#5

JOUR DE FÊTE

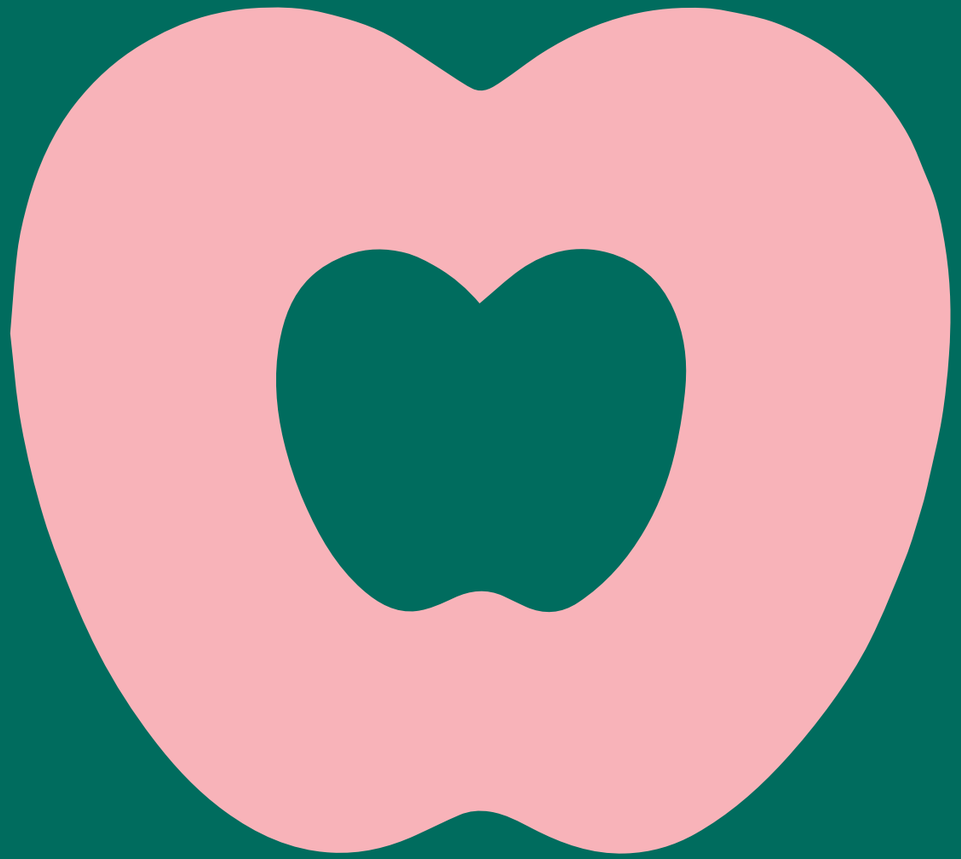
LA REVUE QUI MET TOUT LE MONDE À TABLE



HO LA VACHE
SI TU SAVAIS !

VIVRE
AVEC LES BÊTES

PRENDRE LE TAUREAU
PAR LES CORNES



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

Vivre encore avec les bêtes

Les enjeux autour du contenu de notre assiette nous amènent régulièrement à questionner la place des protéines animales. Nous avons tous un peu notre avis sur la nécessité ou pas de manger de la viande. Et il suffit de lancer le sujet dans un repas en famille ou entre amis, et nous sommes assurés d'obtenir une sacrée ambiance autour de la table. Vous avez les personnes qui assument leur préférence omnivore. Ceux qui ne veulent pas être complices des conditions de vie indignes des animaux et qui s'en passent. Vous avez aussi ceux qui disent ne pas être de grands mangeurs et qui privilégient l'origine locale pour ne pas être responsables de l'impact carbone catastrophique généré par l'élevage moderne.

Mais derrière nos réactions d'indignation et nos questionnements sur les bonnes attitudes à prendre, une réalité éclairante traduit la dynamique en cours : la consommation mondiale de viande ne cesse de croître. Si nous sommes tentés en France de réguler notre instinct carnivore, de nombreux pays dans le monde augmentent leurs achats de protéines animales. Bien sûr, les motivations et stratégies sont multiples mais le résultat est sans ambiguïté : la machine à produire bat son plein.

Alors, pour nous aider à mieux comprendre les tenants et aboutissants de cette affaire complexe, pour ce cinquième numéro de Jour de Fête, nous avons regardé de plus près les filières, nos liens avec les animaux de ferme et les bascules qui ont conduit à l'industrialisation de l'élevage. Bien sûr, nous avons fait des choix marqués avec certains de nos contributeurs et invités. Le sujet méritait que l'on prenne ce risque de surprendre, parfois même de déranger.

Tenter de réduire notre consommation de viande passe aussi par oser discuter sans tabou du mode d'élevage que nous voulons promouvoir ou écarter. Vous aurez dans ce Jour de Fête de quoi voyager, de quoi rencontrer de belles personnes qui ne vous laisseront sûrement pas indifférent par leur regard et la justesse de leurs propos sur notre monde animal.

Stéphane Veyrat
Directeur d'Un Plus Bio

SOMMAIRE

01

Ho la vache si tu savais !

Viandes : la grande bascule p. 08

La loi du soja p. 13

Le lait cru n'a pas dit son dernier mot p. 16

Le miracle de l'œuf p. 20

Jamais sans mes poules p. 22

Idées reçues p. 26
Combattre les stéréotypes dans l'assiette

L'art de la boulette p. 30

PORTFOLIO
Sur la route des transhumants p. 34



02

Vivre avec les bêtes

LE DÉBAT p. 48
Peut-on parler élevage sans se fâcher ?

L'appel de la prairie p. 56



Le fermier qui ne voulait plus être hors sol p. 60

LA TRIBUNE DE JOCELYNE PORCHER p. 64
L' élevage paysan rend notre monde beau et vivant

Le Diois en pâture p. 68

Revivre avec les animaux de ferme p. 74

LE GRAND ENTRETIEN p. 78
Thierry Lhermitte

03

Prendre le taureau par les cornes

Faire fleurir l'assiette p. 88

Un jour de fête sans viande p. 92

Le plaisir des légumes p. 96

La bergère et la mer p. 100

Les cantines de demain sortent de terre p. 104



Dans le jardin de Léontine P. 108

La pelotte magique p. 112

À lire et à offrir p. 116

HO LA VACHE

01

08 **Viandes : la grande bascule**
Un tour d'horizon pour cerner nos paradoxes

13 **La loi du soja**
Une graine très politique

16 **Le lait cru n'a pas dit son dernier mot**
Le sursaut d'un monde fermier pour défendre le vivant

20 **Le miracle de l'œuf**
À la découverte d'un succès fulgurant

22 **Jamais sans mes poules**
L'art de ne pas mettre ses œufs dans le même panier

26 **À table, les idées reçues ont la vie dure**
Combattre les stéréotypes dans l'assiette

30 **L'art de la boulette**
L'éloge de ce plat millénaire, par un agitateur culinaire

34 **PORTFOLIO Sur la route des transhumants**
Une invitation à partager des instants de liberté

SI TU SAVAIS !

VIANDES, LA GRANDE BASCULE

En soixante-dix ans, la place de la viande dans notre alimentation s'est profondément transformée. Rarissime à la sortie de la Seconde Guerre mondiale et issue d'un élevage encore familial, elle est devenue un produit courant, omniprésent dans les rayons des supermarchés comme dans la restauration rapide. Derrière cette évolution spectaculaire se cache une réalité complexe : nos habitudes alimentaires changent, nos filières d'élevage s'essoufflent, et la France importe désormais une part croissante de la viande qu'elle consomme.

TEXTE
INÈS REVUELTA

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU



En France, comme chez nos voisins européens, la viande occupe une place particulière dans nos habitudes alimentaires. À la sortie de la Seconde Guerre mondiale, sa consommation est bien sûr occasionnelle et souvent réservée au repas dominical. Les fromages, le lait, les œufs, constituaient à cette période la majeure partie de notre alimentation d'origine animale, et le poulet rôti suffisait à faire un repas de fête.

À cette époque, la France n'a pas encore connu l'essor de l'élevage industriel et les profondes mutations qui en découlent. Nous sommes alors dans un système agricole et alimentaire que l'on peut qualifier de familial. Côté production, chez les bovins, la spécialisation de races laitières n'est pas réellement engagée et les races mixtes prédominent. La production de porcs et de volailles se fait essentiellement dans des petites fermes, avec des animaux encore nourris avec les sous-produits et les déchets domestiques.
Au niveau de la transformation, les abattoirs sont largement répartis sur tout le territoire national. En 1942, on recense près de 1 500 abattoirs de boucherie (bovins, porcs, ovins, caprins, équins) en France[1], contre 233 actuellement (MAA, 2023). À l'aval, la distribution passe alors essentiellement par les boucheries, présentes dans tous les villages. On en comptait plus de 30 000 à l'époque pour moins de 15 000 aujourd'hui.

Le grand bouleversement de l'industrialisation

La bascule qui va suivre, nous la connaissons bien. Les deux décennies 60 et 70 seront marquées par l'industrialisation de l'agriculture, la course aux rendements et la forte spécialisation des élevages. Trois bassins géographiques vont peu à peu concentrer l'essentiel de la production animale en porcs et volailles : la Bretagne, les Pays de la Loire et la Nouvelle-Aquitaine. La France prend alors une place importante en Europe et devient le premier producteur de viande bovine de l'Union Européenne, le troisième plus gros producteur de porc et le quatrième pour la volaille (FranceAgriMer, 2023).

EN 2023, UN POULET SUR DEUX EST IMPORTÉ

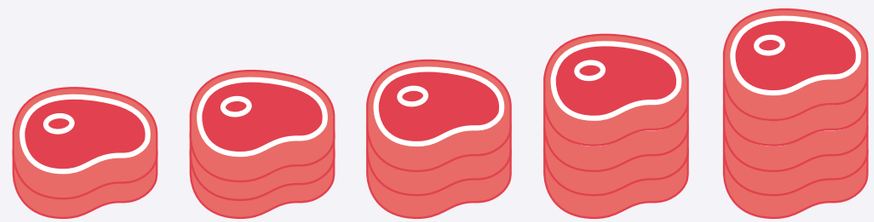
2000 25 % 2010 40 % 2023 50 %



SOURCE : ITAVI

[1] *Des filières viandes françaises sous tension : entre pressions compétitives et accès à la biomasse Pierre-Marie Aubert (Iddri), Xavier Poux (AScA). Avec les contributions de Sylvain Doublet (Solagro), Baptiste Gardin (Iddri), Michele Schiavo (Iddri) et Lucile Rogissart (I4CE).*

LES PAYS LES PLUS CONSOMMATEURS DE VIANDE DE L'UE
EN KG / AN / HABITANT



France	Pologne	Irlande	Portugal	Espagne
83 kg	85 kg	89 kg	97 kg	104 kg

SOURCE : FAO BY OUR WORLD IN DATA, 2022

En même temps, notre consommation de viande explose sous l'effet de la progression du pouvoir d'achat des ménages et de prix très accessibles. Entre 1960 et 1980, elle augmente de 25 %, passant de 78 kgec (kg équivalent carcasse) à 104 kgec par an et par habitant (selon FranceAgriMer). Le développement de la grande distribution marque aussi le début de la course au prix le plus bas. Nos achats de viande en boucherie vont rapidement diminuer au profit des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) qui prennent des parts de marché aux artisans bouchers.

Les années 2000 : une mutation dans nos achats de viande

Malgré les préconisations qui nous incitent à manger moins de viande et l'inflation des prix de notre alimentation, la consommation de viande par habitant n'a diminué que de 5,8 % en vingt ans (Agreste, 2023). Depuis le début des années 2000, la tendance est loin d'être aussi radicale qu'on pourrait le penser. D'ailleurs, la France n'est pas en reste parmi ses voisins européens. Avec ses 83,5 kg par habitant en 2023, elle prend la cinquième position du classement des pays les plus consommateurs de viande en Europe.
Le phénomène le plus surprenant, c'est qu'en France, notre consommation se déporte d'une viande à une autre. Entre 2003 et 2023, notre consommation a baissé de 19 % pour les bovins, de 40 % pour les ovins et à la marge pour le porc. À l'inverse, le poulet connaît une croissance à deux chiffres.
Mais cette évolution s'accompagne aussi d'une baisse de nos achats de viandes bruts, en morceaux, au profit de viandes préparées ou transformées, à l'image du steack haché ou du nuggets de poulet devenus presque incontournables dans nos frigos. Et les chiffres parlent d'eux mêmes :

En 2023, plus de 50 % du boeuf acheté par les ménages correspond à des "hachés" (pur boeuf, préparations mixtes ou surgelés).
En 2000, le poulet entier représentait encore 52 % des achats de poulets contre 16 % en 2020, remplacés par des plats préparés à base de poulet.
Pour le porc, la charcuterie pèse à elle seule plus de 70 % des volumes d'achat.

L'autre bascule sociétale dans notre consommation, c'est le glissement progressif d'un achat pour la maison vers une consommation de viandes hors de son domicile. C'est le burger en restauration rapide, la cuisse de poulet de la cantine et le tartare ou la côte de bœuf du restaurant. Mis bout à bout, le poids de cette consommation de protéines

animales "hors domicile" est loin d'être anecdotique. La Consommation Hors Domicile (CHD) qui représentait 13 % des dépenses alimentaires des ménages en 1959 pèse aujourd'hui 32 %. Quand on sait que la Restauration Hors Domicile (RHD) représente 85 % du chiffre d'affaires de la CHD, on mesure que la viande en 2025 prend un autre chemin pour atteindre notre assiette.

À ce titre, les résultats de l'étude "Où va le bœuf ?" de l'Institut de l'élevage datée de février 2025 sont sans appel. La consommation se déplace toujours plus vers la restauration hors domicile (27 % des volumes consommés) qui continue de prendre des parts de marché aux grandes et moyennes surfaces. Et il en est de même pour le poulet, où la restauration hors domicile est passée de 10 % du poulet consommé en 2010 à 35 % en 2023.

En France, des filières aux dynamiques contrastées

Bien que la France puisse compter sur ses régions d'élevage pour nous alimenter en protéines animales, notre souveraineté n'en est pas moins menacée. Entre les deux derniers recensements agricoles de 2010 et 2020, l'élevage est marqué par une stagnation de la production, voire un déclin de certains cheptels.

L'exemple des bovins est assez caractéristique. En 10 ans, les effectifs ont baissé de plus de 10 % et le nombre de fermes détenant des bovins de 27 %. De plus, cet effondrement se fait dans une filière qui compte une majorité de petits cheptels, puisque pour les bovins viandes, 64 % des fermes comptent entre 5 et 50 animaux. Seuls 10 % des exploitations détiennent plus de 100 vaches allaitantes.

Pour les ovins, le cheptel français a diminué de 11 % et le nombre d'exploitations détenant des brebis allaitantes a été divisé par deux. De façon encore plus marquée que chez les bovins, 77 % des fermes ovines ont moins de 50 brebis et en 2024, seules 5 % des exploitations avaient plus de 300 bêtes.

Pour l'élevage porcin, si le nombre de fermes s'est réduit de moitié en vingt ans, la production de porcs n'a connu qu'une légère baisse. Cela s'explique par l'agrandissement des exploitations et la spécialisation territoriale. Et pour cause, 66 % des exploitations porcines possèdent désormais plus de 2 000 animaux et deux régions, la Bretagne et les Pays de la Loire, accueillent une grande majorité des élevages (70 %).

Parmi les élevages de volailles, seuls les poulets progressent. Les épisodes de grippes aviaires ont accéléré le recul des certaines espèces comme le canard, la pintade ou la dinde mais le poulet de chair, lui, s'est envolé. Les deux tiers de la production de poulets sur notre territoire sont élevés dans des exploitations de plus de 20 000 animaux. Sans compter que 80 % de la production française se fait sur du poulet "standard", et non sur des productions labellisées. À titre d'exemple, 14 % des volumes sont produits sous cahier des charges Label Rouge et seulement 1 % en agriculture biologique.

La viande française en question

Au regard du dérèglement climatique, un ajustement de la production de viande ne serait pas en soi un problème. On amorcerait ainsi le virage naturel d'une société qui prend soin de la planète et des animaux de ferme qui y vivent. Sauf que la situation nous livre une version moins rassurante. Notre consommation n'a pas franchement diminué, elle s'est juste déportée vers d'autres modes alimentaires. Et au lieu de la produire, nous en importons de plus en plus en fermant les yeux sur la qualité et des normes d'élevage moins contraignantes. Depuis 2012, la France importe même plus de viande qu'elle en exporte.

Cette réalité ne présage rien de bon pour la suite. Le glissement de nos envies de viande vers des préparations carnées plus transformées, voire ultra transformées, a de quoi interpeller. Si notre santé risque de prendre un sacré coup, l'élevage français ne profite pas de cet appétit carnivore. Alors qu'un poulet sur deux est aujourd'hui issu de l'importation, il nous faut peut être agir collectivement et vite pour sauver ce qu'il reste de bien et de bon.

LA LOI DU SOJA

Qui n'a pas entendu que le soja que nous importons pour nourrir nos animaux d'élevage en Europe est en partie responsable de la déforestation de l'Amazonie. Mais avant de débarquer du Brésil ou de l'Argentine, le soja est arrivé des États-Unis. Et en moins de cinquante ans, cette protéine végétale est devenue la reine mondiale.

TEXTE
ESTÉBAN DE RAURET

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU



En 1930, les États-Unis font le choix stratégique de développer la culture du soja, couplée au développement du maïs pour nourrir leurs élevages industriels. La raison est assez simple : sa population s'urbanise et consomme un régime alimentaire riche en graisses et en viandes. Ils deviennent vite le premier producteur mondial en misant sur la recherche agronomique et l'utilisation de pesticides.

Après la guerre de 1940, le cheptel européen est à terre. Grand seigneur, l'Oncle Sam propose son huile et ses fèves de soja pour revigorer nos élevages. Et en très peu d'années, cette graine magique devient le complément alimentaire des animaux de ferme en Europe. Cette dépendance stratégique est officialisée lors des premiers accords du GATT (accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) au milieu des années 60. L'Europe peut exporter son lait aux USA et subventionner sa production de blé. En échange, les Américains nous envoient entre autres leur soja. Et en un clin d'œil, nos animaux de ferme vont changer de régime alimentaire.

En 1973, suite à une mauvaise récolte, les États-Unis nous ferment le robinet pour privilégier leur marché local. La graine jaune se fait plus rare et les prix mondiaux flambent. Panique à bord en Europe. On se tourne vers d'autres pays comme l'Argentine pour compenser et on prend l'option de diversifier la ration de nos bestiaux en leur donnant des farines animales. Deux belles conséquences vont arriver à la queue leu leu : l'Argentine va nous initier au soja OGM et la farine animale, mal chauffée pour faire des économies, va nous conduire à l'encéphalopathie spongiforme bovine. Appeler communément "vache folle", cette maladie mortelle qui détruit peu à peu le système nerveux central des bovins, va toucher les mangeurs qui consomment cette viande contaminée. En bannissant ces farines animales, l'Europe va se tourner pour l'alimentation de ses bovins vers plus de farines végétales, de tourteaux comme le colza et le tournesol, mais le soja va régner en maître. Et voilà comment en un demi siècle, il se retrouve la star de la production alimentaire mondiale.

Le soja conquit le monde

Il n'échappe à personne que la consommation de viande dans le monde ne cesse de croître. La raison est assez simple. En 50 ans, la population mondiale est passée de 4 à 8 milliards. Et d'une population rurale, nous avons basculé vers une population qui vit majoritairement dans les villes et qui consomme plus de protéines animales. Si en 1950, la consommation mondiale de viande était de 67 millions de tonnes par an, elle s'élève à 320 millions aujourd'hui. Et selon les prévisions de la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture), elle devrait être de 460 millions en 2050. Rien d'anormal donc que le soja devienne une culture dominante de la planète. En 50 ans, sa production est passée de 26 à 336 millions de tonnes avec seulement six pays exportateurs : le Brésil, les États-Unis, l'Argentine, la Chine, l'Inde et le Paraguay. Et ceux qui importent majoritairement la production mondiale, c'est la Chine et l'Union européenne. Pas étonnant que la guerre commerciale entre les États-Unis et les deux principaux importateurs de soja ne tourne au vinaigre. Et tout cela pour nourrir en grande partie des bêtes.

Se passer du soja ?

On mesure donc bien que le soja a été déterminant pour amener la production de viande dans le monde à son pic actuel. Mais cette réussite a un prix pour l'écosystème planétaire et plus particulièrement pour les pays qui le produisent et qui l'exportent. La progression de la culture se fait au détriment des besoins alimentaires des populations autochtones et des écosystèmes forestiers. Les sols sont dégradés, l'eau prend un sacré coup, au passage fortement polluée par un recours systématique aux produits phytosanitaires. Car pour être rentable, la culture de soja basée sur des semences OGM utilise sans complexe le fameux glyphosate.

En 50 ans, la production du soja est passée de 26 à 336 millions de tonnes avec seulement six pays exportateurs.



© Photo : Bernard Storup

Se passer de soja pour nourrir nos animaux ou produire des biocarburants serait une décision responsable. Mais est-ce jouable pour l'Europe ? Pas si simple d'après de nombreux observateurs. L'alternative d'utiliser d'autres légumineuses, que nous pourrions produire sur nos territoires, semble rencontrer encore beaucoup d'obstacles pour détrôner l'industrie du soja. Certains nostalgiques verraient bien un retour des farines animales ou de poissons. Un coup dur pour les océans. D'autres misent sur les algues pour trouver le bon curseur de protéines dans la ration alimentaires de nos bestiaux. Les algues issues de l'aquaculture sont déjà en plein essor dans certains pays d'Asie avec la Chine comme locomotive. Sa culture a de nombreux atouts pour se développer. Elle ne consomme pas de foncier, pas d'eau douce, ni d'engrais. Si cette piste est plausible, elle n'est pas pour demain et ne résout pas le conflit d'arbitrage entre le choix à faire : algues pour nourrir les humains ou pour engraisser nos animaux.

