classements officiels, se hisse parmi les plus heureuses au monde en plus d'être celle dont le pouvoir d'achat est le plus élevé, alors que les inégalités de revenus sont les moins fortes. Tiens, peut-être que ceci explique d'ailleurs cela, qui sait ? Faut-il voir une part d'influence de la religion luthérienne dans l'aventure du pragmatisme danois, petit pays taillé au cordeau où tout est bien rangé ? Il existe de fait une vraie tradition de consensus et, à partir du moment où l'écologie profite à tous et qu'elle développe l'économie, il n'y a aucune raison d'en freiner l'avènement. Quitte à susciter quelques paradoxes. ♦

« En bio, tu peux tout trouver, et presque au même prix. »

Iben Andersen, dresseuse de chevaux et maman d'Adam, bientôt 4 ans, explique une journée de classe et le temps des repas dans une école du centre du Jutland, à Silkeborg.

« Je dépose Adam à 8 heures le matin, et la classe fait une première collation à 9 heures, avec des concombres, de l'ananas, du pain beurré. À 11h30, c'est le moment du repas chaud dont le menu nous est communiqué une semaine à l'avance, et c'est quasiment 100% bio : soupe de nouilles à la tomate, porridge à l'amande, salade, falafels, et bien sûr smørrebrøds de temps à autre. À 14 heures, nouvelle collation sous la forme d'un snacking léger : houmous, concombres ou carottes à croquer, pain à l'avocat, banane. Je récupère Adam vers 15h30, on rentre à la maison et là, on cuisine tous les deux ! Je mange avec lui vers 17h30, puis il prend un bain et part au lit vers 18 heures, 18h30.

La cantine de l'école est gérée par une copine que je connais depuis longtemps, elle a créé son job de traiteur indépendant et a été retenue à l'issue d'un entretien avec la direction de l'école pour assurer le service. Elle travaille beaucoup en bio, ce qui est plutôt courant au Danemark car tu peux tout trouver, et presque au même prix. La cantine est très répandue à la maternelle avant de disparaître jusqu'à l'âge de 15, 16 ans. On la retrouve dans les "efterskole", sortes de lycées-internats situés à la campagne, mais entre les deux, on doit se préparer soi-même ses repas. »

MON JOUR DE FÊTE À MOI

Pour bien finir, nous avons demandé aux invité(e)s de la revue de nous raconter ce que représente pour eux ce mot si peu en phase avec l'actualité, du moins une actualité souvent toxique et anxiogène.

Bonne nouvelle, la notion de bonheur fait de la résistance.

ILLUSTRATIONS JULIE JUP

VINCIANE DESPRET

PHILOSOPHE, PAGE 46

« La fête du premier livre »

Aussi loin qu'il m'en souvienne, j'ai su que je voulais devenir écrivaine. Un jour, je devais avoir 7 ou 8 ans, ma grand-mère, chez qui je passais les vacances, a descendu du grenier une vieille

machine à écrire. La fête a commencé. Je passais mes journées à raconter des histoires qui, par le miracle de cette machine, ressemblaient en tous points à ces livres que je dévorais. Tout est alors devenu matière à écriture, à poèmes, à narrations, à lettres. Trente ans plus tard, le colis contenant les exemplaires de mon premier livre arrive. Il raconte des oiseaux qui dansent dans le désert du Néguev, l'éthologie, les animaux... La joie de le déballer, la couverture que j'ai envie d'embras-

ser, le texte, oui, c'est moi qui ai fait tout cela. J'ai invité mes amies ce soir-là, celles à qui j'avais raconté l'histoire tout au long de sa rédaction, et dont l'intérêt et les questions avaient accompagné sa naissance. La magie de mes fées. Je dresse une table à l'entrée de la cour devant la maison, comme un berceau, comme un autel. Le livre en son milieu, une invite au rituel ou aux bénédictions. Elles arrivent, joyeuses, des bouteilles et des fleurs à la main. On le sent, on le soupèse, on s'exclame, on lit des passages, on me taquine. Ce sont mes amies. Par-delà les années, la fête qu'avait initiée ma grand-mère Aurore a tenu ses promesses. Comme les oiseaux, mes fées et moi avons dansé jusqu'à l'aube.