La voie la plus sérieuse reste donc de diminuer notre consommation de viandes et de piocher dans le garde à manger européen qui regorge encore, mais pour combien de temps, de quoi nous nourrir.

NB : Pour cet article, l'auteur s'est appuyé sur les travaux d'Olivier Antoine et Éloïse Thiercelin, et leur texte « Sécurité alimentaire et géopolitique des protéines » paru dans la revue Hérodote.

LE LAIT CRU N'A PAS DIT SON DERNIER MOT



Si la France est toujours, avec la Grèce et le Danemark, le plus gros consommateur du monde de fromage (25 kg/an/personne en moyenne), la part des produits laitiers fabriqués à base de lait cru a sensiblement diminué sur les tables de l'Hexagone depuis un demi-siècle. De nouvelles voix s'élèvent pour redonner aux Comté, Reblochon et autres spécialités (Camembert de Normandie au lait cru, Laguiole, Pélardon) leurs lettres de noblesse, dont les bienfaits pour notre santé sont de plus en plus étayés.

REPORTAGE
AGATHE BEAUDOUIN

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU

Les fromages au lait cru ont la cote au pays de la gastronomie. Si l'on en croit le CNIEL – Centre national interprofessionnel de l'économie laitière–, plus de trois Français sur cinq estiment que le lait cru, que beaucoup de pays nous envient, est un critère important de sélection, et un gage de qualité. Pour autant, ils sont relativement boudés des consommateurs et ne représentent qu'un quart des fromages affinés commercialisés dans le pays (selon l'Enquête annuelle laitière de 2019). Spécificités et même particularités 100 % françaises, les fromages au lait cru sont fabriqués sur des terroirs singuliers de nos régions et pour certains, selon des modes d'affinage uniques (en cave par exemple). La production de lait cru est à la base du métier de l'éleveur laitier fermier et dessine, par ses pratiques agricoles comme la transhumance, des territoires. La production de fromages qui en découle est l'expression d'un savoir-faire local. Pas surprenant, dès lors, que 4/5 d'entre eux soient en AOP (Appellation d'origine contrôlée) ou IGP (Indication géographique protégée).

Pointés du doigt !

En laboratoire, les fromages au lait cru se distinguent du fait de leur élaboration avec un lait qui n'a pas été chauffé au-delà de 40°C. En France, ils ont, durant des années, été le seul modèle de fabrication. Mais la pasteurisation, le développement des laiteries industrielles, liés à une politique d'industrialisation de la transformation laitière, mais aussi l'apparition d'une certaine forme d'hygiénisme ont modifié en profondeur les comportements alimentaires. Les victimes collatérales ? Les fromages au lait cru, qui font régulièrement l'objet de débats.

Ils sont notamment pointés du doigt pour leurs effets négatifs sur la santé cardiovasculaire (obésité, hypertension). Leurs acides gras saturés comme leur teneur en sel ne jouent pas non plus en leur faveur. Sans parler du risque de contamination ! Pour les plus jeunes, le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire recommande même de ne pas en mettre dans l'assiette avant l'âge de 5 ans en raison de risques de *«contamination éventuelle de la matière première par des bactéries pathogènes»*. Et les a bannis en 2019 des cantines dans les écoles maternelles. Un coup dur pour la filière. À l'étranger, le lait cru est aussi à la peine. Des pays comme les États-Unis interdisent même les fromages au lait non pasteurisé à pâte molle… Avouez qu'il y a de quoi baisser les bras et fermer les étables !

Une nouvelle donne scientifique

Depuis peu, portées par une filière refusant de se voir marginalisée et déterminée à valoriser ces spécificités régionales (et leurs paysages), de nouvelles voix s'élèvent. Une fondation pour la biodiversité fromagère a été créée en 2021 à l'échelle nationale et essaime en région. Une première antenne régionale a été créée en Nouvelle Aquitaine, en 2023 ; d'autres doivent ouvrir.

Si ces fromages ont une valeur gustative reconnue, ils possèdent également des qualités intéressantes pour notre métabolisme. Ces fromages si décriés seraient en réalité précieux pour notre microbiote grâce à la flore microbienne du lait (composée par les bactéries, les levures et les moisissures). *« Les fromages au lait cru ont longtemps été décriés par rapport aux risques en matière d'hygiène. La présence d'agents pathogènes peuvent être repérés par les services vétérinaires avec des rappels consommateurs,* reconnaît Fabienne Feutry, consultante indépendante qualité, spécialisée sur la microbiologie du lait cru. *C'est aussi, parce que sachant la possibilité de présence de ces micro-organismes-là, qu'ils sont plus surveillés y compris par des autocontrôles, et plus observés. »*

Toutes ces précautions et les exigences de fabrication ne suppriment pas le risque zéro certes mais il est intéressant de se pencher sur de nouvelles connaissances scientifiques, souligne Fabienne Feutry, et d'apporter un contrepoids sur le lait cru. *« Aujourd'hui, des études, et la médecine s'en empare, démontrent que les fromages au lait cru sont un vecteur de biodiversité microbienne qui d'un point de vue de la fabrication fromagère, peut faire barrière face à des bactéries potentiellement pathogènes mais aussi, d'un point de vue santé, qui peut enrichir le microbiote intestinal. Or, les recherches médicales qui s'intensifient depuis une dizaine d'années soulignent l'importance d'une alimentation riche en microflores variées. »* Une diversité microbienne de plus en plus reconnue pour ses effets au niveau digestif, au niveau de l'immunité, ou encore des maladies chroniques…

Une filière en action

Au cours d'une conférence donnée dans le cadre du Mondial du Fromage le 16 septembre 2025 à Tours, Laurent Rios, professeur en biotechnologies et sciences des aliments, a lui aussi mis en avant les bienfaits du lait cru. Les études menées avec son équipe présentent *« des mécanismes ayant des effets positifs contre les inflammations et les radicaux libres, qui sont deux causes du vieillissement ».* Le chercheur démontre ainsi que *« dans une alimentation normale, la consommation de fromages au lait cru apporte des effets bénéfiques ».* Et participe notamment à l'augmentation de la longévité et la protection des fibres musculaires.

Mais la filière souffre d'un gros déficit de communication, avec des rappels aux consommateurs fréquents, largement diffusés dans la presse et les médias. Elle est aussi impactée par la baisse du nombre de vocations pour ce modèle fermier. Pour dresser un tableau objectif de la situation, la Fondation pour la biodiversité fromagère a publié un livre blanc, intitulé : *Bénéfices et risques pour la santé de la consommation de fromage – Intérêts de la biodiversité microbienne*. Objectif affiché : être un observatoire de la filière, réfléchir au moyen de conserver les ferments indigènes à chaque étape de la transformation, approfondir les connaissances, sensibiliser le grand public et réfléchir aux transmissions.

« Dans nos montagnes, notre production ne peut être faite qu'avec du lait cru. Parce qu'elle permet de transhumer, qu'elle entretient nos paysages… »



Le troupeau de Jean-Michel Barreix, dans le pays basque, part chaque été en estive. Un aspect incontournable de son métier d'éleveur laitier fermier. © Photo : JM Barreix

Des ambassadeurs convaincus

Jean-Michel Barreix, éleveur de brebis Manex tête noire au cœur du Pays Basque, résume : *« Toute ma vie, je me suis battu pour défendre nos fromages. Pendant longtemps, on a voulu faire croire que la pasteurisation était la seule option. C'est ce que j'ai vécu dans les années 80 : une intensification de l'agriculture entraînant une spécialisation. Mais dans nos montagnes, notre production ne peut être faite qu'avec du lait cru. Parce qu'elle permet de transhumer, qu'elle entretient nos paysages… Nous, les bergers-fermiers, on se dit que si l'on fait connaître nos montagnes, ses silences, ses estives, ses produits, peut-être que nous aurons l'adhésion des consommateurs. »*

C'est le même déterminisme qui anime les six associés de la fromagerie Les Bergers de Saint-Michel dans le Pays Basque. À l'origine, dans les années 80, leurs parents se sont regroupés pour créer un outil commun de transformation du lait cru, dont les produits sont vendus dans toute la France. Aujourd'hui, 40 éleveurs de brebis, dont la plupart transhument, y livrent leur lait. La petite structure, qui récupère 1% de la collecte de lait cru du Pays Basque, sent le vent tourner. *« Ce n'est pas tous les jours facile pour nos fromageries mais nous pensons que c'est un produit d'avenir,* déclare la directrice Florence Pensier. *Par le passé, ce qui primait, c'était le terroir et les qualités organoleptiques du produit. Mais de plus en plus, les vertus du lait cru, avec sa flore vivante qui impose des exigences de la part des producteurs, sont mises en avant car c'est une flore ultra bénéfique pour la santé. »*

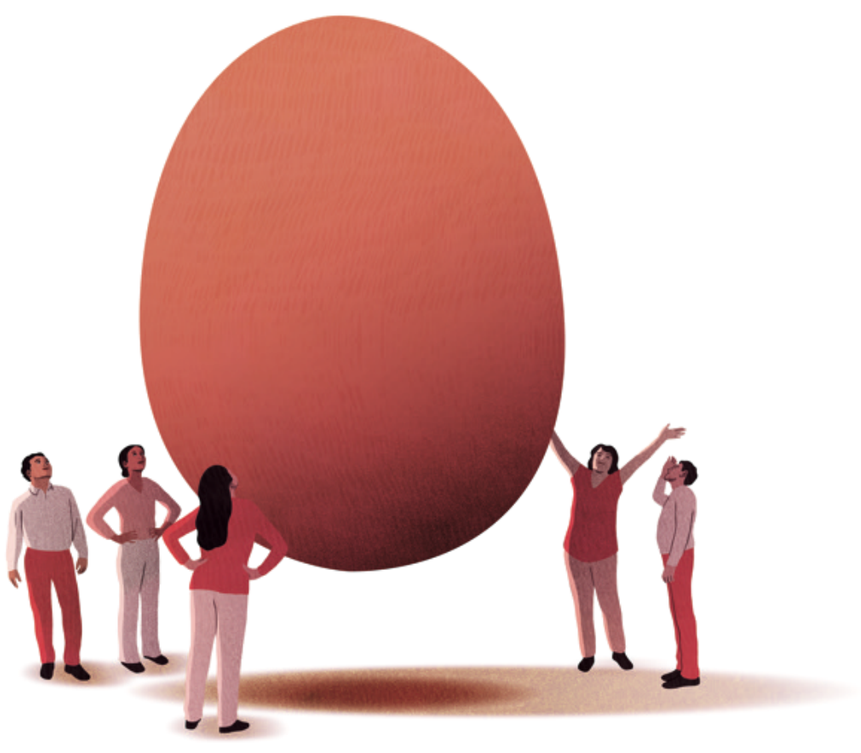
Ici, tous les produits au lait cru proviennent de l'agriculture biologique. Depuis peu, de jeunes fermiers viennent s'installer. *« Ils adhèrent aux valeurs et aux contraintes qu'imposent le lait cru, c'est assez spécifique. À nous de les accompagner, et de mener un travail de caractérisation sur la spécificité de nos fromages »*, poursuit Florence Pensier qui insiste sur *« l'attachement à un territoire, la transmission de pratiques ancestrales et la fierté d'un produit de qualité ».* Autant de caractéristiques sur lesquelles repose l'ADN "lait cru". ●

LE MIRACLE DE L'ŒUF

La production mondiale d'œufs a été multipliée par quatre en 50 ans. Consommé par 97 % des Français, l'œuf est un aliment présent dans toutes les cuisines de l'Hexagone. Derrière ce marché en pleine éclosion se cachent de nombreux défis, dont ceux d'une production plus vertueuse et de l'impact des élevages de poules pondeuses dans nos paysages alimentaires. Décryptage d'une success story.

TEXTE
AGATHE BEAUDOUIN

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU



« L'œuf serait devenu un produit "anti-crise" par excellence, à l'avenir prometteur. »

Depuis trois ans, en France, la filière vend 200 millions d'oeufs en plus par an

Les Français n'ont jamais mangé autant d'œufs. Ils en consomment en moyenne 226 par an et par habitant. En 2024, le marché de l'œuf français s'élevait à 7 milliards soit 4,7 % de plus que l'année 2023. Un succès qui s'explique par les qualités nutritionnelles de l'œuf, sa praticité, toutes les possibilités culinaires qu'il permet et son faible prix. Autre aspect : il est un aliment que tout le monde, quelle que soit sa religion, peut manger.

Le boom de l'œuf est une histoire récente, liée à un contexte international. Cette croissance s'est vraiment accélérée au moment de la pandémie du Covid, renforcée dans un deuxième temps par la guerre en Ukraine, avec le retour de l'inflation. La tendance pour 2025 approcherait à nouveau les 5% d'augmentation, soit plus de 200 millions d'œufs vendus en plus par rapport à l'année précédente. L'œuf serait devenu un produit "anti-crise" par excellence, à l'avenir prometteur. Mais derrière ce tableau, toute une filière doit se restructurer.

D'ici 2030, il faudra 300 poulaillers supplémentaires

Paradoxalement, si le secteur est en pleine croissance et la France le premier producteur en Europe (15,5 Mds), la filière va manquer d'éleveurs et de bâtiments à court terme. Dans ce contexte, le Syndicat national des industriels et professionnels de l'œuf (Snipo) anticipe et s'est fixé l'objectif de créer 300 nouveaux bâtiments sur le territoire en 2030, pour atteindre l'autosuffisance. Pas si simple en réalité de trouver le candidat idéal quand la population agricole française ne cesse de chuter. Sans compter qu'une ferme de ponte classique abrite au moins 30 000 poules, qu'il faut trouver la place pour un bâtiment de 50 mètres de long, et pouvoir investir 1,5 million d'euros, pour une production annuelle d'un million d'œufs, selon le syndicat.

Dernier obstacle, et pas des moindres : la multiplication des projets bloqués par le voisinage opposé à l'installation de nouveaux poulaillers, et qui ne souhaite pas toujours cohabiter avec ce genre d'activités, même pour un élevage en bio, où le bâtiment, qui abrite entre 3 000 et 6 000 poules, est beaucoup plus modeste.
Pour construire le paysage alimentaire autosuffisant de demain, la filière va devoir convaincre et trouver les bons arguments permettant aux habitants d'accepter de tels voisins.

LA RESTAURATION HORS DOMICILE PEINE À TOURNER LA PAGE DES CAGES

Sur les 15,5 Mds d'œufs produits en France chaque année, 80 % proviennent d'élevages alternatifs (sol, plein air, Label Rouge, bio), les 20 % restants sont issus de poules élevées en cage (mode d' élevage qui représentait 70 % en 2010). La production se répartie ainsi : 45 % sont destinés à la consommation des ménages, 35 % à l'agroalimentaire et 20 % à la restauration hors domicile (restaurants et restauration collective). Ce dernier secteur est à la traîne puisque 3 œufs sur 4 utilisés proviennent de poules en cages, notamment pour l'approvisionnement des ovoproduits, ces produits élaborés par l'industrie agroalimentaire issus d'une transformation de l'œuf, le plus souvent de poule, et utilisés pour les pâtisseries, viennoiseries, glaces, plats cuisinés, etc...

JAMAIS SANS MES POULES

REPORTAGE ET PHOTOS
ITZEL MARIE DIAZ



Dans le Morbihan, en Bretagne, Romain Collaire a divisé par trois son atelier de poules pondeuses. Fabriquer son aliment à la ferme ? Trop incertain. Tout en conservant un lot de gallinacées, ce paysan bio a diversifié sa ferme avec des vaches allaitantes pour corriger les limites du modèle fermier biologique en poules pondeuses.

Le soleil tape sur les monts de Gourin, au cœur du Morbihan. La ferme de Romain Collaire se dresse à flanc de colline, petite maison cernée d'herbes hautes. Dans le champ en contrebas, des poules grattent le sol. *« Il y en a 333 »*, précise l'agriculteur. Trois fois moins qu'à ses débuts.

À quarante ans passés, cet ancien ingénieur en électronique et informatique a troqué sa vie de cadre nantais contre celle de paysan bio. *« Avec ma compagne et mes deux enfants, on menait une existence plutôt citadine »*, raconte-t-il, attablé sur sa terrasse. Romain Collaire n'est pas issu du monde agricole, mais l'univers de la ferme ne lui est pas étranger. *« J'ai toujours gardé des liens assez forts avec ce milieu »*, dit-il, évoquant ses grands-parents et oncles éleveurs laitiers dans la région.

Après un passage en Nouvelle-Zélande, la petite famille pose ses valises en Bretagne, en pleine pandémie. Elle s'installe ici, dans une commune perchée entre les Montagnes Noires.

L'illusion de l'autonomie

Quand Romain Collaire reprend la ferme en janvier 2021, tout semble rodé. Quatre poulaillers mobiles construits par le précédent propriétaire, un atelier de conditionnement aux normes, un réseau de revendeurs établi. *« C'était le premier argument pour racheter »*, se souvient-il. Mille poules pondeuses peuplent alors l'exploitation, réparties en quatre lots de 250. Le couple cultive ses propres céréales et mélange lui-même tourteaux de colza, soja, graines de tournesol et minéraux.

Mais la réalité se révèle plus exigeante. Au bout d'un an, ils prennent du recul. *« On s'est demandé : quelle valeur ajoutée avons-nous à faire tout ça nous-mêmes ? »* Aucune, selon ses dires. *« On passait beaucoup de temps à fabriquer un aliment jamais vraiment homogène. »* Romain Collaire file une métaphore : *« Une poule pondeuse, c'est un peu comme une Formule 1 à qui tu ne donnerais pas toujours du carburant de qualité. »*

En 2023, un été difficile achève de le convaincre. *« Les céréales ont germé sur pied. Il y avait de l'humidité, de la moisissure. Si tu donnes ça, tu peux empoisonner tes poules ou impacter la ponte. »* La ferme doit acheter de l'aliment complet, bien plus cher. *« Mais là, on a vu la différence. »* Meilleure ponte, moins de pénibilité au travail. Surtout, le couple ne se bat plus contre la nature.

Ce constat entraîne une nouvelle approche. Les parcelles de la ferme sont progressivement semées en herbe. *« Ici, ce n'est pas une terre à céréales,* rappelle-t-il. *Quand tu laboures tous les ans, ton sol s'épuise. »* L'introduction d'un troupeau de vaches allaitantes, des « Bretonne Pie Noir », vient redonner du sens à l'ensemble du projet. Le troupeau compte aujourd'hui une quarantaine de têtes, dont vingt mères. Les animaux, *« robustes »*, vivent dehors toute l'année, nourris uniquement à l'herbe et au foin. *« Je vois revenir la biodiversité. Là, j'ai l'impression de créer quelque chose, et non pas juste d'extraire. »*

« Je me dis souvent qu'on n'aurait pas les moyens d'acheter nos propres œufs. C'est dur à admettre. »

Côté volailles, les poulaillers mobiles que le couple déplaçait péniblement dans la boue sont abandonnés. Un bâtiment fixe de 63 mètres carrés sur dalle béton les remplace. Les poules y passent désormais toute leur vie, évoluant dans un pré clôturé.

Un entre-deux économique bancal

À quelques mètres de la maison familiale, un petit local abrite le laboratoire de conditionnement. Romain Collaire y trie, calibre et tamponne les œufs avant livraison. *« Sans ce bâtiment, nous serions contraints de tout vendre nous-mêmes. Nous n'aurions pas le droit de fournir une Biocoop ou une cantine. »*

Cet agrément sanitaire représente à la fois un atout et un piège. *« Dès la reprise de l'exploitation, on a dû remonter un dossier sanitaire. Si on ne l'avait pas eu, on aurait été coincés. »* Le risque était réel : 1000 poules qui produisent 4000 œufs par semaine – son modèle initial –, impossible à écouler sur les marchés. *« Tu produis trop pour faire de la petite vente. Mais pas assez pour justifier d'agrandir la structure. C'est un entre-deux bancal. »* Et un frein au développement des petites fermes de pondeuses, précise-t-il.

Vivre uniquement des œufs ? *« Avec aussi peu de poules, non, ce ne serait pas possible. Il faudrait passer à 3000 ou 5000 poules bio »*, estime-t-il. Mais l'industrialisation de la filière rend cette perspective peu attrayante. *« Ils vont construire plein de poulaillers, et le prix de vente de l'œuf ne va sûrement pas augmenter. »*

En limite de flottaison

Romain Collaire a récemment participé à une étude sur le prix de revient de sa production. Le constat est sans détour : son atelier ne couvre pas réellement le coût de son travail. De ce déséquilibre naît une forme de désenchantement. *« Aujourd'hui, on ne produit plus notre aliment. Qu'est-ce qu'il a de paysan, cet atelier ? C'est devenu un petit hors-sol. »* Derrière la lucidité, une lassitude : celle d'un agriculteur pris entre les exigences d'un modèle qu'il voulait vertueux et les contraintes d'un marché qui ne valorise pas cette exigence. *« Avec la PAC, on est soutenus, oui, mais juste pour qu'on ne coule pas »*, soupire-t-il. Les aides européennes lui apparaissent moins comme un levier que comme une perfusion. Et l'horizon politique n'offre guère plus de perspectives. *« Avec les accords du Mercosur, ils vont ouvrir les vannes à l'agriculture hyper industrielle. »*

Une sécurité sociale de l'alimentation

Pour Romain Collaire, le problème dépasse sa ferme. Il tient à la logique même du système alimentaire. *« On devrait pouvoir vendre au prix juste, et aider la population à se nourrir correctement. »* L'idée d'une *« sécurité sociale de l'alimentation »* le séduit. Elle s'enracine dans un paradoxe qu'il connaît bien : *« Je me dis souvent qu'on n'aurait pas les moyens d'acheter nos propres œufs. C'est dur à admettre. »*

Malgré tout, le paysan refuse de céder au cynisme. *« Ce qui me satisfait encore, c'est de fournir la cantine où vont mes enfants. »* Alors voit-il la lumière au bout du tunnel ? *« Sur la partie bovins, oui. Sur les poules, non. Peut-être qu'au final, je ne garderai qu'une petite bande de poules juste pour la vente directe… »* Au cœur de ses prairies bretonnes, Romain Collaire n'a pas renoncé au bio, il en mesure simplement les frontières. Produire autrement ne suffit pas, encore faut-il pouvoir en vivre.



À TABLE, LES IDÉES REÇUES ONT LA VIE DURE

S'il y a bien un domaine où les clichés et fausses affirmations sont tenaces, c'est l'alimentation. Les nombreux débats autour de la consommation de produits carnés le prouvent chaque jour. Pour Jour de Fête, la diététicienne Sandra Merle démonte les idées préconçues et traque les stéréotypes. À vos assiettes !

TEXTES **SANDRA MERLE**
ILLUSTRATIONS **YASMINE GATEAU**

L'humain est fait pour manger de la viande !

L'être humain est biologiquement omnivore, ce qui signifie qu'il peut manger de tout, y compris de la viande. Mais cela ne veut pas dire qu'il doit en consommer systématiquement. Être omnivore, ce n'est pas une obligation, c'est surtout la possibilité de varier son alimentation et de manger de tout. Avec le temps, nous avons glissé dans une confusion entre ce qui est possible et ce qui est nécessaire, entre habitude et besoin. Et parce que la viande fait partie de nos habitudes, nous croyons qu'elle est optimale pour notre santé. Or, être omnivore, c'est justement avoir le choix — et donc la responsabilité de nos choix. Comme l'écrit Jonathan Safran Foer*: «Ne pas choisir, c'est encore choisir.»*
En France, nous consommons près de deux fois trop de protéines. Les apports recommandés sont à 1g par kg par jour et nous en consommons le double. Cet excédent surcharge les reins, augmente certains marqueurs inflammatoires et réduit la place disponible pour d'autres nutriments essentiels comme les fibres ou les vitamines. En clair, nous sommes, pour la grande majorité d'entre nous, bien loin de manquer de protéines. Nous en consommons trop.

RAPPEL DE NOS BESOINS RÉELS
en % de l'apport énergétique total.

PROTÉINES — 10 À 20 %
(environ 0,8 à 1 g/kg/j. chez l'adulte).

GLUCIDES — ENVIRON 50 %

LIPIDES — 30 À 35 %.

Les végétariens sont carencés

Cette affirmation, galvaudée et tenace, est répétée avec insistance. Mais lorsqu'on l'examine de près, elle ne résiste ni à la donnée scientifique, ni à l'expérience. L'idée selon laquelle les enfants doivent manger de la viande repose sur une vision nutritionnelle héritée d'une époque où les carences caloriques et protéiques étaient fréquentes. Ce n'est plus le cas, et le problème est même inverse dans les pays industrialisés, où la plupart des enfants consomment trop de protéines.
Chez le tout-petit, la base, c'est le lait (pas le steak). Dès la diversification alimentaire, les apports protéiques des jeunes enfants dépassent souvent les seuils recommandés. C'est aujourd'hui démontré par l'étude INCA 3, par exemple, qui observe que les enfants avant 10 ans consomment entre 200 à 400% des Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) en protéines par l'ANSES⋆. De plus, si l'on n'équilibre pas l'alimentation des enfants, la surconsommation de protéines issues de la chair animale se fait au détriment d'autres aliments essentiels dont les fruits & légumes.
Les protéines issues de la viande ne sont pas l'unique source d'apport: les protéines végétales sont elles aussi assimilables, combinables. Les besoins nutritionnels des enfants peuvent être couverts, même sans viande, si les repas sont bien conçus et variés. Ce que l'Académie américaine de nutrition et de diététique et son équivalent canadien affirmaient déjà en 2003, nos institutions de santé publique l'ont officiellement entériné en mars 2025. Il aura fallu un peu plus de deux décennies pour que la France se mette à l'unisson. On le sait désormais: une alimentation végétarienne bien conduite convient à tous les âges de la vie, petite enfance comprise.
Introduire des plats végétariens à la cantine n'est pas un geste partisan, mais un choix éthique et pédagogique. L'enjeu n'est pas de priver les enfants, mais de leur apprendre à élargir leur palette de goûts et à découvrir de nouvelles saveurs.

⋆*Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail*



Des œufs oui, mais pas tous les jours

Pas d'œuf tous les jours ! Cette croyance vient d'une époque où l'on pensait que le cholestérol alimentaire augmentait directement le cholestérol sanguin. Logique intuitive: "Je mange du cholestérol, donc mon sang en contient davantage." Longtemps accusé d'augmenter le cholestérol sanguin, l'œuf a été limité dans les années 80 à deux ou trois par semaine. Mais la science montre que ce lien est beaucoup plus complexe, et dans la plupart des cas... inexistant. Les études récentes dévoilent qu'un œuf par jour n'augmente pas le risque cardiovasculaire chez la majorité des individus. Reste que nous avons du mal à abandonner ce réflexe de vigilance dans notre consommation d'œufs au quotidien. Santé publique France et l'ANSES, ont tranché pour nous. Elles ne fixent aucune limite stricte: jusqu'à 7 œufs par semaine est considéré comme sûr pour une personne en bonne santé.

La vraie question n'est donc pas le cholestérol de l'œuf, mais le système que nous choisissons de soutenir en en consommant. Non, manger un œuf par jour n'est pas dangereux. Le seul vrai risque serait de miser uniquement dessus quand on réduit la viande, car comme toujours, la clé reste la variété dans notre alimentation.





Sans viande rouge, on risque à coup sûr la carence en fer

Oui, la viande rouge contient du fer. Mais elle n'en a pas le monopole. Elle apporte du fer héminique, bien absorbé par l'organisme. Mais on trouve aussi du fer non héminique dans de nombreux végétaux : légumineuses, graines de courge, etc. Le fer non héminique d'origine végétale est moins bien absorbé par l'organisme que le fer héminique des viandes. Sa biodisponibilité varie, mais elle peut être améliorée par la consommation simultanée de vitamine C: associer ces aliments à des sources de vitamine C (fruits frais, jus d'agrumes, poivrons, brocolis...) multiplie par deux ou trois son absorption. En pratique, à quantité équivalente, l'association lentilles + salade de crudités + agrumes compense largement les besoins en fer.
La viande rouge contribue aux apports, mais elle n'est pas indispensable, ni la seule option. Une alimentation diversifiée avec légumineuses, légumes, graines, fruits secs couvre les besoins. Les recommandations invitent d'ailleurs à limiter la viande rouge à 500 g par semaine maximum en raison des risques accrus de cancer colorectal.

Le repas végétarien, une tendance pour bobos

Pour certains, le repas végétarien, c'est une lubie bobo, un truc de citadins qui se régalent de manger des graines. Être végétarien est une mode notamment parce que c'est un sujet très médiatisé, et de surcroît, porté par des groupes identifiés (jeunes urbains, militants, ...). La caricature a bon dos ! En réalité, la base de notre alimentation fut, pendant des siècles, basée sur un régime plus végétal, où la viande n'était pas quotidienne. Ce qui est une exception historique, c'est de manger de la viande tous les jours. Autrement dit, la "norme" du steak quotidien est une pratique récente, et non une tradition millénaire.

Dans les années 1950, la viande était encore un aliment festif et perçue comme un mets précieux, et peu banal. C'est entre 1980 et 2000 que la consommation de viande a explosé en devenant un symbole de modernité et d'aisance sociale, avec une moyenne de 100 kg de viande consommés par an et par personne en 1990. Depuis 15 ans, la tendance s'inverse: on observe un recul de la viande rouge (84 kg par personne et par an en 2022) et un essor de la végétalisation des assiettes. Aujourd'hui, un Français sur trois déclare vouloir réduire sa consommation de viande (Credoc, 2021).

Le lait cru est à bannir des cantines

Face aux risques sanitaires (listéria, salmonellose), les consignes se sont durcies concernant les produits à base de lait cru jusqu'à les interdire pour les enfants de moins de 5 ans. Malgré ces restrictions, des alertes sanitaires continuent, sur d'autres catégories de fromages (pâtes molles, croûtes fleuries...). On commence à voir s'élargir subtilement la consigne d'éviction à ces fromages, jusqu'à suggérer que seules les pâtes pressées cuites seraient acceptables pour les jeunes enfants. Une conclusion pas des plus évidentes à appliquer dans les menus...



Il n'y a pas de risque zéro, seulement une vigilance et un bon équilibre. Et supprimer un aliment ne supprime pas le risque, il ne fait souvent que le déplacer. Le risque alimentaire est dynamique. Il se transforme, il s'adapte, il réapparaît ailleurs, car il faut bien remplir l'assiette... En restauration collective, chaque nouvelle restriction complique la mise en pratique et se transforme vite en casse-tête. Aucun aliment n'est totalement sans risque. L'enjeu est donc de rester vigilant, en diversifiant les sources et en raccourcissant les filières pour améliorer traçabilité, transparence et responsabilité des acteurs.
Végétaliser l'alimentation permet de réduire certains risques microbiologiques liés aux produits animaux (listéria, E. coli, salmonellose). Mais cela introduit aussi d'autres enjeux, comme la gestion des allergènes présents dans les légumineuses ou fruits à coque, autant de nouveaux défis qu'il faut aussi pouvoir maîtriser.

L'ART DE LA BOULETTE

PAR STÉPHANE BRETTE
CUISINIER FORMATEUR



ILLUSTRATIONS
YASMINE GATEAU

Tout a commencé avec des tables sur tréteaux improvisées pour des repas champêtres sur lesquelles se côtoyaient des quiches étranges, taboulés bricolés, salades de nouilles multicolores, concours de houmous et tentatives de croquettes ou bien encore des accras faits-maison ! Peu de viande durant ces grands buffets festifs. Par choix ? Non, par simplicité. Parce qu'il fallait pouvoir transporter ces pique-niques améliorés, les emmener en randonnée. Une façon aussi de profiter des convives en grignotant, de convenir au plus grand nombre, de se passer de frigo et de pouvoir manger les restes en rentrant le soir. Au-delà de l'acte culinaire, tout le monde apportait sa spécialité. La combinaison de tous ces talents amateurs avait trois vertus nourricières irremplaçables : la générosité, la simplicité et le partage.

Cet univers culinaire métissé dans lequel j'ai grandi n'est certainement pas anodin pour le goût prononcé que je développerai, par la suite, pour la cuisine de potes et les grands repas partagés. Sûrement un héritage des buffets festifs et bigarrés qu'organisaient mes parents et leurs amis grenoblois. Une passion qui me nourrit encore aujourd'hui, carrefour des luttes paysannes et d'un vivre ensemble gourmand et inconditionnel.

Une rencontre inopinée

Jeune cuisinier en quête de nouvelles idées culinaires, je tombe alors sur l'ouvrage de l'artiste médiatique de l'époque : *La cuisine de Jamie Oliver, Plus de 150 recettes d'un chef superstar.* Je m'identifiais sûrement à sa coolitude de façade et sa façon de cuisiner sans chichi, sans gros budget, ni Thermomix. Et à la page 133 de cet ouvrage figure une recette qui deviendra instantanément pour moi une référence : les boulettes de viande. Le chef anglais s'inspirant de son apprentissage dans un restaurant italien de Londres y déclinait une version moderne de la *Polpette della nonna*. Il rendait hommage à une tradition séculaire du pourtour méditerranéen.

Un mets sans frontière

Héritage d'une cuisine de bergers, de nomades et d'exil, la boulette convoque l'histoire et la géographie. Et quelle histoire ! Fragile par sa consistance mais robuste pour avoir traversé les siècles, la boulette est aujourd'hui toujours vivante. Capable de s'adapter à toutes les crises, à toutes les sauces, quand tout vient à manquer, elle nous met à table. Du grand Nord jusqu'aux températures sub-sahariennes, elle s'acclimate et suscite le même sentiment résilient d'un repas idéal encore possible. On rajoutera de la pomme de terre dans les Kroppkakor suédois, le pois chiche viendra complémenter une protéine animale devenue rare dans les kefta de Jordanie, les Tziganes trouveront un moyen d'agrémenter leurs Keftede même dans la tempête. Au cœur de conflits géopolitiques, elle nous rappelle qu'elle a traversé les déserts, les mers et les frontières en laissant aux survivants le souvenir inoubliable d'une nappe, d'une effluve, d'une table, d'un jardin.

Un plat facile

Plus qu'un plat, il s'agit ici avant tout d'un tour de main, d'une astuce, d'une farce. Quelques soient les ingrédients convoqués, la boulette se joue

« Au cœur de conflits géopolitiques, elle a traversé les déserts, les mers et les frontières en laissant aux survivants le souvenir inoubliable d'une nappe, d'une effluve, d'une table, d'un jardin. »

« Les boulettes sont l'emblème d'une cuisine qui nourrit et qui rassure aux quatre coins du monde. »

des académismes culinaires et des tendances alimentaires. Elle est absente des grandes tables et des menus étoilés, trop ancrée dans la tradition populaire pour se compromettre. Elle est en toute simplicité la reine des tables familiales. Concentré de créativité pour accommoder les restes de la veille, déclinables en 1000 versions selon l'humeur et la saison, les boulettes sont l'emblème d'une cuisine qui nourrit et qui rassure, aux quatre coins du monde. Ce monde rond comme une boulette. Boulette de sardines aux herbes, kefta d'agneau à la menthe, polpette italienne et l'incontournable caillette ardéchoise.

C'est un souvenir, une chanson. Sur la base d'un savoir faire transmis de génération en génération, il suffit de changer un ingrédient pour se l'approprier : *« Moi je mets toujours un peu de foie de veau », « Moi je rajoute la peau du poulet que j'ai fait griller au préalable », « Ma mère y mettait des petits pois frais »*.... Et des épices, des cèpes, de la livèche, du chorizo.... Une recette à soi comme un morceau de variété que l'on sifflote ou que l'on reprend à tue-tête les soirs de fête. Un standard que chacun interprète à sa façon.

Ma boulette, comme une digression

Sans recette ni grammage, ma boulette est un plat déclinable à l'infini, sans certitude. Répété des centaines de fois à la recherche de l'accord parfait, l'art de la boulette réside dans l'équilibre délicat et instinctif entre une protéine animale, une protéine végétale, une garniture aromatique et l'hypothèse d'un liant qui ne sert que rarement.

Ma boulette s'accommode de tous les aléas, de toutes les ruptures, de toutes les pénuries. Elle peut être rock n'roll, symphonique, improvisée comme le jazz, entêtante et minimaliste comme une boucle électro, ou vindicative et drôle comme un morceau de rap.

EXEMPLE

PROTÉINE ANIMALE
viande hachée • abats • bœuf • mouton
chèvre • volaille • poisson
cochon, insectes ?

PROTÉINE VÉGÉTALE
pain rassi trempé dans le lait • chapelure
lentilles • maïs • riz • pois chiches
farines • flocons d'avoine et consort

GARNITURE AROMATIQUE
persillade • champignons • moutarde
ratatouille • menthe • aneth • sarriette • épices

ET PUIS UN LIANT SI NÉCESSAIRE
parmesan, oeuf, cancoillotte ou fécule
de pomme de terre. Ou pommes
de terre tout court quand on cherche
à vider les frigos.

Standardisation et marge brute

Si la boulette est un marqueur de la cuisine du monde, il se joue une toute autre musique dans les laboratoires de l'industrie agroalimentaire. Très éloignés des casseroles familiales, nos industriels ont une autre approche : comment vendre de la protéine de fond de cuve au prix d'une viande de qualité supérieure? La Boul'Boeuf fait alors son entrée dans les congélateurs de la restauration collective à 10 euros/kg. Et d'une boulette nourrissante, on passe à la fausse boulette. Agglomérant toutes sortes d'ingrédients, la boulette industrielle va devenir un marqueur de la malbouffe, une alliée de l'élevage intensif. Une recette indigne à base de poudre de perlimpinpin pour augmenter les marges et masquer la piètre qualité nutritionnelle. L'astuce est simple : remplacer la viande de qualité par une protéine animale de seconde zone à laquelle on ajoute une liste improbable d'ingrédients peu recommandables.

La boulette câlin

Mais la boulette-polpette-kefta peuple malgré tout l'imaginaire culinaire des adeptes de la street food comme celui nostalgique d'une cuisine du bon vieux temps. Un petit barbecue, un plat en terre, une cocotte en fonte ou un four tandoor, un sandwich rassurant bricolé dans la dernière enseigne allumée d'une ville qui s'endort. Quand les autres restaurants ont tiré définitivement le rideau, les échoppes à la boulette vous attendent à bras ouverts. Comme la réminiscence d'un temps où l'on cuisinait pour tenir bon. Un entracte, une pause, peut-être un câlin. Réconfortante, la boulette trouve toujours une place dans un pain pita des plus généreux, dans un bouillon réconfortant. Au cœur d'une collation bienvenue. Et sur un post-it un dimanche soir, tard dans la nuit, de retour à la maison : *« Il reste des boulettes au frigo, dans le Tupperware jaune. »*

Assis en cercle dans un parc, sur la dalle, sous un préau, un petit groupe d'ados partage un casse-croûte, un sandwich, "un grec", un tacos. Comme une ronde. Le pain farci passe de main et main, une enceinte diffuse le dernier tube du moment, un Banger .

Dans le restaurant scolaire voisin, on imagine la boulette de demain. Gourmande et faite maison, bio, locale et de saison, elle viendra redonner ses lettres d'or à nos métiers nourriciers, des paysans aux cuisiniers jusqu'à l'échoppe du kebabier du quartier.



SUR LA ROUTE DES TRANSHUMANTS

Portfolio

GILLES LEFRANCQ

Dans le sud-est de la France, et particulièrement en Cévennes, on ne fait pas la transhumance, on "prend la draille". Ces chemins empruntés par les troupeaux sont le symbole d'une pratique d'élevage ancestrale, ancrée dans son territoire et dans les saisons, exploitant les ressources locales naturellement présentes. Au printemps, les bêtes montent vers les sommets à la recherche de fraîcheur et d'herbe en abondance. À l'automne, elles redescendent vers les plaines et leur météo plus clémente.
Photographe professionnel installé à Nîmes, Gilles Lefrancq participe depuis 2013 aux transhumances de Dimitri Servière, berger nîmois particulièrement attaché à cette pratique aujourd'hui confrontée à de nombreux enjeux. D'abord désireux de vivre pleinement cette expérience nomade, Gilles Lefrancq s'est ensuite attaché à les documenter, années après années.
Son travail photographique vise à témoigner d'un mode d'élevage respectueux qui façonne les paysages et l'identité du territoire cévenol.









– 5 jours, 120 kms

De Nîmes aux Lac des Pises dans les Cévennes (Gard), le parcours emprunte les drailles, dont un pont moutonnier unique en Europe. Il réserve son lot de surprises comme lorsqu'une brebis agnelle et que Dimitri, le berger, prend en charge le petit.



– Dans les villages

Le passage des troupeaux dans les villages du piémont cévenol marque l'arrivée de l'été.



Entretien du paysage –

Le berger emprunte les drailles originelles, de peur qu'elles ne se referment, à jamais englouties par la végétation, si les troupeaux venaient à ne plus passer.

– Au rythme des brebis

Transhumer, c'est vivre au rythme des animaux, quelles que soient les conditions. L'homme s'adapte aux besoins de l'animal, non l'inverse.













Ressources naturelles –

La transhumance entre dans le cadre d'un élevage extensif qui exploite les ressources naturellement présentes.





– La force du collectif

Un tel périple ne serait pas possible sans une fidèle équipe, qui assure également la pérennité d'un pastoralisme inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco.

– Les Pises

Le troupeau arrive sur l'estive. Les brebis y resteront jusqu'à fin septembre.
(page suivante)



VIVRE AVEC

02

48

LE DÉBAT
Peut-on parler élevage sans se fâcher ?

Deux regards affutés pour assumer nos choix alimentaires

56

L'appel de la prairie

Et si demain, on redonnait de l'herbe à nos ruminants ?

60

Le fermier qui ne voulait plus être hors sol

Rencontre avec un repenti de l'agriculture intensive

64

La tribune de Jocelyne Porcher

L'élevage paysan rend notre monde beau et vivant

68

Le Diois en pâture

Une immersion dans l'un des plus petits abattoirs de France

74

Revivre avec les animaux de ferme

Le village d'Ungersheim adopte des chevaux, des poules, des chèvres

78

LE GRAND ENTRETIEN
Thierry Lhermitte

L'acteur se confie sur son rapport aux chevaux et aux animaux

LES BÊTES

PEUT-ON PARLER ÉLEVAGE SANS SE FÂCHER?



Édouard Chaulet
élu (PC)

✷

Daniel Connart
éleveur

L'un est à la tête d'une importante exploitation de 70 000 poules pondeuses à Saint-Pons-de-Thomières (Hérault) et président du Crédit Agricole Languedoc, l'autre est le maire de la petite commune de Barjac (Gard), ambassadeur de l'agriculture bio, et a initié dans les années 2000 les premiers repas bio à la cantine, une démarche qui sera le sujet central du film *Nos enfants nous accuseront*, présenté au Festival de Cannes en 2008.