JEAN-MICHEL PÉARD

ÉLEVEUR ET CO-FONDATEUR DU RÉSEAU
INVITATION À LA FERME, PAGE 3

« Un jour pour plonger dans tous les excès ! »

Pour moi, un vrai jour de fête, c'est un jour qui vous sort du train-train quotidien, de cette inévitable routine métier, pour plonger dans des excès de tous ordres : plus de bruit, plus d'échanges, plus de musique, plus de désordre, plus de victuailles, plus de danse, plus d'amis et, au final, le plein de souvenirs pour égayer le retour aux jours de loose !

ESSAÏD EL MOUSSAOUI

MARAÎCHER ET ARBORICULTEUR
DANS LE GARD, PAGE 28

« Recevoir et donner »

Mon premier jour de fête, c'est lorsque je suis récompensé des efforts et du travail que j'ai fournis, c'est-à-dire chaque jour où je gagne ma vie ! Ça n'a malheureusement pas toujours été le cas, j'ai longtemps travaillé pour des marchés de gros et pour des escrocs. Mon deuxième jour de fête, c'est lorsque je partage ce que j'ai gagné avec les autres, une fois que j'ai payé les salaires, les impôts, les charges sociales. Mes quatre enfants sont grands, ils ont tous une situation, alors je partage le peu qu'il me reste avec des pauvres : des personnes dans le besoin que je connais personnellement ou via des associations de solidarité.

SERGE FRANC

ÉLEVEUR ET MEMBRE DE LA COOPÉRATIVE
« JEUNE MONTAGNE » EN AVEYRON, PAGE 18

« Le mariage, toujours un sacré moment »

Je vais être d'un genre très classique : c'était le 15 juillet de cette année, le jour du mariage de notre fils aîné. Quelque chose de tout simple qui, mine de rien, fut un grand moment de partage, d'échange et de transmission. On a pu découvrir la famille de notre belle-fille, les paysages du haut-Beujolais qu'on ne connaissait pas, on était plus de 200. J'ai juste regretté que le même jour, à Laguiole, un autre jour de fête ait été organisé : le soixantième anniversaire de la coopérative "Jeune Montagne". Dans ma famille, on n'est pas très protocolaire ni foncièrement attachés au mariage. Mais voilà, j'ai trouvé que c'était tout de même un sacré moment... On dit souvent que les jeunes ne veulent plus s'engager, ces journées nous ont

démontré le contraire. Mon fils et Solène avaient préalablement fait un tour d'Europe à vélo durant six mois, et c'est vers la fin du périple, en Capadocce (Turquie), qu'il lui a demandé sa main. Ça aussi, ça a dû être un beau jour de fête.



CAMILLE ROSA

CUISINIÈRE ET CO-FONDATRICE DU MIAM
À PERPIGNAN, PAGE 92

« Une cantine bien remplie »

Cette année, nous avons vécu un magnifique jour de fête après deux années difficiles d'adaptation permanente (confinements, pass, etc.) : nous avons fêté les deux ans de l'ouverture de la cantine du Miam, le 14 mai dernier, et nous avons accueilli un immense banquet de 100 convives sur la place Rigaud. Tout le monde s'est régalé de pains pitas faits maison par un boulanger du coin, de falafels préparés par une vingtaine de mains motivées, et de bien d'autres délices. Voilà, tout simplement, notre plus beau jour de fête est ainsi, quand notre cantine est bien remplie, que le service se passe bien, que toute l'équipe est fière des plats servis et que les adhérent(e)s et bénévoles sont heureux(es) !

RÉGIS MARCON

CHEF DU RESTAURANT TROIS ÉTOILES
ET DE LA CANTINE SCOLAIRE DE
SAINT-BONNET-LE-FROID, PAGE 88

« Pas un mais quatre jours de fête ! »

Spontanément, comme ça, je pense à quatre jours de fête différents. Le premier, il est impromptu, inattendu, c'est celui où on ne sait pas ce qui va se passer mais où il y aura des surprises. Le deuxième, au contraire, est réglé comme une horloge, c'est par exemple celui de demain (le 29 juillet dernier) lorsque je vais célébrer le mariage d'un de mes fils. Là, on sait qu'on va manger, boire, s'émouvoir, rire et danser ! Mon troisième jour de fête est simplement humain, il se noue autour de la rencontre de gens passionnés comme moi, de gens très différents de moi, oui, c'est la fête des gens. Enfin mon dernier jour de fête, ce serait pourquoi pas une rencontre sportive. Moi-même grand pratiquant de ski de fond, je vois une course qui rassemblerait des centaines voire des milliers de compétiteurs déployant le même effort dans la même perspective pour atteindre le même but. En fait, mon jour de fête, il est permanent !