Pour Jour de Fête, l'éleveur Daniel Connart et l'élu Édouard Chaulet (PC) ont accepté de se confronter lors d'un débat autour de la question de l'élevage et de l'évolution des paysages alimentaires. Entre nécessité de nourrir le plus grand nombre et défense d'un modèle fermier et durable, où le consommateur peut aussi agir, les deux invités opposent leur point de vue à la table de Jour de Fête.

PROPOS RECUEILLIS PAR
AGATHE BEAUDOUIN & STÉPHANE VEYRAT
PHOTOS
SANDRA MEHL

Jour de Fête : Depuis plus de trente ans, nous assistons à une mutation du modèle fermier vers un modèle agro-industriel. Les élevages paysans disparaissent des territoires. À quel moment se joue cette bascule et pourquoi ?

Daniel Connart : J'ai grandi dans un domaine viticole de l'Hérault. À l'époque, en plus des vignes, toutes les fermes vivaient en autonomie avec des poules, des pigeons, des lapins. Reste que le problème de la viticulture, c'est qu'à 400 mètres d'altitude, là où se trouvait le domaine familial, la météo n'était pas très favorable pour y faire du bon vin. Donc, nous nous sommes diversifiés, et c'est la poule pondeuse qui a pris le dessus. Nous étions cinq enfants et tous les cinq, nous avons travaillé ensemble pour faire grandir cette activité. À l'époque de mon papa, dans les villages, il y avait des épiceries partout. On livrait nos œufs en alvéoles dans tous ces petits commerces, puis les supermarchés sont apparus. Et avec eux, des gros volumes de demandes. Quand Mammouth est arrivé à Béziers, en 1974, il fallait pouvoir suivre la demande. Alors pour y répondre, il a industrialisé un petit peu notre production.

Édouard Chaulet : Moi aussi en basse Cévennes, j'ai d'abord connu cette agriculture semi-vivrière. Dans une ferme, il y avait une poule, un lapin, des œufs, du fromage de chèvre. Et on s'amusait à faire des concours de dégustation de fromages de chèvre, pour savoir si ça venait du plateau ou de la plaine (rire). Cette agriculture-là, elle existait aussi dans les familles ouvrières. Mon père était mineur. Son jardin était très bien travaillé. Il avait des poulets, un cochon, des lapins. Nous étions sept enfants, et je peux vous dire que j'ai bien mangé pendant toute mon enfance. C'était un modèle où les familles étaient vivrières sans être paysannes. L'ouvrier était un peu paysan et produisait une partie de son alimentation.

JdF : Cette mutation de la production et des paysages, on le comprend, est le fait de l'augmentation de la population, de l'urbanisation croissante dans les années 70, et du développement des grandes surfaces. Peut-on dire qu'il s'agissait d'une mutation inéluctable ?

D.C. : Si je prends mon domaine qu'est l'œuf, l'affaire est simple. Il faut comprendre qu'une poule pond, naturellement, de mars, quand les jours s'allongent, jusqu'au mois d'octobre. À l'hiver, elle ne pond pas. Avant, les familles avaient des techniques pour conserver les œufs plusieurs mois. Mais un supermarché vend des œufs 365 jours par an, et si vous n'avez pas un élevage où vous reconstituez la lumière artificielle pour que les poules pondent, vous n'avez pas d'œufs sur les mois d'hiver. Impensable pour le consommateur. C'est une des principales raisons qui explique l'apparition de ces grands élevages dans le paysage.

E. C. : Dans les années 80, j'ai vu se développer sur Barjac une floraison de poulaillers hors sol pour élever des poulets de chair. Au moins une trentaine de bâtiments sur Barjac, pour 4 000 habitants ! Aujourd'hui, ils sont abandonnés et même sans activité, ces bâtiments me posent un problème en tant que maire, parce qu'ils sont bourrés d'amiante. Et pour les démolir, cela coûte un prix fou. Malgré la prime que la commune met pour les démanteler, 3 000 euros, j'ai des difficultés pour les faire partir. Et c'est dommage car cela me permettrait pourtant d'avoir du foncier à nouveau aménageable en pleine ville.

JdF : Pour l'élu et l'agriculteur que vous êtes, quel est votre point de vue sur cette agriculture qui s'est industrialisée ?

E.C. : Quand on parle d'élevage, moi je pense toujours à la nourriture qu'on donne aux animaux. Ce qui me choquait un peu, c'était la nature de l'aliment dont on se servait dans ces élevages industriels. On disait qu'ils étaient souvent bourrés d'OGM, mais aussi et surtout d'antibiotiques. Je ne sais pas quel est l'effet de l'antibiotique sur les poules, mais en tout cas, c'est sûr que si tu avais une angine, tu mangeais une cuisse de poulet, et tu pouvais être guéri par l'antibiotique ! Ça faisait médicament. Je le dis un peu caricaturalement mais c'est assez préoccupant.

DC : C'est une réalité d'une époque. Nous étions en plein développement de poulaillers industriels. Cela a existé. Avec de la nourriture qui était chargée d'antibiotiques afin que les volailles ne soient pas malades. Mais la réglementation a beaucoup évolué là-dessus. Je peux vous assurer que l'alimentation de tous les animaux d'élevage, notamment dans notre filière, a beaucoup changé.
Sur cette question de l'aliment, il faut bien prendre la mesure qu'aujourd'hui, le marché des céréales est mondial. Des usines d'aliments indépendantes, il n'y en a plus dans le pays. Il y a beaucoup de grosses coopératives et comme nous n'avons pas toute la matière première suffisante, la France importe du maïs et du soja des États-Unis, du Brésil... En ce qui me concerne, j'ai fait un autre choix. Avec un associé, nous travaillons avec un petit fabricant indépendant à Albi à qui nous achetons ses céréales bio. Et pour le reste, je donne du soja sans OGM à mes poules. C'est une obligation de notre cahier des charges.

JdF : L'œuf est un aliment qui connaît une sacré bascule. Sa consommation ne cesse d'évoluer. Quel est votre regard ?

E.C. : Concernant l'œuf, en général, je suis de ceux qui observent, avec le développement des nouvelles philosophies alimentaires, notamment les philosophies anti-viande, que l'œuf est appelé à un avenir fantastique en France. On ne peut pas le nier.

D.C. : L'œuf a plein d'atouts. Un œuf ne rencontre aucune contrainte de religion. Tout le monde peut en manger. Un œuf se conserve 28 jours à température entre 18 et 25 degrés. Un œuf ramené au prix au kilo coûte entre 6 et 8 euros le kilo. Économiquement, il est très abordable. Une étude mondiale dit que la consommation d'œufs dans le monde pour les dix prochaines années va augmenter de 22 %. Le défi, c'est d'arriver à mettre des bâtiments en place sur le territoire pour répondre à cette demande. On sait très bien que cette tendance qui vise à moins consommer de viande, va accroître la demande en œufs. Donc il va falloir en produire plus. Et sur ma zone du Languedoc, nous avons besoin de trente nouveaux bâtiments de 30 000 poules chacun sur les dix prochaines années.



« Je pense qu'on ne plie pas la nature impunément. À un moment donné, quand on la contredit trop, elle se venge. »



« L'œuf a plein d'atouts. Un œuf
ne rencontre aucune contrainte de religion.
Tout le monde peut en manger. »

JdF : D'accord, l'alimentation a évolué mais la manière de produire questionne tout de même. Un élevage en 2025 n'a plus grand-chose à voir avec le poulailler des fermes d'antan. Faut-il s'en inquiéter ?

E.C. : Il y a un certain hygiénisme qui s'est imposé, que je condamne et qui nous vient probablement des Nord-Européens. Je ne suis pas pour intoxiquer, empoisonner les gens, ni les rendre malades mais je pense qu'il faut redevenir raisonnable. Je prends pour exemple la cantine bio de ma commune. Quand il y a quelques restes le midi – nous en avons le moins possible, car nous menons un combat pour ça –, nous avons l'habitude de donner nos restes alimentaires bio aux poules. Mais nous n'avons pas le droit de donner les œufs de ces poules-là à la cantine. Quelle aberration ! Il n'y a pas meilleur œuf selon moi. Cet hygiénisme poussé à l'extrême m'inquiète fortement. On le voit pour tout ce que l'on mange, notamment avec les fromages au lait cru. Entre un camembert qui est issu du lait pasteurisé et un camembert de lait cru, mon choix est vite fait. Et je ne suis pas mort. Je m'immunise avec ça car j'habitue mon organisme à se défendre contre des invasifs, des microbes.

D.C. : À force de manger que du stérile et du stérilisé, on devient stérile et stérilisé. Dès que tu sors, tu vas prendre ton microbe et tu vas être malade. Je vous rejoins complètement sur ce point. Il faut sans doute faire évoluer cette législation. Nous mêmes sommes devant des aberrations. Il y a encore trois ans de cela, au supermarché, la loi imposait de retirer les œufs sept jours avant la date de fin de consommation. Ces œufs-là, on les gaspillait alors qu'ils étaient bons. C'était un rejet…

E.C. : Sur l'application à la nature des lois de l'industrie, là aussi je suis un peu sceptique. Je pense qu'on ne plie pas la nature impunément. À un moment donné, quand on la contredit trop, elle se venge. Il y a une dialectique entre nature et industrie qui peut être difficile à assumer.

DC : Les poulaillers se sont largement modernisés. Sur mon exploitation, j'ai 200 000 poules pondeuses avec quatre bâtiments de 75 000 poules. Pour cela, il a fallu faire deux enquêtes publiques et je suis en autorisation d'exploiter sur la commune de Saint-Pons-de-Thomières. Je n'ai jamais eu une seule remarque sur mon exploitation. Quand tu es professionnel, que tu mets ton exploitation à des endroits qui sont adaptés pour ça, que tu t'imposes des règles pour respecter ton environnement, tu n'es pas entravé. Dans mon système d'élevage, tout est automatisé, de la distribution de l'aliment à la ponte. Pour récolter la ponte du jour, il y a un tapis roulant. Les œufs tombent dessus et arrivent au centre de conditionnement où une calibreuse les reprend. Les boîtes se remplissent automatiquement. Elles sont prises par des robots, montées sur des palettes… Chez moi, le premier humain qui touche l'œuf, c'est le consommateur.

JdF : À vous écouter, la seule voie pour produire semble être l'agrandissement des élevages avec des bâtiments conséquents ou existe-t-il d'autres modèles, à taille plus modeste ?

D.C. : Moi, je fais des œufs pour nourrir la population. Quand on a envie d'avoir des poules juste comme ça, dans le jardin, on croit que c'est merveilleux. Mais on l'oublie souvent : une poule, c'est sept jours sur sept. Il faut s'en occuper. C'est beaucoup, beaucoup de contraintes. Que tu aies 100 poules ou 30 000 poules, la contrainte, c'est strictement la même. Sans compter que quelque soit la taille du bâtiment, le prix de la construction, c'est 50 € par poule. Et pour tirer un revenu correct, il faut un bâtiment de pondeuses en conséquence.

E.C. : En écoutant Daniel, je comprends mieux l'affaire de l'élevage de poules à la Grange des Prés, à Barjac, il y a quelques années. J'ai fait partie des communes historiques qui ont accueilli Terre de Liens pour installer une agriculture bio. Ils ont acheté une ferme, La Grange des Prés. Parmi les agriculteurs installés, il y avait un éleveur de poulets. On lui avait attribué 25 ha pour produire son aliment. Cela n'a jamais décollé.

JdF : On peut imaginer tout de même que l'impact n'est pas sans conséquence pour le voisinage ?

DC : La vie dans un bâtiment d'élevage de poules pondeuses a bien changé. Des tapis roulants reprennent la fiente de volaille et ils la déposent dans un bâtiment de stockage. Elle y reste trois

mois et se déshydrate naturellement. Le gros avantage de nos bâtiments modernes dits « volières », c'est que les poules se déplacent dans tout le bâtiment. En marchant sur la litière, elles aèrent les fientes et les sèchent plus vite. La fiente ne sent plus. Concernant la ventilation, en ayant beaucoup moins de concentration de poules, nous n'avons plus besoin de changer l'air comme avant. Sur les bâtiments de moins de 30 000 pondeuses, il n'y a plus de ventilateurs. Donc plus de bruit d'hélices.

JdF : Édouard, nous connaissons votre engagement pour le bio, et pour ce que l'on donne aux enfants dans les assiettes, vous pourriez trouver un compromis avec Daniel ?

E.C. : Oui. Je trouve qu'il a un savoir-faire fantastique et j'ai beaucoup appris. Et quand je l'écoute, je pense à ma commune. J'ai le pain, le beurre et le couteau. J'ai 40 000 quintaux de blé tendre et de blé dur qui foutent le camp du côté de Bollène pour je ne sais trop quoi. J'aimerais bien que cela reste là, et que ce soit valorisé. Quand j'entends Daniel me décrire la situation, je me dis que cela ne nuirait à personne. Bien au contraire, il y a une jeunesse qui ne demande qu'à rester au pays.

JdF : Et vous pensez que votre population serait d'accord de voir arriver des bâtiments de 70 000 poules à Barjac ?

E.C. : J'en fais mon affaire. Il faut discuter. Vouloir du bio et du local, c'est aussi assumer de produire chez nous. Je suis pour développer l'alimentation dont nous avons besoin ici. En plus, j'ai sur Barjac de nombreuses terres qui sont abandonnées. Alors quand j'entends la nécessité d'installer des élevages de poules pondeuses, je suis preneur. J'ai de la place en





Édouard Chaulet, le maire communiste de Barjac (à gauche) et Daniel Connart, à la tête d'une grande exploitation de poules pondeuses dans l'Hérault, le jour du débat de Jour de Fête, le 8 octobre.

pagaille pour les recevoir. J'ai recensé tous les biens vacants et sans maître. Aujourd'hui, je croule sous les sollicitations de propriétaires qui me proposent d'acheter leurs terres à 30 centimes le mètre carré.

JdF : Pour terminer ce débat, comment définiriez-vous votre relation à l'animal aujourd'hui ?

D.C. : Ma relation à l'animal risque de vous surprendre, je dirais que c'est ma matière première et que c'est la rentabilité de mon entreprise. Pour autant, on vit dans notre poulailler. On y va trois fois par jour et quand on y rentre, toutes les poules nous suivent. Mais dans un bâtiment de 200 000 poules, elles sont toutes pareilles. Tu n'as pas d'affinité particulière.

E.C. : Moi j'ai eu un autre rapport avec mes quatre poules avant que le renard ne me les mange. Au début, elles étaient effrayées par moi. À la fin, elles me suivaient comme des petits chiens. Je pense que j'avais une certaine relation avec elles...
Mais ma réflexion sur ce débat où j'ai beaucoup appris reste que l'augmentation du nombre d'habitants dans le monde pousse à une alimentation obtenue rationnellement et à bas coût. Quand on sait que l'on devient ce que l'on mange, il faut peut-être faire attention à ce que l'être humain lui-même ne soit pas soumis à des règles similaires.
Restons vigilants car dans toute affaire, qu'elle soit industrielle, qu'elle soit de l'élevage, qu'elle soit l'organisation de la cité, la place de la morale, de l'éthique et la conscience de chacun compte beaucoup. ✷

L’APPEL DE LA PRAIRIE

Tous les chiffres le montrent : le coût écologique de l’élevage intensif impose de réinventer un autre modèle. En analysant les travaux du chercheur Marc Benoît, Jour de Fête dessine les contours d’un avenir alimentaire qui passerait par le retour de l'élevage herbager et pastoral, et le rééquilibrage des surfaces dédiées à l’alimentation humaine, plutôt qu’aux animaux.

TEXTE
ESTÉBAN DE RAURET

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU



L'élevage n'a pas la cote ces derniers temps. La concentration des griefs vise surtout les élevages de plus en plus hors sol qui cumulent les mauvais points dans la lutte contre le réchauffement climatique et le maintien de la biodiversité. Ne plus manger de viande est une proposition avancée par certains pour réserver céréales et légumineuses aux humains et arrêter la déforestation de l'Amazonie. Il faut dire que les surfaces de cultures dédiées à nourrir nos bestioles sont évaluées à près de 500 millions d'hectares à l'échelle de la planète, dont 210 millions rien que pour les céréales, soit sept fois la surface totale de la France.

Pourtant, des vaches dans les prés, des brebis en estive et des chèvres sous les châtaigniers, c'est aussi une partie de nos paysages. Pour savoir si un type d'élevage moins impactant écologiquement peut exister, Jour de Fête est parti à la rencontre de Marc Benoit, chercheur à l'Inrae (Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). Il a travaillé sur les facteurs de performances techniques, économiques et environnementales des fermes d'élevage et sur l'optimisation des systèmes de production en agriculture biologique. Et sa proposition est claire: il faut soutenir un élevage inscrit dans les principes de l'agroécologie et de l'agriculture biologique.

✷

Comme le souligne d'entrée Marc Benoît, *« l'humanité s'est développée depuis un siècle et demi grâce à l'utilisation d'énergies non renouvelables et des ressources abondantes et peu chères »*. Le hic, c'est que notre façon de produire notre alimentation est en grande partie responsable du réchauffement climatique. Alors que ces énergies non renouvelables représentaient 7 % de l'énergie utilisée en agriculture en 1930, elles atteignaient 90% dans les années 70. Avec son équipe, le chercheur a mesuré l'efficience énergétique dans certains systèmes agricoles. Les résultats sont éloquents. L'élevage porcin est six fois plus consommateur d'énergie que les grandes cultures, et les bovins laitiers et allaitants 11 à 12 fois plus. À ce rythme, on comprend que le modèle a du plomb dans l'aile alors qu'en plus grimpe le prix de l'énergie fossile.

Remettre les ruminants à brouter de l'herbe

Dans ses travaux, Marc Benoît mentionne aussi un ratio très éclairant et préoccupant : l'alimentation des animaux représente 75 % du coût énergétique de l'élevage. Aucun doute donc : si on veut voir encore des animaux demain, il faut les nourrir différemment. Et le chercheur a une proposition assez robuste : remettre les ruminants à brouter l'herbe plutôt que de cultiver des grandes cultures pour les alimenter. Cela tombe bien, les vaches, les brebis et les chèvres ont, comme tous les polygastriques, la capacité de valoriser la cellulose en la digérant. Nos ruminants pourraient alors se retrouver dans bons nombres de nos paysages sans concurrence d'utilisation des surfaces agricoles entre alimentation humaine, alimentation animale et production d'énergie. Dans les plaines de grandes cultures, ils viendraient consommer les légumineuses fourragères indispensables pour les rotations avec des céréales destinées aux humains. Après récolte, ils pâturaient les céréales pendant l'hiver en améliorant les cultures à venir grâce à leurs déjections. Idem pour les vignes et les arbres fruitiers où ils appliqueraient leur stratégie redoutable et peu chère : brouter l'herbe, fertiliser naturellement et éviter ainsi les outils mécaniques et les désherbants. Sans compter que l'autre gros potentiel pouvant nourrir les troupeaux sans utiliser trop d'énergie fossile, c'est de les remettre dans les pâtures et les sous-bois. La France est bien dotée en prairies naturelles et strates herbacées que seuls peuvent valoriser nos ruminants.

« L'alimentation des animaux représente 75% du coût énergétique de l'élevage. »

« Les pratiques d'élevage en agriculture biologique collent pleinement à cet élevage pastoral et permettent de réduire le risque de résidus de produits vétérinaires. »

L'entretien du territoire

Si la proposition de ce chercheur coule de bon sens, elle n'en est pas moins délicate à faire atterrir. Car le tournant pris dans l'élevage correspond à une évolution de l'agriculture mondiale. Il insiste donc sur les nouveaux services que cet élevage plus « pastoral » amènerait à notre société. En premier lieu, la reconquête pastorale générerait une mosaïque paysagère très favorable à la biodiversité. En maintenant des milieux ouverts, en déambulant sur nos sentiers et espaces escarpés, c'est tout un paysage diversifié qui réapparaît. Dans les zones herbagères, il permet un entretien du territoire, atténuant notamment les problèmes d'érosion des sols et risques d'incendies.

La recherche d'autonomie et d'approvisionnement local en matière d'alimentation animale nous permettrait d'éviter l'importation de matières premières comme le soja et de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES). Car une grosse vertu de cet élevage herbagé est de participer activement à la réduction des émissions de GES par la séquestration de carbone dans le sol des prairies. Pour Marc Benoit, *« il faut aussi pousser le curseur jusqu'à la bio. Les pratiques d'élevage en agriculture biologique collent pleinement à cet élevage pastoral et permettent de réduire le risque de résidus de produits vétérinaires et de résistance aux antibiotiques »*.

✷

La tentation de penser qu'en éliminant l'élevage et qu'en réservant les cultures aux humains, nous sommes sortis d'affaire présente des risques. L'enjeu n'est pas dans l'éradication de l'élevage tout azimut mais dans le soutien d'un élevage pastoral. Car nous aurons besoin de matières organiques. Au rythme où vont les choses, la productivité de l'agriculture pourrait stagner voire régresser dans les décennies futures.

La réduction des intrants utilisés pour des raisons d'impacts environnementaux, de raréfaction et de coût est en route. Il est sûrement fini le temps des engrais bon marché et de l'énergie pas chère. En restant sur le registre de l'agriculture non agroécologique, l'augmentation des coûts de production associée au renchérissement du prix de l'énergie se traduira par une forte inflation sur le prix des denrées alimentaires.

Pour Marc Benoit, une augmentation de la part des surfaces dédiées à l'alimentation humaine plutôt qu'aux animaux est un rééquilibrage indispensable. Reste aussi à convaincre toute une filière afin de trouver de quelle manière nous allons entretenir nos sols vivants pour produire les végétaux de notre régime alimentaire. En faisant le choix des ruminants essentiellement alimentés avec des fourrages et des parcours herbagés, nous trouverions ce bel équilibre. ✷

LE FERMIER QUI NE VOULAIT PLUS ÊTRE HORS SOL

L'éleveur aveyronnais, ancienne figure des luttes agricoles, converti au bio, a développé un modèle d'élevage pertinent, quasi autosuffisant et transforme sur sa ferme le lait en yaourts. Une solution qui lui a évité la faillite et offert un rythme de travail presque ordinaire. Portrait d'un paysan heureux.



REPORTAGE ET PHOTO
AGATHE BEAUDOUIN

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU

Il promène sur son exploitation la même silhouette fine que dans les années 2000, avec ses cheveux mi-longs souvent retenus dans une queue de cheval, de petites lunettes rondes et des bottes de caoutchouc aux pieds. À l'aube du nouveau siècle, Pascal Massol apparaît régulièrement sur le petit écran, figure incontournable de la grève du lait qu'il a initiée et portée (2008 et 2009), qui a fait trembler l'hexagone et une bonne partie du monde politique. À l'époque, il préside l'Association des producteurs de lait indépendants (APLI) et réclame une refonte totale du système laitier, pour qu'il soit plus favorable aux éleveurs.

« Nous avons été dans le système jusqu'au bout, à 100%, nous étions même parmi les fleurons de l'élevage laitier. »

De l'Aveyron, sa terre natale, jusqu'au Parlement européen, on le surnomme alors le nouveau José Bové, sans doute pour son parler franc et sans concession. Les deux hommes viennent de la même région. Quinze ans plus tard, dans le hameau des Espinassous de Salmiech (Aveyron) où il est redevenu paysan à temps complet, la comparaison le fait sourire. Les médias, les instances politiques, les combats syndicaux, les plateaux télé… Il a mis de la distance et ne se consacre plus, essentiellement, qu'à sa ferme, qu'il gère en duo complice avec son frère Régis depuis 1997.

Une certaine gloire

Il a surtout complètement changé de posture, Pascal Massol, après avoir frôlé la faillite. Fils d'agriculteurs né dans une famille où le métier se transmet de génération en génération depuis 1730, l'Aveyronnais, âgé de 60 ans, diplômé d'un BTS en agriculture, a épousé, un temps, le modèle classique de l'agriculture intensive. *« Nous avons été dans le système jusqu'au bout, à 100 %, nous étions même parmi les fleurons de l'élevage laitier »*, raconte Pascal Massol, évoquant les salons de l'agriculture à répétition et un prix de champion d'Europe obtenu en 2006 avec l'une de ses vaches Holstein. Ce n'est pas rien, en terres aveyronnaises, de ramener ce genre de trophée ! Cela en impose.

Mais l'homme a aussi vite compris les failles du système qui maintient le monde agricole sous perfusion et d'un univers syndicaliste qui *« défend peu les intérêts des agriculteurs »*, estime Pascal Massol. *« Les syndicats mettent en permanence les agriculteurs en danger, sous tension, et en demandent toujours plus. C'est un système qui les rince. Vous ne vivez plus. En 2003, il y a eu une grosse sécheresse, le maïs est sorti en septembre ! Cela nous a fait réfléchir et comprendre que notre modèle était trop risqué, trop dangereux, trop dépendant. Si le prix des céréales augmentait, le prix du maïs augmenterait aussi, cela ne serait pas vivable. »* Alors que l'exploitation familiale frôle la faillite et qu'un dépôt de bilan se profile, le frère de Pascal est convaincu qu'il faut changer de modèle. Le GAEC familial (Groupement agricole d'exploitation en commun) entreprend un virage à 180 degrés. *« En 2009, on entame la conversion en agriculture biologique et en 2011, on remplace le troupeau de Holstein par des vaches Jersiaises. Ce sont les seules vaches capables de faire un lait d'une qualité extraordinaire »*, raconte celui qui est aussi un passionné de génétique.

Éloge du vivant

La nouvelle partition des frères Massol est toute trouvée. Pascal et Régis redeviennent paysans. Et ces choix transforment aussi les paysages de ce territoire rural situé entre Millau et Rodez. Car avec les fameuses Jersiaises et leur nouveau modèle, les éleveurs tendent vers l'autonomie fourragère de la ferme. Ils défendent alors une certaine vision de l'agriculture et deviennent ambassadeurs de l'agroécologie. Leur raisonnement est imparable : alors que la race Holstein carbure au soja, matière première qu'il faut pouvoir financer avec une trésorerie que les exploitants n'ont pas toujours, le troupeau des Massol se nourrit en herbe haute et en foin. C'est, grâce à une gestion bien rodée

de leurs parcelles basée sur le pâturage tournant, que réside la réussite. Ici, à Espinassous, là où poussait par le passé le maïs destiné au troupeau, les prairies sont devenues verdoyantes et autofertiles. *« C'est le cycle de la vie du sol et de la plante. Ces prairies ont 15 ans et on ne les a pas touchées. Quand on a fait les analyses de sols, on a eu la belle surprise de trouver 120 kg d'azote par hectare. C'est comme si on avait épandu 400 kg d'engrais, alors que l'on a rien mis ni rien acheté… pas de produits chimiques ! Ici, le sol vit tout seul. »* Véritable éloge du vivant, le choix des Massol a permis de largement réduire les coûts de production du GAEC. *« C'est simple, on a viré tout ce qui nous coûtait cher ! De temps en temps, on met du sable basalte, mais ce sont les vaches qui font l'essentiel du boulot. Leurs excréments se dégradent dans les prairies où l'herbe monte et génère l'humus. Elles tournent de parcelle en parcelle pour laisser le temps aux prairies de se renouveler. »*

Redevenir paysan

Pour Pascal Massol, ce fonctionnement n'est qu'un retour à des pratiques ancestrales, une sorte de bon sens mêlé à l'observation de son territoire que le système actuel a enterré. *« On n'a rien inventé. On s'est simplement réconcilié avec des techniques des années 1950. »* En 2017, alors que l'exploitation sort enfin de son impasse économique, les deux frères font un investissement de 200 000 euros pour financer un atelier de transformation laitier aux normes de l'agriculture biologique. Sur place, ils produisent 120 tonnes de yaourts par an à partir de leur propre lait. La gamme de yaourts est distribuée grâce au réseau Invitation à la ferme, là encore sur une trouvaille de Régis. Ce réseau d'une quarantaine de fermes laitières en bio encore peu connu en France (une quarantaine d'exploitations) célèbre en 2025 ses dix ans d'existence.

✷

Moins de déplacements (les yaourts sont vendus dans un rayon de 80 km à la ronde) donc moins d'empreinte carbone, une distribution en restauration collective et en moyennes et grandes surfaces, un cahier des charges *« plus strict qu'en bio »* à respecter, et une proximité mise en avant avec sur chaque emballage, la photo du fermier et d'une de ses vaches. Pour la ferme du Céor des frères Massol, c'est Régis qui se prête au jeu du photomaton avec l'une de leurs vaches. *« Le bio, c'était son idée,* affirme Pascal, *qui se tient loin des projecteurs, mais qui dresse un rapide comparatif : avant, nous produisions 600 000 litres de lait par an à deux et on crevait de faim. Désormais, nos 70 hectares s'autorégulent, on produit moitié moins et on distribue six salaires en travaillant aux 35 heures. On est fiers de ça. Et on n'est pas fatigué. On vit normalement. »*

La vertu de l'agroécologie

Ce matin de juin, il observe les vaches dans une vaste prairie ombragée, où elles passeront la journée à brouter. Détendu, l'éleveur se trouve plus en phase avec cette vie-là. *« Moi je suis père et grand-père, je ne peux pas laisser faire tout ce qu'on voit… Qui se préoccupe de la santé de nos sols ? »*

N'abandonnant pas totalement sa fibre militante, Pascal Massol est à la tête de l'Association pour la promotion de l'agriculture bio aveyronnaise (Apaba). Persuadé que l'agroécologie est une réponse à l'agriculture de demain, il participe à des rencontres pour faire part de ce modèle vertueux de remettre les vaches à l'herbe. Son crédo ? : *« Il faut permettre aux paysans de mieux comprendre les besoins de leurs sols et les effets directs sur leurs fermes. Le fumier est un trésor sous-utilisé et c'est bien dommage. Il faut les accompagner vers cette transition qui construit des paysages durables. »* Depuis sa bascule dans ce mode d'élevage paysan, il évoque une approche globale de la ferme. Les gains économiques, l'autonomie décisionnelle, la qualité environnementale (il s'enthousiasme lorsqu'il faut expliquer la maîtrise du pâturage !) et la santé animale sont aussi en point de mire. Dans son argumentaire, l'Aveyronnais dit avoir maintenant une autre relation à son cheptel, plus sereine. Il n'y porte pas le même regard. *« Avant, le système nous dépassait. Toutes les tâches étaient une contrainte. Désormais, le matin à 8 h, on se battrait pour aller traire nos vaches. »* ✷



TRIBUNE

L'ÉLEVAGE PAYSAN REND NOTRE MONDE BEAU & VIVANT



par Jocelyne Porcher

Sociologue de l'élevage, anciennement directrice de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae).

ILLUSTRATIONS **YASMINE GATEAU**

La valeur de l'élevage paysan en France, comme dans la majorité des sociétés industrialisées, est dramatiquement sous-estimée. Tout d'abord, par l'État qui depuis les années 1950 soutient l'industrialisation de l'agriculture et les systèmes de productions animales, c'est-à-dire de production de la matière animale à partir d'animaux traités comme des choses industrielles que l'on peut produire et détruire sans merci. Destruction qui est à l'œuvre actuellement dans la gestion des pathologies qui touchent les troupeaux de vaches, moutons ou volailles alors même que ce sont les conditions de vie et la course sans fin à la performance qui provoquent ces maladies. Les services de l'État imposent des abattages totaux, non pour protéger les animaux ou les populations, mais pour préserver les exportations, ce qui témoigne explicitement de la non-valeur des animaux de ferme pour l'État. La valeur de l'élevage paysan est également sous-évaluée par les défenseurs de l'environnement, focalisés sur la nocivité de *« la viande »*, sans distinction de systèmes comme si l'impact sur l'environnement d'un système herbager était le même que celui d'un feed-lot où des milliers de bovins sont regroupés dans ces parcs d'engraissement intensif. La valeur de l'élevage paysan est également minorée, voire ignorée, par les *« défenseurs »* des animaux qui refusent de comprendre les différences qui existent entre produire des animaux comme des choses et élever les animaux dans un partenariat fondé sur le respect des animaux, de la nature et de nos concitoyens.

De la rationalité morale de l'éleveur

Les conséquences de ces représentations sont importantes. D'une part, la critique générale de *« l'élevage »* et de *« la viande »* occulte la richesse alimentaire et humaine des produits de l'élevage paysan. D'autre part, des oxymores comme *« élevage industriel »* ou *« fermes-usines »* dissimulent la spécificité radicale de nos rapports de travail aux animaux en élevage. Le travail en élevage paysan mobilise un ensemble de rationalités dont la plus importante est la rationalité relationnelle, c'est-à-dire le vivre ensemble avec des animaux. Le travail mobilise également des rationalités économiques ; il s'agit de gagner sa vie, de tirer un revenu de son travail. Mais contrairement aux productions animales, dans lesquelles la rationalité économique, le profit, est la seule rationalité qui compte, le travail en élevage articule le désir de vivre avec des animaux et la nécessité de gagner sa vie. C'est ce qui permet de comprendre que les éleveurs sont finalement amenés à conduire des animaux à l'abattoir, même en système laitier. Cette nécessité est appuyée sur une rationalité morale très présente qui explique par exemple l'engagement de nombreux éleveurs dans le développement d'équipements d'abattage à la ferme. Ils visent à assumer la responsabilité de leurs animaux *« de la naissance à la mort »* et à s'assurer que l'abattage de leurs animaux est réalisé dans les conditions les plus favorables, c'est-à-dire de façon à éviter la peur et la souffrance. Les éleveurs et leurs animaux travaillent pour assurer nos conditions d'existence et notre existence même, car nous devons manger pour vivre et la qualité de notre alimentation est primordiale pour notre santé.

« La "viande cultivée" est fabriquée dans des usines grâce à la multiplication cellulaire, à partir de cellules de bovin, de porc ou de volaille, réalisée dans des incubateurs. »

Le discrédit porté sur l'élevage paysan ou l'absence de reconnaissance à son égard conduit à accentuer le pouvoir des productions animales à décider de ce que nous mettons dans nos assiettes. Les systèmes industriels et intensifiés en effet n'ont reculé dans aucun pays, voire même ont accru leur puissance, par exemple en Chine. En même temps, la production de la matière animale renvoie aujourd'hui aussi à

d'autres processus. Les biotechnologies alimentaires sont en effet en plein développement qu'il s'agisse de produire de la *« viande cultivée »* ou du *« lait »* et des *« produits laitiers »* à partir de la fermentation de précision. La *« viande cultivée »* est fabriquée dans des usines grâce à la multiplication cellulaire, à partir de cellules de bovin, de porc ou de volaille, réalisée dans des incubateurs. Il s'agit en fait de produire un amas musculaire et de le compléter par les éléments qui peuvent donner l'illusion de la viande, éléments qui sont produits par une myriade de start-up partout dans le monde. La fermentation de précision permet, à partir de bactéries à l'ADN modifié, de produire de la caséine à laquelle il s'agit également d'ajouter tous les éléments nécessaires à l'illusion du lait ou du fromage.

« Les animaux de ferme ne sont pas non plus des à-côté de nos vies. »

Ces productions sont soutenues par le capitalisme numérique (les GAFAM) et par les associations de défense des animaux, aux États-Unis comme en Europe. L'Union Européenne vient ainsi d'autoriser la commercialisation de viande cultivée à destination des animaux de compagnie. Les produits issus de la fermentation de précision sont déjà commercialisés aux États-Unis et le seront prochainement en Europe. De même sans aucun doute que la viande cultivée dès qu'elle sera reconnue comme *« nouvel aliment »*.



Préserver la seule vie vivante dans notre alimentation

On comprend d'autant mieux alors à quels enjeux alimentaires et sociaux répond l'élevage paysan. Derrière celui-ci, il y a des éleveurs, des animaux, des paysages, de la biodiversité... Il y a le travail vivant d'humains et d'animaux qui produisent pour que la vie perdure. La vie humaine et animale mais aussi l'ensemble des vivants qui forment nos écosystèmes. C'est le travail vivant dans les étables et dans les champs qui nous nourrit physiquement et philosophiquement.

Les biotechnologies alimentaires au contraire reposent sur du travail mort, sur le fonctionnement des incubateurs et de toute la machinerie technique qui manipule le vivant pour l'unique profit des investisseurs.

✷

C'est pourquoi défendre l'élevage paysan n'est pas un accessoire de nos choix politiques. Il représente la seule voie qui préserve la vie vivante dans notre alimentation et la seule voie qui dessine un avenir humain dans nos relations aux animaux de ferme. Car les animaux de ferme ne sont pas non plus des à-côté de nos vies. Depuis dix millénaires, ils œuvrent avec nous à rendre notre monde habitable, beau et vivant. Nous sommes humains avec eux. Nous sommes humains grâce à eux. ✷

LE DIOIS EN PÂTURE

L'abattoir du Diois, dans la Drôme, est un des plus petits de France et un des seuls à être géré par des agriculteurs et bouchers. Sur ce territoire de petites montagnes, il est essentiel au maintien de l'activité agricole mais son existence est régulièrement menacée. Élus locaux et éleveurs se mobilisent pour le maintenir en activité.

PHOTOS
BENJAMIN BÉCHET

REPORTAGE
DAVID CHOMENTOWSKI

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU





Aurélie Venet, unique salariée de l'abattoir intercommunal, et les brebis entrant par le couloir d'amenée.

Le jour n'est pas encore levé à Die (5 000 habitants, sous-préfecture de la Drôme). Entre un garage et la cave coopérative, les éleveurs entrent dans l'abattoir, leurs véhicules contournent le bâtiment et s'arrêtent sur la zone de déchargement. Puis la "tuerie" commence. Trois autruches. Une truie. Une vache. Au total ce matin-là, 81 animaux sont abattus, brebis et chèvres pour l'essentiel. Au pied du Vercors, on est loin des chiffres des abattoirs industriels. Celui du Diois, équipement public intercommunal, est un des plus petits de France. Souvent montré en exemple, il doit faire face aujourd'hui à de nouvelles difficultés.

« Il était déjà menacé en 2002, tempère Isabelle Bizouard, maire de Die et élue municipale de 1995 à 2008*. Municipal à l'époque, l'abattoir était en mauvais état, pas aux normes, en déficit chronique faute de volumes. Nous avons pensé qu'il pourrait être un outil de développement du territoire. La municipalité l'a remis à l'équilibre, a rétabli un certain nombre de normes et l'a transféré à la Communauté des communes du Diois [CCD] en 2004.»* Le montage trouvé ? À l'intercommunalité la charge du bâtiment tandis que éleveurs et bouchers s'associaient pour reprendre la gestion de l'abattoir en SARL par délégation de service public. Aujourd'hui, on compte cinq co-gérants et 49 sociétaires.

« On va au bout de notre métier »

« Ici, ce n'est pas un hasard si on fait de l'élevage en méthode pastorale, c'est-à-dire en faisant pâturer les troupeaux. C'est ce qu'on peut faire de mieux sur nos territoires de moyennes montagnes, raconte Joël Boeyaert, élu à la CCD*. En retour, toutes ces productions ont façonné la morphologie de nos paysages.»* Le Diois s'étend sur 1 200 km2, les distances sont longues. Sans l'abattoir de Die, explique l'élu, les éleveurs n'y trouveraient pas leur compte en termes de temps et de coût du transport. Ils perdraient aussi le sens de leur travail. Car sur la zone de déchargement, à la lumière de quelques néons, les éleveurs font eux-mêmes descendre leurs bêtes. Les bouviers, ceux qui accueillent et déplacent les bêtes, les mènent d'une logette à une autre, sous le regard de deux agents de la Direction départementale de la protection des populations, un service de l'État qui inspecte l'état de santé, la bientraitance et les conditions de mise à mort. Louis Bonvoisin est un des deux bouviers présents ce matin.

« On met beaucoup de vigilance dans notre élevage, on connaît souvent les bêtes depuis leur naissance, c'est important d'être présent dans la chaîne d'abattage. »

Comme tous les autres tâcherons de l'abattoir, il est prestataire. Comme les trois-quarts d'entre eux, Louis est éleveur. *« On met beaucoup de vigilance dans notre élevage, on connaît souvent les bêtes depuis leur naissance, c'est important d'être présent dans la chaîne d'abattage. »*

✷

«Les éleveurs ont une grande habitude de conduire et manipuler les bêtes, confirme Joël Boeyaert. *Ils ont passé du temps à les faire vivre. Ils prennent des précautions. Comme la plupart sont en vente directe, ils sont attentifs à chaque moment.»* Louis Bonvoisin complète : *« Mieux c'est fait, moins les bêtes ont de stress. »* Un aspect essentiel pour l'animal vivant et la viande à venir car le stress génère de l'acidité. *« Bien sûr qu'à la fin, ça finit mal : on donne la mort,* reconnaît l'élu, lui-même éleveur à la retraite*. Mais on va jusqu'au bout de notre métier. »*

Deux matinées par semaine

Les bêtes qui entrent par le couloir d'amenée sont étourdies, saignées, dépouillées, éviscérées. Une dizaine de personnes travaillent à l'intérieur du bâtiment. Les carcasses sont fendues, pesées et marquées après un nouvel examen par les services vétérinaires. À côté des chambres froides, un atelier de découpe est mis à disposition pour deux bouchers qui proposent leurs services aux éleveurs, lesquels font leur propre emballage pour la vente directe. 15 % du tonnage passe à la découpe, le reste part en carcasse dans d'autres ateliers ou en grandes et moyennes surfaces.



Une vétérinaire des services départementaux examine les animaux une fois descendus par l'éleveur de la bétaillère.

« Il y a deux matinées de tuerie, explique Aurélie Venet, seule salariée de la SARL, *les lundis pour les porcins, les mardis pour les ovins, caprins, bovins et autruches.»* Grâce à sa flexibilité, capable d'accueillir toutes les espèces et tous les volumes, même les plus petits, l'abattoir a attiré ces dernières années des éleveurs d'autres territoires (Communauté de communes du Val de Drôme, Montélimar Agglo, Communauté de communes de Dieulefit-Bourdeaux ; et dans une moindre mesure : Communauté de communes du Royans-Vercors et Communauté de communes des Baronnies en Drôme provençale) et le Diois ne représente plus que 30 % des bêtes abattues. Mais avec la réduction des cheptels, les épizooties, la hausse du prix des animaux, des maquignons viennent dorénavant acheter des bêtes sur pieds directement dans les fermes. L'éleveur touche autant sans avoir à les tuer, découper et commercialiser. À cela s'ajoutent la baisse générale de consommation de viande, la flambée du coût de l'électricité et la baisse du pouvoir d'achat localement.

Ainsi, l'abattoir a produit 436 tonnes de viande en 2024, dont 30 % en bio. Son revenu est fait de la prestation d'abattage touchée au poids des carcasses. Mais *« sur le premier semestre de cette année,* annonce Aurélie Venet, *on compte une baisse de 15 %».* Or *« si on passe en dessous des 400 tonnes*, alerte Marylin Carlier, une des co-gérantes, *on ne sera pas en mesure de payer la redevance d'usage pour les travaux à réaliser ».* Financés en partie par cette redevance versée à la CCD, les travaux s'élèvent à 750 000 euros pour conserver l'autorisation de fonctionnement suite à un rapport de la Force d'Inspection Nationale des Abattoirs en 2022. L'inquiétude est vive car la baisse d'activité implique une baisse de revenu, avec des difficultés pour couvrir les charges.