AMÉLIE COHEN-LANGLAIS

ADJOINTE AU MAIRE DE BÈGLES,
(GIRONDE), PAGE 96

« Studieuse lecture »

Un peu de fraîcheur qui tombe le soir sur la terrasse qui dégage encore la chaleur du jour. Des personnes que j'aime et qui « tombent en amitié » dès que l'occasion de les réunir se présente. Les grandes marées. L'inauguration d'un lieu d'accueil pour les ancien.ne.s occupant.e.s d'un squat. Un fou rire. La lumière du matin dans les arbres.

L'eau qui glisse en scintillant sur les rochers d'une rivière. Une tablée joyeuse à la Fête de la Morue, point de repère de toute la troupe des enfants. Une courbe presque parfaite en vélo sur la piste cyclable du Pont Saint-Jean. Un dialogue percutant au cinéma.

Pour cet été 2022, le grand jour de fête est en papier. J'étais en retard et j'ai pris les trois premiers livres de la pile en partant. Sinon, aucune chance : celui-ci était trop épais et sa couverture portait des mots bien trop longs et chargés de H pour être crédible en lecture d'été. N'empêche que. Derrière ce titre aride et l'objet peu engageant, un authentique combat démocratique. Rien de moins que de donner aux citoyen.ne.s les moyens de décrypter les discours derrière les artifices, mais pas seulement. Si nous voulons que la démocratie soit effective, l'enjeu est aussi que toutes les personnes qui souhaitent participer aux débats disposent des outils nécessaires pour que leur parole puisse être entendue et pour qu'ils et elles puissent convaincre.

Bien sûr, ce pouvoir rhétorique ne sera pas facilement accessible : il faudrait oser s'emparer de ce livre, il faudrait pouvoir le payer ou le trouver dans sa bibliothèque, dans laquelle il faudra avoir osé entrer, et il faudra la disponibilité mentale pour lire et digérer toutes ces pages. N'empêche que.

"Le pouvoir rhétorique", Clément Viktorovitch, Seuil.

MAXIME BEAUFFEY

PHOTOGRAPHE, AUTEUR DU PORTFOLIO DE
« JOUR DE FÊTE », PAGE 58

« L'inattendu, en dansant »

Mon jour de fête sera... le prochain : inattendu ou espéré, préparé, voulu ou improvisé, mais intense du début à la fin. Il réunira les amis les plus proches, mais aussi de nouveaux venus qui trouveront leur

place naturellement. Il ne doit surtout manquer personne. Pas d'évènement particulier à célébrer, sinon l'envie d'être ensemble, ce qui est déjà bien suffisant. Je vois plusieurs espaces distincts autour d'un cœur central musical et dansant. Une sorte de grand jardin enchanté. D'un côté, une longue table avec une place pour chacun, des mets et des boissons du monde entier se succédant à l'envie, des discussions bruyantes et joyeuses. De l'autre, une piscine qui débordera sur un panorama marin et ensoleillé. Partout autour, des petits salons pour s'isoler et rêver. Les enfants évolueront en toute liberté dans un monde qui n'appartient qu'à eux.



Au centre, les musiciens se succèdent aux instruments et aux platines. Ils s'adressent aux corps, les emportent dans la danse, un voyage musical profond et sans retour. Ils sauront aussi se taire parfois pendant quelques instants, pour laisser les discours et la lumière à ceux qui voudront les prendre. Les paroles seront fortes et heureuses, drôles ou inattendues. Il y aura du jeu et des rires. Il y aura des cris, des chuchotements, des moments de vérité. Des rencontres et des retrouvailles. Quelques bouderies peut-être aussi mais qu'importe. Il y aura surtout de la vie et il y aura de la joie.

Le temps n'existera qu'au travers de la course du soleil et des étoiles sur l'horizon. Entre ici et maintenant, chacun sera chez soi.

Pourquoi la revue « Jour de Fête » ?