✷

« Les règles sanitaires sont contraignantes et en constante évolution, reconnaît Christian Rey, élu également à la CCD. *Mais aussi celles regardant le bien-être animal et les salariés. Les grands groupes industriels ont souvent un personnel et des infrastructures qui leur permettent de s'y conformer plus aisément que les abattoirs de petite taille.»*



Petit et modulable, l'abattoir de Die permet de faire passer une truie hors gabarit dans la chaîne d'abattage réservée aux bovins.



Luba Vink, éleveuse (troupeau de 13 vaches) et sociétaire de l'abattoir.

Cinq fois moins d'abattoirs depuis 1970

Au printemps 2025, une mission parlementaire livrait un état des lieux des abattoirs de boucherie en France. Leur nombre a été divisé par cinq depuis 1970, passant de 1 250 à 230. Il ne reste plus que 80 abattoirs publics ; les abattoirs privés, appartenant principalement à cinq groupes industriels, assurent plus de 90 % du tonnage national abattu. Selon le rapport, « *une stratégie d'aménagement intégrant la cohabitation des petits et des grands abattoirs est essentielle: les grands abattoirs permettent de répondre à des besoins industriels et internationaux, tandis que les petits abattoirs (...) permettent de soutenir des filières territorialisées ou devant traiter une qualité particulière.»* L'abattoir du Diois est aussi un maillon fondamental pour faire vivre le territoire et ses paysages, insiste Christian Rey: les troupeaux maintiennent les prairies, luttent contre l'embroussaillement et réduisent les risques d'incendie, les paysans font vivre l'économie dans les villages, permettent le maintien des écoles...

Si l'élu se félicite de la visite récente de parlementaires à l'abattoir et de leur intérêt pour ce modèle de partenariat public-privé, Luba Vink, éleveuse et sociétaire de la SARL, se montre plus sévère: *« Comme souvent dans le monde paysan, on s'intéresse à nous quand il est trop tard. Nous avons tous ici des modèles économiques très précaires, interdépendants. Nous formons une chaîne fragile.» « On est mal »*, confie un des tâcherons au café après la séance d'abattage. *« Si on est vraiment réaliste, on ferme dans un an et demi »*, prédit un autre. *« Sans l'abattoir, j'arrête l'élevage »*, dit un troisième.

Du côté de la CCD, on envisage une autre piste. « *Jusqu'à présent*, cite Joël Boeyaert à titre d'exemple, *si une cantine veut 200 côtes d'agneau, aucun éleveur ne peut les fournir seul, et que ferait-il du reste de viande? Nous devons chercher à structurer la filière locale pour une distribution locale.*» D'où le projet travaillé aujourd'hui d'une structure intermédiaire qui serait à même de transformer du cru en cuit, de faire des conserves, de fournir la restauration collective... Comme l'énonce la maire de Die: « *Il n'y a pas d'économie d'échelle possible du fait des caractéristiques du Diois. Pour maintenir le lycée, le collège, la médiathèque... on a toujours cherché des idées et inventé des solutions.*» ✷

REVIVRE AVEC LES ANIMAUX DE FERME

REPORTAGE ET PHOTOS
MICHEL HARTMANN

À Ungersheim, un village alsacien de 2 500 habitants situé au nord de Mulhouse, le conseil municipal a intégré depuis 2008 la traction animale dans sa vie locale et a, depuis peu, fait entrer d'autres animaux de la ferme dans son giron. Ce retour des animaux au service de la collectivité participe à la construction d'une autre relation avec les habitants.

En 2008, Richelieu, solide cheval Comtois à la robe alezane et à la crinière blonde, arrive à Ungersheim, commune haut-rhinoise qui s'engage dans la transition, visant l'autonomie énergétique, alimentaire et intellectuelle. *« Le conseil municipal avait décidé d'acquérir un cheval cantonnier plutôt que d'acheter un véhicule utilitaire, afin de tirer la tonne à eau servant à l'arrosage, pour transporter les branches coupées et les déchets recyclables »*, explique Jean-Claude Mensch, maire du village depuis 1989. Très vite, l'animal fait son apparition aux portes de l'école sur la pause méridienne. *« L'idée de l'utiliser pour effectuer le ramassage scolaire s'est vite imposée et on a proposé aux familles éloignées de l'école de ne pas utiliser leur véhicule thermique et de réduire ainsi la production de gaz à effet de serre. Le cheval était docile et rassurant, les réticences liées à la sécurité ont rapidement disparu. Nous n'avons eu à déplorer aucun incident depuis le démarrage. »*

Le temps de la nature

L'élu détaille les changements apparus: *« La circulation avec le cheval attelé se fait dans la lenteur qui est le temps de la nature. Pour le transport, il est économique à condition que cela reste intra-muros. Il favorise une humanité dans les relations sociales. »* Convaincue par cette première expérience, la municipalité d'Ungersheim choisit de développer un peu plus encore la traction animale. Richelieu, qui décédera en 2024, voit arriver à la rescousse ses congénères Cozak en 2015 et Diabolo en 2018. Le coût d'un cheval est bien moindre à l'achat que celui d'un véhicule utilitaire, souligne le maire d'Ungersheim: *« Nous avions dépensé 5 000 € pour ce premier cheval, les deux suivants ont coûté 8 000 € chacun. »* Fabriquée sur mesure, la calèche de 20 places pour accueillir les enfants est revenue à 8 000 € et la remorque artisanale basculante à 7 000 €. Selon les calculs de la commune, cette initiative évite aussi environ 4 600 km de trajets parentaux chaque année.

✷

Pour mener à bien cette démarche, la ville a sensibilisé le personnel. Deux agents communaux ont été formés pour conduire la remorque et l'hippobus durant deux semaines. *« Je ne suis pas un passionné de chevaux et je n'avais jamais été en contact avec eux, j'ai donc dû tout apprendre,* explique David Sandmann, l'un des deux agents concernés. *Travailler avec Richelieu a été plaisant ; je me suis attaché à lui et j'ai appris à mieux connaître les chevaux. C'est un travail agréable, mais il faut beaucoup de patience et une grande vigilance. »*



La calèche d'Ungersheim, fabriquée sur mesure, peut transporter 20 écoliers.

« Cela les sensibilise au respect de l'animal. Ils apprennent à les connaître, ils posent des questions. Cela crée du lien entre eux. »

« On est écolo ! »

Les enfants empruntant ce moyen de transport sont ravis. Élise, 10 ans, et sa sœur Léa, 6 ans, l'utilisent depuis plusieurs années. Elles le trouvent *« convivial et rigolo »*, car indiquent-elles, *« on discute avec les copines, on prend l'air, en hiver on s'habille bien »*. Et d'ajouter fièrement : *« En plus, on est écolo, car les parents ne gaspillent pas de gasoil. »* Elles se déclarent également sensibles à la beauté des Comtois à qui elles prodiguent un *« câlin »* avant de monter dans la calèche.

La calèche scolaire d'Ungersheim est loin d'être une initiative pittoresque et anecdotique. Elle s'inscrit dans une démarche de transition écologique, et affirme une volonté de la collectivité de réduire son empreinte carbone tout en renforçant le lien social. En 2015, la commune crée sa régie agricole pour progresser dans la souveraineté alimentaire. Objectif affiché : mettre en place un outil de production alimentaire, d'agro-transformation et de formation technique pour répondre au besoin de la restauration collective du village ainsi qu'à l'épicerie, dans lequel les chevaux auront un rôle à jouer.

Maraîchage et pâturage

Laure Gluck, qui s'est occupée des équidés dans leur nouvelle affectation pendant trois ans, détaille leurs principales tâches effectuées en plus du transport des enfants : *« Le mercredi, les chevaux sont pleinement affectés au maraîchage. En juillet, on les utilise notamment pour le sarclage et le buttage des pommes de terre. Le travail consiste aussi à les nourrir, à les mener au pâturage sur les terrains communaux où ils disposent d'un abri et où ils résident toute l'année. Il serait intéressant d'ajouter le labour à leur travail dans l'avenir. »* Pas d'écurie coûteuse donc, mais une gestion rustique et efficace.

Elle livre son ressenti quant au transport scolaire : *« Les chevaux apportent énormément de bienfaits aux enfants. On leur apprend les règles de sécurité pour qu'ils puissent les toucher. On a beau vivre à la campagne, peu d'entre eux ont approché un animal de ce genre de près. Cela les sensibilise à l'environnement et au respect de l'animal. Ils apprennent à les connaître, ils posent des questions. Cela crée du lien entre eux. »*

Deux cents poules et des chèvres

Les chevaux ne sont pas les seuls animaux de la ferme dans le paysage d'Ungersheim. Un poulailler mobile permettant d'héberger 200 poules pondeuses bio et représentant une dépense de 25 000 € a été récemment acheté. Les volailles *« nettoient »* de façon naturelle certains terrains de la ferme communale du Trèfle Rouge tout en les fertilisant avec leurs fientes. Les 180 œufs bio produits chaque jour sont mis en vente directe à la ferme, en attendant de pouvoir être vendus à l'épicerie, elle aussi communale, une fois l'agrément concernant l'emballage obtenu.

Dans un avenir très proche, un petit troupeau de chèvres et de moutons sera acquis par la commune. *« On les emploiera pour pratiquer l'éco-pâturage sur l'ancienne friche minière qui jouxte la ferme »*, indique le maire. Une bénévole qui a l'expérience des chèvres, viendra seconder et former l'employée communale déjà en charge des poules.

Sans aucun doute, toute cette aventure animale a permis de bâtir une nouvelle relation avec les habitants d'Ungersheim. *« Cela apporte une véritable plus-value sociale évidente »*, observe le maire. Pour lui, la présence des animaux amène un bien être qui ne *« se calcule pas en euros »*. Prendre appui sur le respect de la biodiversité pour construire nos villes de demain passe aussi par une autre place accordée aux animaux de ferme dans notre quotidien. ✷



Le poulailler mobile qui peut accueillir 200 poules.

« Si on commence à accepter l'idée que les autres vivants nous regardent, on envisage de manière différente notre relation aux animaux »

Thierry Lhermitte
Acteur, comédien

PROPOS RECUEILLIS PAR
AGATHE BEAUDOUIN

PHOTOS
GILLES LEFRANCQ



Fin juin à Nîmes, le département du Gard est déjà en alerte canicule depuis plusieurs jours et le thermomètre fait des bons à 40 degrés. Pour tenter de profiter des heures les plus fraîches de la journée, l'acteur Thierry Lhermitte, de passage chez son ami Lucien Gruss avec qui il entretient une relation amicale sacrée, a choisi l'option ''réveil à l'aube''. Il vient de passer deux heures avec ses deux chevaux, Centauro et Niso. Une routine quasi quotidienne pour ce cavalier. À 73 ans, l'acteur et comédien consacre désormais une très grande partie de son temps aux équidés. Admiratif de ces animaux « qui sont quand même d'accord pour qu'on monte sur leur dos », omnibulé par la question de la relation homme-animal, inquiet par la folie du consumérisme, incertain vis-à-vis des changements de postures à adopter, l'artiste se dévoile sur une activité qui compose désormais la partition principale de son emploi du temps : l'équitation éthologique. Loin des projecteurs, il en a fait un métier qui a modifié son rapport à ce qui l'entoure.

Sous une tonnelle, de bon matin, accompagné par l'incessante chanson des cigales, Thierry Lhermitte se confie sur ce lien intime qui le lie aux chevaux et sur le regard sensible qu'il porte au vivant.

Jour de fête : Du monde du cinéma, du théâtre et du showbiz à l'univers des écuries, manèges et balades en forêt, quelle est l'origine de votre reconversion en homme de chevaux ?

Thierry Lhermitte : J'ai monté à cheval un peu toute ma vie, quand j'étais gamin, comme ça, et je me suis longtemps battu avec les chevaux pour obtenir d'eux ce que je voulais, en termes de dressage. Et un jour, après avoir fait un tour du monde en bateau en famille, il y a une trentaine d'années, j'ai découvert l'équitation éthologique, et cela m'a passionné. J'avais peut-être aussi développé une autre sensibilité… Je voyais des gens qui faisaient des trucs et leurs chevaux avaient l'air d'accord pour le faire. Je trouvais assez fabuleux de voir comment certaines personnes avaient noué un contact qui semblait simple et en totale confiance avec le cheval. Je me suis dit : "C'est dingue, je veux pouvoir faire ça moi aussi". Et je me suis formé, j'ai essayé de comprendre ce qu'il se passait dans la tête des chevaux.

✷

"Éthologie équine", comme on dit, c'est un terme usurpé, parce que l'éthologie est une science. C'est l'étude du comportement des animaux vivant dans leurs milieux naturels. Donc milieu naturel pour les chevaux, laisse tomber ! Mais disons qu'on se sert de l'équitation éthologique pour mettre ces connaissances au service d'une manière de les dresser, qui est plus facile, qui met les gens en sécurité, et dans laquelle on essaie de faire comprendre au cheval ce que l'on veut. Et pour cela, on s'interroge : est-ce qu'il comprend ce que je lui demande ? Est-ce qu'il peut le faire ? Est-ce qu'il veut le faire ? La première question est du domaine de la communication, la deuxième est de la biomécanique et la dernière concerne la motivation. Qu'est-ce qui fait qu'un cheval accepte de faire ce qu'on lui demande ?

JdF : Vous qui enseignez maintenant l'éthologie équine, comment pourriez-vous définir votre relation aux chevaux ? Sur quelles bases repose-t-elle ?

T. L. : Ce n'est vraiment pas très éloigné du rapport des enfants avec l'école. L'idée, avec le cheval, c'est de lui faire aimer l'école ! Lui dire bravo, l'encourager, être dans une forme de bienveillance. On a des chevaux qui font plus volontiers ce qu'on veut quand d'abord ils comprennent, quand ils peuvent et quand ils sont valorisés, encouragés, que ce n'est pas ennuyeux, ni répétitif. Les chevaux qui ne sont pas compris vivent une vie de cancres. C'est cauchemardesque. Ou ils se révoltent, ou ils se résignent. C'est triste à voir. Alors qu'en réalité, comprendre à peu près ce que le cheval a dans la tête, si on s'en donne la peine, n'est pas si compliqué, et cela modifie complètement la relation. Et pour cela, on peut faire de l'éthologie, mais les gens comme mon ami Lucien Gruss qui sont nés avec les chevaux n'ont pas eu besoin de ça. Ils ont appris à communiquer avec eux en étant à leur contact. C'est quelque chose de l'ordre de l'intime me semble-t-il.

JdF : Diriez-vous qu'on assiste à une prise de conscience et à une remise en cause d'un modèle anthropocentré ?

T. L. : Je pense surtout qu'on a déplacé le curseur. Quand on a, dans les champs, des chevaux d'une tonne qui font du débardage et marchent à la voix, s'ils ne veulent pas faire ou s'ils ne comprennent pas ce qu'on attend d'eux, c'est quasiment impossible d'obtenir quoique ce soit d'eux. Il y a encore des paysans qui sortent des chevaux pour travailler la terre, ou pour trier le bétail, par exemple les taureaux comme en Camargue, mais cela se perd, car pour faire cela, il faut avoir un cheval très dressé et d'accord pour faire ce qu'on attend de lui. Auparavant, il y avait ce bon sens paysan qui a tendance à se perdre depuis que les chevaux ont cessé d'être des compagnons de travail pour devenir le support de nos activités ludiques, ou un sport.

JdF : Le cheval, qui a été présent dans toutes les civilisations et qui avait un rôle important, n'est-il pas en train de disparaître progressivement ?

T. L. : Disons qu'on assiste à une sélection à notre service. Quand on veut des chevaux de travail, on veut des chevaux lourds, des costauds, c'est ceux qu'on garde. Pour de l'équitation, ce sont des chevaux calmes, intelligents, rapides. Quand on

« Je voyais des gens qui faisaient des trucs et leurs chevaux avaient l'air d'accord pour le faire. Je trouvais ça assez fabuleux. »

veut des chevaux qui courent, il faut des grandes pattes, beaucoup d'énergie. On assiste à la fin des espèces lourdes.

JdF : Est-ce que cette approche a modifié votre regard sur le vivant en général, et sur les paysages agricoles de France ? Et en milieu urbain, portez-vous aussi une attention particulière et différente aux animaux ?

T. L. : À la campagne, quand on se balade, on ne voit que ce qui est visible. On ne voit pas les élevages industriels, ceux-là sont bien cachés. Donc à la campagne on voit des animaux qui bouffent de l'herbe, dans des espaces plutôt vastes, et qui semblent avoir, à part leur fin de vie, une vie plutôt sympa. La plupart des éleveurs le font très bien. Je pense que ces animaux-là ont une bonne vie. Mais on ne voit que ça. Les élevages industriels, c'est une autre histoire. Les animaux ont une vie de merde, une mort de merde, mais on ne le voit pas.

En ville, on voit des animaux d'agréments. Les chats n'ont pas trop besoin de l'humain, c'est un peu fou comme animal, ils savent très bien se passer de nous. Les chiens enfermés, les chiens qui tirent sur leur laisse, je trouve que c'est désagréable pour le maître et pour le chien. Quelle tristesse. Pendant longtemps, j'ai trouvé cela assez normal. Je pensais que c'était ça, la vie des animaux sans penser à une quelconque éducation. Alors qu'en fait, avec le temps, j'ai développé une autre approche. Les chiens, qui ont des capacités cognitives importantes, adorent être en communication avec les humains. Ils sont toujours demandeurs, de jouer, d'aller chercher quelque chose. Les chiens aiment résoudre les problèmes. Ils adorent chercher, trouver, avoir des récompenses alimentaires. Leur vie doit être excitante. Quand on leur fait une vie ennuyeuse, ben… C'est comme les gens qui n'ont pas de sollicitations intellectuelles. C'est d'un triste. Il faut quand même se dire que les animaux domestiqués n'ont que ça à foutre de nous regarder. Ils n'ont pas de soucis, ils n'ont pas les impôts, ils nous observent toute la journée. Si on commence à accepter l'idée que les autres vivants nous regardent, on envisage de manière différente notre relation à ces animaux.

JdF : Ces animaux, domestiqués ou pas, ne doivent-ils pas correspondre à une certaine esthétique moderne ? Cela est sans doute d'autant plus vrai pour les chevaux, qui dans les livres ou dans nos environnements, sont avant tout jugés sur leur apparence.

T. L. : Cela me fait penser à l'association Takh, basée en Lozère et qui œuvre pour la sauvegarde des chevaux de Przewalski, la plus ancienne race de chevaux, ceux de Mongolie. Ils font un travail formidable et exemplaire. Quand on y va, on découvre des chevaux en semi-liberté. Ils ont une vie comme dans la nature. Ils se mordent entre eux, ils se tapent, ils se tuent, certains boitent, ils souffrent, ils ont faim, ils ont chaud, ils ont froid… Quelquefois, il y a des visiteurs qui disent "oh il y a un cheval qui boîte" et qui sont choqués… Cela s'appelle la nature. Parmi ces chevaux, sur le causse Méjean, il n'y a pas un mâle qui a toutes ses dents. Mais là encore, cela s'appelle la nature. Là-bas, ils ne sont pas forcément beaux, et ne répondent pas aux critères du cheval selon notre esthétique occidentale.

✷

Quand on a la chance de passer deux jours là-bas, on suit la vie des mâles et des juments. La vie des mâles, je vous assure que ça ne rigole pas. C'est une bataille permanente par rapport aux femelles, qui sont volages. Les mâles s'attaquent entre eux pour les femelles. Ils sont tout le temps en danger de perdre leur statut. On dit le fier étalon, et bien le fier étalon est en danger tout le temps. Mais c'est cela la nature. Il y a une sélection naturelle. Du point de vue de la beauté de la race, il y a beaucoup de moches, là encore si on se réfère à ce que veut nous montrer le récit collectif.

JdF : Il y aurait d'un côté la nature, et de l'autre le bien-être animal. Mettez-vous en opposition ces deux notions ?

T. L. : Souvent, ce sont des gens qui ne connaissent pas le bien-être animal qui s'en emparent. Et qui pensent que ça, c'est pas bien, ça c'est bien, avec des postures très moralisatrices… Pour en revenir



« L'idée, avec le cheval, c'est un peu comme pour un enfant, il faut lui faire aimer l'école ! Lui dire bravo, l'encourager, être dans une forme de bienveillance (…). Les chevaux qui ne sont pas compris vivent une vie de cancres. C'est cauchemardesque. »



« La réalité, c'est que notre civilisation avancée occidentale produit. Et quand on produit, on produit de la perte de biodiversité. On peut s'en prendre au système, l'accuser mais on peut aussi commencer à réfléchir à notre propre comportement. C'est quoi le bilan carbone de notre vie ? De notre maison ? De notre téléphone portable ou de notre voiture ? »

« Nous sommes arrivés à un moment où, selon moi, nous sommes bien obligés de comparer et d'aller au moins nocif, au moins pénalisant pour la planète. »

aux chevaux, cela a été étudié. Sue Dyson, une chercheuse britannique a établi un éthogramme (un document permettant de mesurer le comportement des êtres vivants, NDLR) qui détermine très précisément une vingtaine de signes de mal-être du cheval. Et donc on sait très bien les reconnaître aujourd'hui.

✷

Autre exemple, parlons de la corrida, même si je ne vais pas me faire des amis. Sur une centaine de toros en France, qui ont une vie de rêve, qui se baladent, qui vivent dans de grands espaces, et qui ont une fin difficile… On peut se demander si on aime regarder ça, cette fin de vie. Mais entre leur vie et la vie des animaux d'élevages intensifs, entre une centaine de toros qui ont une vie extraordinaire et des millions qui ont une vie abominable de la naissance à la mort…. De mon point de vue, il n'y a pas photo.

En fait, à chaque fois, la discussion c'est : combien ? Nous sommes arrivés à un moment où, selon moi, nous sommes bien obligés de comparer et d'aller au moins nocif, au moins pénalisant pour la planète. La réalité, c'est que notre civilisation avancée occidentale produit. Et quand on produit, on produit de la perte de biodiversité. C'est quoi le bilan carbone de notre vie ? De notre maison ? De notre téléphone ? Et même l'argent qu'on ne dépense pas, il produit, via la banque. Et cet argent qu'on utilise, par exemple pour acheter une forêt, ce qui est mon cas, et bien cet argent sert à produire. Le problème, il est vraiment, à mon sens, global. Nous sommes entrés dans une période de scrupules. C'est assez complexe et infernal quand on y pense.

JdF : Quand vous mangez ou que vous faites vos courses, vous posez-vous la question d'une viande qui viendrait d'un élevage paysan ?

T. L. : Cette question est aussi très complexe. Je ne mange pas de viande industrielle, je ne mange pas de plats préparés avec de la viande dedans. Je fais attention à son origine et à sa provenance avant tout parce que j'en ai les moyens, et que je peux me le permettre, car tout cela pose la question de l'accessibilité à une certaine alimentation. Et d'une inégalité majeure. Je mange moins de viande qu'avant. C'est une prise de conscience de la surconsommation d'un aliment qui est utile, mais pas indispensable, en tout cas pas dans les proportions dans lesquelles on en mangeait quand j'étais petit.

JdF : Quel est votre rapport à la table et à l'alimentation ?

T. L. : J'ai été dans de bons, et même de très bons restaurants, mais je ne suis pas un dingue de ça. Je ne suis pas un gastronome, mais j'aime partager des moments à table avec des amis… Pour vous dire mon niveau de gourmandise, mon plat de condamné à mort serait du pain grillé avec du beurre salé. ✷

PRENDRE LE TAUREAU

88 **Faire fleurir l'assiette**
Oser moins de protéines animales pour découvrir les pépites végétales de son territoire

92 **Un jour de fête sans viande**
Le plaidoyer de Xavier Hamon pour une table festive à réinventer

96 **Le plaisir des légumes**
Du côté d'Angoulême, on offre du bio aux futures mamans

100 **La bergère et la mer**
Une sentinelle de la biodiversité en Baie de Somme

104 **Les cantines de demain sortent de terre**
Quand des collectivités métamorphosent la restauration collective

108 **Dans le jardin de Léontine**
Le théâtre pour apprendre à manger

112 **La pelotte magique**
La renaissance d'une filature de laine pour tisser des liens

116 **À lire et à offrir**
Quelques conseils de lecture

03

PAR LES CORNES

FAIRE FLEURIR L'ASSIETTE

La transformation de notre assiette ne relève pas d'un simple et facile ajustement culinaire. Là où les collectivités osent réduire la viande, valoriser les légumineuses bio, repenser l'approvisionnement avec les ressources de leur territoire, se dessinent des chemins concrets vers une cuisine plus vivante et plus cohérente.

TEXTE
ESTÉBAN DE RAURET

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU

Depuis deux décennies s'installe une musique sur la nécessité de changer l'assiette. Sur le plan personnel, nous mangeons parfois trop, régulièrement assez mal. Et surtout, nous ne bougeons pas assez pour brûler le carburant que l'on ingère quotidiennement. Sur le plan collectif, nous gaspillons un tiers des aliments produits, nous détruisons une partie de la planète pour un régime carné absurde. Sans compter les maladies qui engendrent des coûts exorbitants, directement liées à ce que nous ingurgitons et qui n'ont jamais été aussi nombreuses. Du coup, changer notre assiette est peut-être une bonne idée. Mais que faut-il transformer en priorité ? Nos habitudes à table ? Nos achats alimentaires ? La part du budget que nous allouons à notre alimentation ? On va dire les trois mon commandant ! Reste que, derrière ce pointage, de sacrées nuances sont à discuter. Les aliments ultra-transformés qui pullulent comme des petits pains sont loin d'être inoffensifs. La présence des résidus de pesticides dans les fruits et légumes non bio n'a rien de rassurant. Quant à la viande, ou plutôt les viandes, que nous mettons à toutes les sauces, l'affaire n'est pas plus reluisante. Si l'on rajoute à ce constat, la bombe à retardement des perturbateurs endocriniens sur notre santé, l'arbitrage pour tomber sur la bonne assiette devient complexe.

Rendons à César ce qui est à César. La France n'est pas restée les bras croisés face à ces fléaux. Elle a fait son premier Programme National Nutrition Santé en 2001 et a accouché d'une loi EGalim en 2018. Les mauvaises langues diront qu'une politique nationale sans moyens financiers, qui laisse en plus les lobbies de l'agro-industrie agir à leur guise, ne peut aboutir sur de grands changements. D'autres, plus optimistes, soutiendront que changer prend du temps. Mais justement, du temps, il ne nous en reste plus beaucoup. Climat, obésité, stérilité… Les voyants sont au rouge.
Pour ceux qui veulent garder espoir, l'expérience des cantines a beaucoup à nous apprendre. Sans bruit et parfois sous les radars, les collectivités se sont occupées du problème de notre alimentation. Elles ont avancé par tâtonnements, souvent sans grands moyens, mais certaines ont réussi une véritable bascule. La période du Covid-19 a aussi été une belle occasion pour elles de réfléchir à leur souveraineté alimentaire. Habituées à acheter à des grossistes sans véritables liens avec le territoire qu'elles administrent, elles ont pris la mesure de leur fragilité alimentaire.
Dans les initiatives les plus marquantes, les cantines sont nombreuses à avoir diminué la consommation de viande pour répondre aux enjeux écologiques, climatiques et de santé. Car lorsque l'on cherche à répondre à ces défis, tout converge vers une alimentation moins carnée. Alors, plutôt que de tourner autour du pot et de se perdre dans des discussions sans fin, ces collectivités ont pris le taureau par les cornes et détrôné la suprématie de la viande à tous les repas.
En diminuant la protéine carnée, elles ont découvert quelque chose de précieux : l'assiette se remplit avec autre chose. Elles se sont aperçues qu'en créant un vide, en s'imposant d'enlever la viande à certains repas, elles ouvraient un espace pour cuisiner d'autres denrées. Dans cette nouvelle assiette, plus végétale, comme par magie, la diversité apparaît : en apportant de nouvelles structures de menus, en puisant dans le trésor des saisons.

Notre Observatoire des paysages alimentaires (voir encadré p.91) montre aussi que, dans ces collectivités qui avancent sans complexe, le



menu végétarien est maintenant ancré dans les pratiques de leurs cantines. Si depuis l'installation de la loi EGalim, la progression est réelle, nous avons eu la belle surprise de voir que 32 % de notre échantillon va au-delà de la loi en proposant plus d'un menu végétarien par semaine. Et en grattant un peu plus, l'Observatoire démontre que ces collectivités cuisinent majoritairement des légumineuses bio et qu'elles bannissent les produits ultra-transformés.

✷

Mais les éleveurs dans tout ça, ne sont-ils pas les grands perdants ? Pour ceux qui produisent pour les grands industriels de la viande, sans doute. Par contre, pour ceux qui jouent la carte du territoire et de la bio, pas du tout. Ils tirent même leur épingle du jeu. Pour un tiers des collectivités qui végétalisent les assiettes, l'augmentation des achats en viande bio ou locale est significative. Ce n'est en rien du philanthropisme. C'est tout simplement la cohérence politique. Cette cohérence les amène à s'impliquer dans des outils collectifs de production comme des Sociétés coopératives d'intérêt collectif (SCIC) pour sécuriser leurs approvisionnements locaux et à investir dans des ateliers de transformation de types légumeries ou abattoirs de proximité pour assurer une pérennité économique à leurs paysans.

Travailler sur sa diversification alimentaire, c'est regarder en premier ce que propose et produit son territoire. En s'ouvrant à ce garde à manger de proximité, les collectivités font entrer de fait leur paysage alimentaire dans leur cuisine.
Des voies se sont ouvertes. Il faut non seulement les emprunter mais aussi les multiplier. La liste des aliments que nous pourrions développer dans nos villes et nos campagnes est longue.
De la cantine jusqu'au champ, repenser le contenu de notre assiette, c'est engager une redécouverte collective. Cette transformation, vers une alimentation plus végétale et plus durable, ne se limite pas à un changement de menu : elle ouvre de nouveaux chemins pour relier les acteurs, réenchanter nos pratiques et redonner du sens à l'acte de manger. En fleurissant l'assiette, c'est finalement tout un territoire que l'on remet en mouvement. ✷

L'OBSERVATOIRE QUI PERMET DE VOIR PLUS LOIN

PAR
ALIZÉE THOUEILLE

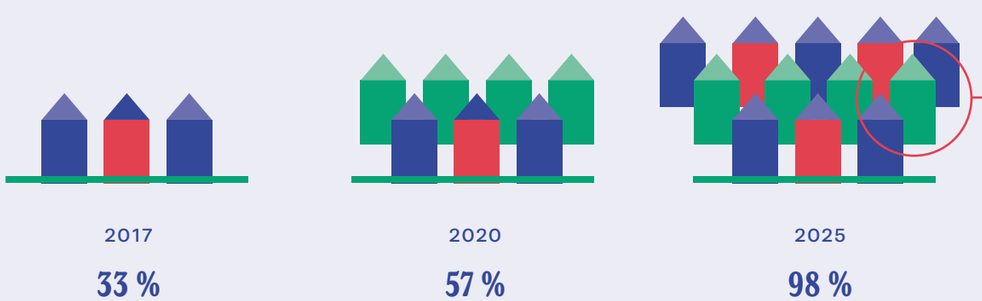
Mettre en lumière des actions majeures en matière d'alimentation et fournir aux collectivités des clés de compréhension pour bâtir des stratégies locales ambitieuses sur le terrain, telle est la mission que s'assigne l'Observatoire des paysages alimentaires. Créé il y a huit ans par Un Plus Bio, cet outil a évolué au fil du temps pour s'adapter aux nouvelles orientations des politiques publiques.

Pour changer les choses, les techniciens et élus locaux ont besoin de faire régulièrement le point sur les actions engagées. Avec cet outil simple d'utilisation, collaboratif et gratuit, Un Plus Bio met à leur disposition une interface partagée. L'outil les aide à évaluer leurs avancées et à suivre leur progression dans le temps.

La participation des collectivités à l'Observatoire est aussi un acte politique. En rejoignant un collectif qui met en commun ses réalisations, cela permet de déconstruire certaines idées reçues et de se soutenir dans les voies à emprunter. Chaque année, les résultats de l'Observatoire des paysages alimentaires sont publiés, offrant des éclairages précieux et des chiffres robustes pour prendre les bonnes décisions concernant quatre domaines clés : la cantine, le foncier, la santé et la gouvernance. Cet outil aide à identifier les mesures réellement transformatrices et à bâtir les projets politiques de demain. L'Observatoire se veut aussi inspirant et offre l'opportunité de ne pas avancer seul : plus les collectivités seront nombreuses à s'impliquer, plus notre compréhension collective des dynamiques territoriales s'enrichira.

Envie de rejoindre la dynamique ? Découvrez l'outil et participez à la collecte annuelle sur www.observatoire.unplusbio.org.

PART DES COLLECTIVITÉS PROPOSANT AU MOINS UN MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE



PART DES APPROVISIONNEMENTS EN VIANDES BIO ET/OU LOCALES
MOYENNE DE 5 VILLES CUISINANT PLUS DE 5000 REPAS/JOUR



SOURCE : OBSERVATOIRE DES PAYSAGES ALIMENTAIRES

UN JOUR DE FÊTE SANS VIANDE

Le regard de Xavier Hamon,
artisan cuisinier



ILLUSTRATIONS
YASMINE GATEAU

Cofondateur de L'Alliance des tables libres et vivantes, une association qui a pour objet d'améliorer les conditions d'exercice des métiers de la cuisine et de la restauration, Xavier Hamon est également formateur. Il réinvente chaque jour son métier de cuisinier par la pratique en y intégrant les questions de culture alimentaire, de changement de comportements. Une démarche qui l'amène aussi à repenser la question de l'accessibilité d'une nourriture de qualité pour tous.

Lors des repas festifs, en France, la viande trône toujours au centre de la table et reste incontournable du menu. Elle incarne l'abondance, la tradition, le partage. Dinde farcie, chapon, gigot ou foie gras : autant de symboles qui marquent l'exceptionnel. Les légumes, eux, restent souvent des figurants, cantonnés au rôle d'accompagnement. Pourtant, j'observe depuis mon métier d'artisan-cuisinier des demandes de changements majeurs dans la composition de nos assiettes du quotidien, mais aussi dans celles des moments plus solennels, pour des événements marquants. De plus en plus de convives que je rencontre expriment le désir de voir le végétal prendre sa place jusque dans ces événements festifs. Pourtant, force est de constater que l'on n'a toujours pas trouvé un équilibre entre protéines animales et végétales dans nos assiettes. Pourquoi ?

Peut-être parce que nos représentations culinaires ont la vie dure. Plutôt que de saisir l'occasion de diversifier nos repas, nous avons enfermé le débat dans une opposition clivante entre "pro-viande" et "pro-végétal". Un piège que j'invite à éviter afin de ne pas tomber dans les polémiques politiques stériles et inappropriées. D'une perspective culinaire heureuse, nous sommes arrivés à des injonctions allant du tout végétal, au végan intégral en passant par les menus végétaux obligatoires parfois assez tristes en restauration scolaire. Dommage, car cette opposition nous éloigne des véritables enjeux. Ce clivage brouille l'horizon et ignore l'essentiel : inventer une autre manière de faire la fête à table, où le végétal ne serait plus réduit à un rôle secondaire, mais deviendrait une source d'imaginaire gourmand et festif.

Un imaginaire culinaire à réinventer

Contrairement à ce que l'on croit, l'omniprésence de la viande à table est récente. Elle s'est imposée dans les années 1960, quand l'agriculture intensive a fait croire qu'il était normal – et même nécessaire – d'en manger chaque jour. Mais ni nos terres, ni nos corps ne supportent ce régime carné sans conséquences.

Si le changement est si difficile, c'est aussi parce que nous manquons d'un imaginaire culinaire capable de guider cette évolution. Une de mes analyses sur notre échec à installer un changement dans les assiettes vient de l'effondrement de la culture alimentaire, de l'absence d'alternatives gourmandes. Je défends l'idée que s'attaquer à restaurer notre alimentation nous

« Un repas festif ne se mesure pas à la quantité de viande servie, mais à la richesse des émotions gustatives qu'il procure. »

amène inévitablement à définir l'univers que nous voulons installer. Réfléchir à notre alimentation, ce n'est pas seulement une affaire de nutrition ou de technique, c'est une question de culture et de récit : que voulons-nous partager autour de la table ? Le plaisir de manger en sachant que les paysans sont rémunérés au juste prix ? La confiance dans la qualité de ce que l'on déguste ? La capacité à donner une place au végétal sans exclure totalement une protéine animale issue d'un élevage vertueux ?

Le cuisinier que je suis sait l'importance de l'élevage paysan. Non pour nourrir une consommation carnée illimitée, mais parce qu'il est essentiel à l'équilibre agricole : il fournit des engrais organiques indispensables à la production végétale. La question n'est donc pas de supprimer la viande, mais de la réinterpréter. Cela suppose de manger moins, mais mieux, et de revoir notre rapport aux morceaux consommés. Plutôt que de se limiter aux filets, rôtis et entrecôtes, il s'agit d'apprendre à valoriser la carcasse entière, des muscles aux abats. Cette sobriété choisie peut devenir une source d'inventivité culinaire, respectueuse du vivant et riche en saveurs.

Et si l'on acceptait d'autres codes ?

Reste la question qui fâche : peut-on faire un repas de fête sans viande ? La réponse est oui, à condition d'accepter d'autres codes et d'autres plaisirs. Après 20 ans d'engagement professionnel pour faire évoluer mon métier, ma proposition culinaire est avant tout végétarienne mais elle ne bannit jamais les protéines animales. La base de ma cuisine est végétale et biologique, point barre ! Des assaisonnements, des accompagnements, des pointes carnées, halieutiques viendront équilibrer le tout, traduire la réalité d'une production, la compréhension d'un territoire. Un repas festif peut ainsi très bien être construit sur une base végétale, complétée de touches d'aliments d'origine animale utilisées comme assaisonnement, une ponctuation ou un clin d'œil. L'important est d'inverser le rapport : bâtir d'abord une assiette végétale riche, puis éventuellement l'agrémenter d'une pointe carnée.

La réaction de Maillard, cette transformation chimique qui donne aux viandes grillées leur odeur et leur couleur dorée, reste un adversaire redoutable. Pourtant, la cuisine végétale dispose d'armes tout aussi séduisantes : légumes rôtis, sofritos (ces sauces chaudes à base de tomates de la cuisine catalane), sauces tomates concentrées, bouillons d'épices, racines fumées, féculents grillés… autant de techniques qui éveillent l'appétit et créent la gourmandise. Un simple poireau brûlé au four, comme le propose le chef Arnaud Daguin, peut émouvoir autant qu'une pièce de viande !

La diversité des céréales et légumineuses permet d'élaborer des plats équilibrés, nourrissants et digestes. La palette aromatique est immense : herbes, fleurs, agrumes, condiments fermentés, sauces végétales, pestos, bouillons. Le plaisir ne manque pas, à condition de l'explorer avec curiosité et exigence. Un ramen de légumes (soupe spécialité du Japon à base de nouilles) peut ainsi devenir un plat festif, relevé d'une fine tranche de porc fermier grillée. Ce n'est pas une privation, mais une autre façon de célébrer.

J'en suis persuadé : un repas festif ne se mesure pas à la quantité de viande servie, mais à la richesse des émotions gustatives qu'il procure. Et c'est souvent quand la viande devient rare, choisie avec soin, qu'elle retrouve sa valeur. Une viande médiocre ne vaut pas la peine d'être ajoutée, mieux vaut alors s'en passer.

La dimension de plaisir et de partage

Si la cuisine végétale peine encore à séduire, c'est souvent parce qu'elle est réduite à des propositions fades ou militantes, où l'on oublie l'essentiel : le goût. Or, seule une approche gourmande, festive et professionnelle peut entraîner au-delà des convaincus.
Il ne s'agit pas d'opposer le végétal et l'animal, mais de réorganiser leur place dans nos assiettes. De mon point de vue, le végétal doit devenir la norme, la base naturelle de la cuisine, et non une curiosité marginale. La viande, elle, peut rester présente, mais comme un condiment précieux, choisi avec exigence et parcimonie.

Réinventer le repas de fête, c'est redonner à la table sa dimension de plaisir et de partage, sans excès carné. C'est enrichir notre imaginaire culinaire de nouvelles couleurs, saveurs et récits, en valorisant la biodiversité et en rendant désirable une autre manière de célébrer. La véritable solution est là : une approche gourmande et créative, où la fête ne dépend plus d'une pièce de viande, mais de la joie de découvrir ensemble une autre forme de générosité culinaire.



LE PLAISIR DES LÉGUMES

Pour agir sur la santé par l'assiette, des collectivités locales misent sur les fruits et légumes bio. Dans l'agglomération du GrandAngoulême, les futures mamans et leur famille expérimentent une prescription médicale d'un nouveau genre : un panier végétal bio et local gratuit chaque semaine.

REPORTAGE
INÈS REVUELTA

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU

Depuis 2024, la communauté d'agglomération GrandAngoulême a lancé Panier Jeunes Pousses, une opération qui consiste à distribuer gratuitement des paniers de légumes bio et locaux aux femmes enceintes. L'agglomération s'est inspirée de l'Ordonnance verte, un dispositif porté par l'équipe municipale de Strasbourg depuis 2022.

Lorsque le projet est voté par les élus de GrandAngoulême (Charente), le dispositif prévoit un panier hebdomadaire sur une période de six mois, soit l'équivalent de 24 paniers bio locaux par foyer, sans aucune condition de revenu. Seule une adhésion de 20 € à l'association de producteurs bio en charge d'organiser la distribution des paniers est demandée. Le succès est immédiat. En quelques semaines, le plafond des 100 femmes bénéficiaires fixé par la collectivité est dépassé. Cette réussite, Flora Quarantin, coordinatrice du projet alimentaire territorial de la collectivité, l'attribue entre autres à la collaboration des différentes directions. Avec l'appui d'un comité de pilotage associant les partenaires de l'opération, les services Santé et Résilience alimentaire du GrandAngoulême se sont entendus sur des critères d'adhésion très simples et une stratégie de communication auprès des professionnels de santé qui auront un rôle déterminant à jouer auprès des bénéficiaires.