Cette revue vous est proposée par Un Plus Bio, un grand mouvement associatif qui a pour ambition de manger bio partout, tout le temps, avec tous. L'association puise ses racines dans l'éducation populaire, elle agit concrètement pour l'avènement d'une démocratie alimentaire, pour une approche esthétique et humaine des paysages alimentaires, pour le développement de territoires nourriciers. Ça en fait, dites donc. Oui, on pense vraiment que manger mieux, c'est fondamentalement politique, et on se passionne de le faire savoir depuis vingt ans déjà.

La vocation de « Jour de Fête » ? Éclairer les enjeux autour de l'alimentation sous toutes ses formes, faire circuler des regards et des idées qui régénèrent nos univers culturels, réveiller les projets de vivre et de manger différemment sur les territoires. Cette revue singulière s'insère dans l'écosystème plus large d'Un Plus Bio, composé d'un vaste réseau de collectivités et d'acteurs engagés dans la transformation. On espère que sa lecture inspirante à l'esprit rebelle réussira à vous mettre, vous aussi, à table !

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



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.

Rédaction en chef :

Julien Claudel.

N°ISSN : 2804-1984
Dépôt légal : septembre 2022
Prix de vente au numéro : 15 €

Imprimé par Pure Impression,
34 130 Mauguio.



L'ouvrage vous a plu ? Aidez-nous à le diffuser !

Ne pouvant pas faire tous les métiers, l'équipe d'Un Plus Bio a pris l'option de s'appuyer sur les lecteurs de « Jour de Fête » pour l'aider à diffuser la revue. Que vous soyez essayeur, ambassadeur ou militant, d'un seul clic vous pouvez passer commande sur www.unplusbio.org ou nous appeler.

☀ **PREMIÈRE OPTION : « L'ESSAIMEUR »**

Vous êtes élu(e), chargé(e) de mission et l'idée de soutenir notre démarche a du sens pour votre collectivité et vos engagements. Vous êtes en mesure de diffuser la revue par vos propres moyens auprès de vos collègues élus, vos collaborateurs.

La démarche : vous passez une commande de 20 exemplaires.

Avantage : on vous fait un prix et notre partenaire de routage vous expédie un joli petit carton.

☀ **DEUXIÈME OPTION : « L'AMBASSADEUR »**

Vous êtes élu(e), chargé(e) de mission et il vous semble capital de diffuser un autre regard sur l'alimentation, bien au-delà de votre équipe. Vous voulez soutenir cette revue sans publicité et vous êtes partant(e) pour la diffuser largement.

La démarche : vous passez une commande au-delà de 20 exemplaires.

Avantage : un super-prix au numéro et une livraison devant votre porte.

☀ **LA COMMANDE MILITANTE**

Vous êtes citoyen(ne), membre d'un collectif qui organise un événement, ou vous n'avez pas envie de vous séparer de l'exemplaire entre vos mains !

La démarche : vous passez une commande d'un minimum de cinq exemplaires.

Avantage : on vous expédie nous-mêmes un petit colis remis en mains propres.

*« Je peux vous dire que j'en ai épluché
des légumes, lavé des cageots d'oseille...
J'ai aussi appris à dépecer les lapins
et à en faire des terrines. »*

Xavier Verquin, p.68

*« La perte de diversité bactérienne
dans les fermes traditionnelles a bien
failli menacer le maintien de la filière
des fromages au lait cru. »*

Elise Tancoigne, p.44

*« La laine de mouton part
à 80% en Chine à un centime
du kilo, nous on l'achète
50 centimes et elle reste ici ! »*

Cinthia Born, p.25

*« Coopérer, c'est explorer
collectivement un problème et
rechercher une solution démocratique-
ment acceptable par tous. »*

Emmanuel Dupont, p.14

*« La représentation de la nature
comme quelque chose d'inerte a rendu
possible le rapport violent
d'exploitation qu'on a avec elle. »*

Vinciane Despret, p. 48.

*« Ma mère n'était pas de l'hôtellerie, mais
elle avait cette générosité, ce sourire qu'elle
manifestait déjà lorsque nous accueillions
des étrangers à la ferme. »*

Régis Marcon, p.94

*« Au Danemark, mettre en place
comme en France des cantines partout
est tout simplement vu comme ruineux
pour les finances publiques ! »*

Astrid Gahl, p.110

*« À mes petits-enfants ? Je leur
dirais "fais ce que tu peux là
où tu es", car on peut faire du
global localement. »*

Corinne Lepage, p.83

15€ le numéro