« Au-delà de l'aspect alimentaire, le fait de participer à deux ateliers nous permet à nous, mamans, de sortir du contexte clinique de la grossesse. »

Dominique Licaud en fait partie. Sage-femme coordinatrice à la maternité de l'hôpital d'Angoulême, elle assure déjà depuis plusieurs années l'animation d'ateliers pour les futurs parents au sein même de la maternité. Elle y éclaire les bénéfices d'une alimentation bio, qui utilise le moins possible de produits ultra transformés et sensibilise aussi à toutes les autres sources de perturbateurs endocriniens dans la maison. Lorsque les Paniers Jeunes Pousses sont mis en place, elle devient naturellement une cheville ouvrière du dispositif. Car pour bénéficier de l'opération, il ne suffit pas de régler son panier. Les familles doivent impérativement assister à deux temps de sensibilisation. Un premier atelier sur la santé-environnementale et un deuxième atelier de préparation culinaire. Aux yeux de Dominique Licaud, *« ce dispositif ouvre la voie pour une politique locale de prévention santé via l'alimentation ».*

Une expérience gratuite pour les familles

Pour financer cette ambition, l'agglomération alloue d'abord, en 2024, un budget de 63 000 euros et 155 000 euros en 2025. L'opération étant un succès, le nombre de demandes pour en bénéficier augmente rapidement. Bien que la démarche engendre de multiples retombées sur le territoire, les élus se questionnent sur les modalités de participation des bénéficiaires. Ils s'accordent sur la mise en place d'une participation des familles en 2025, calculée à partir du quotient familial. Conséquence immédiate : en quelques semaines, cette évolution financière provoque une chute nette des inscriptions. Le nombre de bénéficiaires est divisé par deux. *« Cette bascule a été pour nous assez révélatrice. On a bien vu que la gratuité comptait énormément et que l'ajout de nouveaux critères amenait une complexité voire un effet repoussoir,* observe Flora Quarantin. *Pour les professionnels de santé qui sont en première ligne, leur retour est sans équivoque : il faut que la démarche reste simple. »*

Vite alertés, les élus débattent à nouveau du dispositif et optent pour la gratuité totale sans condition de ressources. Même l'adhésion symbolique de 20 euros n'est plus demandée. Mais pour rester dans un budget acceptable, la collectivité ajuste la période de distribution des paniers. En fonction de leurs revenus, les familles peuvent profiter des paniers sur une période de la grossesse allant de 3 à 7 mois. L'impact sur les inscriptions ne s'est pas fait attendre et le nombre de bénéficiaires est aujourd'hui reparti à la hausse.

Les clefs d'une coopération réussie

Quand l'agglomération du GrandAngoulême conçoit la démarche des paniers bio, elle n'a pas besoin de chercher longtemps son partenaire agricole. Quelques années plus tôt, la collectivité a soutenu l'émergence d'une association de maraîchers bio, Paysans Charente Bio. Depuis sa création en 2022, le collectif est monté en puissance sur l'approvisionnement des cantines et la majorité des fermes maraîchères de l'agglomération en font désormais partie. Les Paniers Jeunes Pousses représentent donc un défi logistique que l'association relève volontiers.

✸

Pour Marina, maraîchère associée de Baptiste sur les Jardins de l'Osme, et représentante de l'association de paysans, l'enjeu était double : trouver des fermes pour mailler le territoire des 38 communes de l'Agglomération et s'entendre sur une harmonisation des prix et des produits. Sur leur exploitation, Baptiste et Marina connaissent très bien le principe des paniers bio. Cela fait quinze ans qu'ils ont opté pour un système d'AMAP, Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. En regroupant consommateurs et producteurs, ces associations organisent la vente des produits de la ferme généralement sous forme de paniers hebdomadaires.



© Photo : Grand Angoulême

Un dispositif inspirant

Très rapidement, les maraîchers bio trouvent une entente sur les prix. Le montant d'un panier est fixé à 22 euros. Ils s'imposent aussi la règle de ne pas mettre des légumes trop compliqués à cuisiner en même temps. Pour amener de la diversité alimentaire dans les creux saisonniers, les maraîchers suggèrent à l'agglomération de faire entrer des légumes secs et des conserves maisons. Mais pour éviter toutes dérives, les produits doivent provenir de leurs fermes ou d'une entreprise adhérente à l'association qui fait des préparations 100 % bio et charentaises. Après deux années complètes, le dispositif se révèle concluant pour Marina. *« 10 à 15 % des bénéficiaires sont devenus clients de la ferme et cette initiative a permis de créer un nouveau lieu de distribution dans un quartier d'Angoulême. »*

✸

Découvrant la proposition du GrandAngoulême à son cinquième mois de grossesse, grâce à la sage-femme qui la suit dans la clinique de Soyaux, Florence Ciuccoli décide de s'inscrire pour bénéficier des paniers Jeunes Pousses. En quelques clics, elle adhère au dispositif et se dit convaincue par la proposition. *« Tout est fait pour faciliter les démarches,* explique la maman d'une fillette de 5 mois. *Par exemple, les lieux de retrait des paniers sont assez proches des domiciles. Au-delà de l'aspect alimentaire, le fait de participer à deux ateliers nous permet à nous, mamans, de sortir du contexte clinique de la grossesse. On rencontre d'autres femmes qui vivent la même chose, on apprend des choses sur des produits, notamment le plastique… C'est hyper intéressant. »*

Florence et son compagnon, qui possèdent un potager et passent du temps à cuisiner leur production, ont découvert à travers les paniers bio *« de nouveaux légumes »* et pris plaisir à tester des recettes. Autre atout de l'opération, la sensibilisation au circuit-court : *« Faire le marché n'est pas nos habitudes, acheter bio, on essaie au maximum mais ce n'est pas toujours facile. On fait aussi comme on peut »*, explique cette maman qui a bien l'intention de continuer à *« soutenir les maraîchers du coin et consommer les produits locaux. »*

✸

Si le dispositif est encore jeune, il fait parler de lui dans toute la région. Il vient même d'inspirer une collectivité voisine, le Grand Cognac qui se lance elle aussi dans l'aventure. Faire pousser de nouvelles générations de bambins en épaulant les jeunes familles dans leur mission nourricière, voilà un beau projet pour demain. ✸

LA BERGÈRE ET LA MER



REPORTAGE **INÈS REVUELTA**
PHOTOS **BERGERIE DE L'ÉPINE DE ROSSIGNY**

Depuis six ans, Laure Poupart arpente les prés salés dans la Baie de Somme avec ses brebis. Elle qui a grandi dans une ferme à 30 km de là n'avait jamais imaginé devenir bergère. Pourtant, quand elle découvre le métier aux côtés de Roland Moitrel, tout s'accélère. Ce paysage, la bergerie, les naissances ont réveillé en elle une passion insoupçonnée pour l'élevage.

Sur le littoral de Picardie, l'estuaire de la Somme est reconnu pour sa richesse biologique et écologique qui lui a valu dès 1994 un classement en réserve naturelle nationale. Situées essentiellement en zone maritime, ces terres basses à très faible pente vivent au rythme des marées. D'apparence inaccessible, cet espace submersible est pourtant foulé par les humains et les moutons depuis des générations. Lorsque la mer se retire, Laure Poupart et son troupeau peuvent parcourir les 1500 hectares de prés salés où s'étend une végétation basse et chargée d'iodes très spécifique à ce milieu.

C'est ce paysage que la jeune femme ne quitte plus depuis son installation comme éleveuse de brebis en 2019. Quelques années plus tôt, alors qu'elle travaille pour la Chambre d'agriculture de la Somme, la jeune femme est missionnée pour valoriser l'Association de défense de l'Appellation d'origine protégée (AOP) Prés Salés de la Baie de Somme. Elle rencontre alors Roland Moitrel, le plus ancien éleveur de la baie, installé depuis 35 ans, pour tenter de comprendre la singularité de son métier et de ce territoire. Cette découverte la conduira à devenir bergère et éleveuse, un virage qui s'est imposé comme une évidence. Cette vie au grand air, ces journées avec les chiens et les brebis, à 34 ans, Laure Poupart ne se verrait plus vivre autrement.

Le mouton, partenaire de la biodiversité

Pourtant, élever des animaux dans un tel endroit, c'est aussi se confronter durement aux éléments naturels et aux aléas du milieu. Les zones marécageuses, les « rios », ces petites rivières étroites creusées par l'eau de mer, et les caprices de la météo sont autant de dangers pour les brebis. Pour éviter ces pièges, les bergers doivent connaître parfaitement les mouvements de la baie et aider leur troupeau à se frayer le chemin le plus sûr. Sans compter que Laure n'a pas que des brebis expérimentées dans son troupeau, elle a aussi les agneaux qui restent dehors avec leurs mères pendant toute la durée de l'engraissement. Pour prétendre à l'AOP Prés Salés de la Baie de Somme, les agneaux doivent passer un minimum de 75 jours de pâturage dans la baie.

L'herbe que broutent les brebis dans la baie est donc vitale pour maintenir l'AOP. L'accès à cette ressource herbagée est d'autant plus fragile qu'une plante invasive, le chiendent, menace l'équilibre de cet écosystème. Outre ses qualités moindres pour le pâturage des brebis, le chiendent forme une végétation beaucoup plus haute et dense. Cela réduit l'habitabilité du milieu pour certaines espèces, à l'image des oiseaux migrateurs par exemple, qui auraient plus de difficultés pour se poser. Depuis plusieurs années, les éleveurs mettent les bouchées doubles pour faire reculer le chiendent en y installant leurs parcs afin que le piétinement du troupeau limite sa propagation.

Ici, le seul animal à pouvoir pâturer dans cet espace marécageux et tirer profit de la ressource, c'est bien le mouton. Il joue un rôle indiscutable et s'avère un sacré partenaire de la biodiversité végétale.



« Nous, les éleveurs, sommes tellement restreints dans la baie, que plus personne ne s'installe. »

Ce choix de vie, malgré ses contraintes, la bergère l'assume pleinement et ne changerait pour rien au monde. Ce qui la met en colère, c'est le peu de soutien et de solidarité dont font preuve les acteurs de ce territoire à qui elle rend service. Elle ne décolère pas de la situation que l'on inflige à son métier. Rien ne facilite vraiment l'installation de nouveaux éleveurs et le nombre de brebis a déjà largement diminué ces dernières années. Entre les éleveurs qui sont partis à la retraite et ceux qui ont réduit leur cheptel, il reste aujourd'hui péniblement 800 brebis. Et ce n'est pas suffisant pour préserver la ressource face au chiendent. Il faudrait doubler le cheptel et revenir à 2 000 brebis. *« Nous, les éleveurs, sommes tellement restreints dans la baie, que plus personne ne s'installe. Si l'on ne fait rien, ce n'est pas dans 10 ou 20 ans qu'il n'y aura plus de mouton, c'est demain »*, s'inquiète l'éleveuse.

Remettre des troupeaux dans la baie nécessiterait en premier lieu de donner accès plus facilement aux pâtures qui se trouvent derrière la digue, dans la zone littorale. Ces prairies sont des zones de repli incontournables lors de grandes marées, mais aussi un complément alimentaire bienvenu pour le troupeau sur certaines périodes. À cela s'ajoutent les exigences à respecter pour prétendre à l'AOP. Pour ses 260 brebis, la jeune éleveuse a besoin de quatre hectares dans ce périmètre-là. *« J'ai failli ne jamais m'installer à cause de ça, c'était très chaud. J'avais la bergerie, tout était prêt, mais le Conservatoire du littoral a refusé ma candidature à deux reprises »*, explique Laure.

Plus de bovins au détriment des ovins

Dans le cadre de sa mission d'acquisition d'espaces littoraux menacés, le Conservatoire est en effet devenu propriétaire de ces zones de repli, et les met à disposition d'éleveurs pour en assurer l'entretien. Seulement, dans le choix des candidats, les moutons semblent systématiquement disqualifiés. La raison ? Ils dégraderaient trop le milieu, dit-on à Laure. Du coup, la majorité de ces espaces sont occupés par des vaches.

Aux yeux de la bergère, privilégier les bovins au détriment des ovins n'a pas lieu d'être sur ce territoire. *« On le voit bien, le Conservatoire me demande même s'il peut faire des fauches sur les parcelles parce que les moutons n'y vont pas assez »*, argumente-t-elle. Malheureusement, cette habitude empêche l'élevage en prés salés de reprendre sa place.

L'autre décision indispensable serait de reconnaître la véritable contribution de l'élevage ovin à la préservation de cet écosystème. Car malgré les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEc) dont elle bénéficie, le compte n'y est pas. *« Le paradoxe, c'est que le loyer que je paie pour avoir accès au domaine public maritime est tel, que les aides de la Politique Agricole Commune le couvrent à peine »*, souligne Laure Poupart.

Des Tiny houses pour sortir de l'impasse

Pour se dégager un revenu, Laure ne peut pas compter sur le seul prix de vente de sa viande. Car dans le meilleur des cas, son agneau AOP Prés Salés de la Baie de Somme se vend un euro plus cher au kilo qu'un agneau élevé en bergerie, sans lien avec des prairies ou un parcours pastoral.

Pour compenser, elle a diversifié son activité agricole en aménageant des Tiny houses sur son terrain. Ces petits habitats mobiles lui permettent de faire de l'accueil à la ferme et de partager sa passion. D'autant que le tourisme a le vent en poupe sur ce territoire. Le patrimoine naturel et culturel de la baie en a fait un des principaux sites touristiques de Picardie, avec plus de 10 millions de visiteurs chaque année en baie de Somme. Et avec le changement climatique, les littoraux moins exposés aux fortes chaleurs ont de grandes chances de voir affluer de plus en plus de vacanciers.

Cette perspective offre une voie aux collectivités locales pour mettre à l'honneur le patrimoine gastronomique typique de la baie. Et il y aurait sans doute suffisamment de restaurateurs, de boucheries, et d'autres points de vente en circuit court pour valoriser les produits de qualité issus de ces élevages.

L'autre voie toute tracée serait celle des cantines du territoire puisque les agneaux de prés salés entrent pleinement dans l'obligation de la loi EGalim d'atteindre 50 % de produits durables et 20 % de bio. Le chemin sera sûrement sinueux, mais Laure Poupart et l'élevage dans la Baie de Somme ont encore des choses à dire et à partager ! ✱



LES CANTINES DE DEMAIN SORTENT DE TERRE

Partout en France, des collectivités se penchent sur l'avenir de leurs cantines. Nombreuses sont celles qui ont hérité d'équipements vieillissants, parfois trop exigus et désormais inadaptés aux ambitions de la transition alimentaire. Certaines réfléchissent à la remunicipalisation pour faire aboutir leurs ambitions nourricières. Les projets sont multiples : réduire l'empreinte environnementale des bâtiments, relocaliser les achats, cuisiner davantage sur place, ou créer du lien avec les habitants… Les cantines vers plus de transparence se réinventent sous nos yeux.

TEXTE
ALIZÉE THOUEILLE

ILLUSTRATION
YASMINE GATEAU



À VALBONNE, UNE CUISINE PAR ÉCOLE

Dans cette municipalité des Alpes-Maritimes, on n'a pas peur de pousser les murs. Jusqu'alors, les repas des écoliers arrivaient en liaison froide, préparés à plusieurs kilomètres par une société de restauration collective. Pour l'équipe municipale élue en 2020, ce modèle laissait peu de marge de manœuvre sur la qualité alimentaire souhaitée. Afin de concrétiser le nouveau projet politique, la municipalité a opté pour installer une cuisine dans chaque groupe scolaire. Dès 2021, la commune engage un plan de transformation ambitieux de ses cinq écoles. Dans chacune d'elle, une cuisine en liaison chaude sera construite, avec pour objectif d'offrir des repas faits maison, à base de produits bruts, locaux et majoritairement biologiques.

Mais cette décision a un coût : 2 millions d'euros par cantine, que la ville envisage quasiment d'autofinancer. Pour être sûre d'aller jusqu'au bout, la municipalité choisit un rythme de transformation d'un centre scolaire tous les deux ans, soit un plan étalé sur dix ans. Ce phasage permet de préserver l'équilibre budgétaire communal, tout en affirmant la priorité politique donnée à la restauration collective. Avec la moitié de son budget d'investissement consacrée à sa politique alimentaire, Valbonne fait de l'alimentation un enjeu majeur.

Une première cuisine a ouvert en 2024, la seconde est prévue pour 2026. Qui dit nouvelle cuisine, dit aussi constitution d'une nouvelle équipe pour la faire fonctionner. Tout en actant la gestion directe de sa restauration, afin de garder la maîtrise du projet alimentaire, Valbonne a confié la gestion du personnel à un Esat (Établissement et service d'aide par le travail). C'est AFPJR qui a pris ses quartiers dans la première cuisine. Chaque jour, un animateur, un chef cuisinier et une équipe de travailleurs en situation de handicap préparent des repas de qualité, dans une logique d'inclusion.

Au-delà de l'évolution de l'assiette, la présence d'une équipe de cuisiniers modifie le rapport des enfants à leur alimentation. On vise la découverte du goût, la mise en place de menus de saison et une sensibilisation au respect de la nourriture afin de diminuer le gaspillage alimentaire. C'est un espace de découverte, où chaque repas devient ainsi une petite leçon de goût, d'inclusion et de partage.

LA PETITE CAMARGUE VISE L'OR

La commune de Vauvert, située dans le Gard, est pour bon nombre de connaisseurs une pionnière en matière de bio. Elle est la première cuisine centrale certifiée bio en 1997 et a depuis toujours poussé ses capacités au maximum. Victime de son succès, le nombre de convives a augmenté.

Trente ans plus tard, le vieillissement pointe le bout de son nez. L'intercommunalité, qui gère désormais cette structure, a décidé de concevoir une nouvelle cuisine centrale, prévue pour 2026, et exemplaire en matière de transition écologique avec un bâtiment à haute performance environnementale. Un projet qui intègre à la fois les enjeux environnementaux et alimentaires de demain.

Cette fois, les Gardois visent le niveau Or du label *« Bâtiment Durable Occitanie (BDO) »*, qui aide à structurer la démarche durable dès la conception et favorise l'usage de ressources locales adaptées au climat de cette région.

Sur place, le chantier a débuté. Premier acte fort : la nouvelle cuisine est construite en pierre du Gard, matériau emblématique du Pont du Gard situé à 20 km. Ce choix, porteur d'identité et exigeant sur le plan technique, traduit une volonté forte : allier savoir-faire traditionnel et innovation écologique. L'isolation est réalisée à partir de matériaux biosourcés pour prolonger la logique de sobriété et de durabilité de l'ouvrage. L'ensemble du projet architectural est conçu pour atteindre les performances d'un bâtiment passif. Les bureaux ne seront donc pas climatisés, un choix audacieux et précurseur face aux conditions estivales du sud de la France, où les épisodes de canicule sont fréquents.
La cohérence environnementale s'exprime à tous les niveaux. La charpente est réalisée à partir de bois issu de filières éco-responsables du Massif central, tandis qu'une entreprise locale de Vauvert fournit le béton bas carbone. Les menuiseries, elles, sont conçues sans peinture ni vernis pour limiter l'empreinte chimique.

Logée dans une zone industrielle de la ville, la cuisine accueillera un extérieur très végétal. Tous les arbres existants ont été préservés et de nouveaux seront plantés, afin de conserver la moitié du terrain en espace végétalisé. Le site prévoit une ruche, des plantations mellifères, un hôtel à insectes, et même un poulailler d'entreprise !

Comme le souligne Nicolas Dardevet, responsable de la cuisine centrale, « *cette démarche permet de sensibiliser le personnel à l'impact des nouvelles constructions sur notre environnement et de valoriser notre travail collectif pour mettre à table ce qu'il y a de mieux sur notre territoire* ». Choisir des matériaux écologiques qui racontent une histoire, c'est mettre de fait la cuisine dans un écosystème vivant.

BÈGLES VOIT GRAND

Avec la croissance démographique qui touche de nombreux centres urbains, les lieux où l'on mange en collectif doivent constamment s'adapter. À Bègles (Gironde), les projections prévoyaient 1 000 élèves supplémentaires d'ici 2025 alors que la cuisine centrale atteignait déjà sa capacité maximale. Pour répondre à l'arrivée de ces nouveaux convives, la municipalité n'a pas beaucoup hésité et s'est lancée dans la grande aventure d'un nouveau lieu culinaire pour produire ses 5 000 repas par jour.

L'un des actes forts est le maintien de la liaison chaude pour ses 19 établissements satellites qui régaleront les crèches, le primaire, les seniors et même le personnel municipal. Un savoir-faire que la ville de Bègles n'était pas prête à laisser tomber. Ce mode de fonctionnement lui permet une meilleure maîtrise de la qualité à la sortie de la cuisine. Tous les plats sont préparés et cuisinés le jour même, sans passer par une phase de refroidissement. Ce petit défi demande une équipe engagée, capable de beaucoup d'adaptabilité pour s'ajuster aux aléas du quotidien.

Souhaitant développer ses approvisionnements en produits frais, bruts, bio et locaux, la ville a misé sur une légumerie semi-automatisée. Cet équipement permet de soulager certaines tâches pour le personnel tout en maîtrisant l'ensemble du processus de préparation des légumes. Et comme l'outil peut produire au-delà de ses besoins quotidiens, Bègles joue la carte du collectif. Conscient que d'autres collectivités n'ont pas la capacité d'investir dans une légumerie, elle envisage de produire à terme pour d'autres cuisines de la métropole bordelaise.

Sur le plan éducatif, la nouvelle cuisine permet à Bègles de passer un cap. Les goûts et habitudes alimentaires se forgeant dès le plus jeune âge, l'espace culinaire se doit d'être pédagogique et abrite un pôle d'éducation à l'alimentation pour accueillir des ateliers, des animations sur la nutrition et une cuisine pédagogique nouvelle génération. Ce pôle est construit comme une expérience immersive dans le monde de l'alimentation afin de comprendre la portée de ses choix alimentaires.

Précurseur en matière de repas végétariens, d'introduction du bio bien avant la loi EGalim, Bègles souhaite aller plus loin et amener ses concitoyens à participer à l'aventure. Le pôle éducatif, qui intègre aussi un jardin potager avec ses carrés en permaculture, sensibilise à la transition écologique. Il sera non seulement ouvert aux scolaires mais aussi au grand public et aux organismes de formation professionnelle. Pour les collectivités qui hésitent encore à passer la vitesse supérieure, pas de doute, Bègles s'impose comme une visite incontournable pour construire sa cantine de demain. ✸

DANS LE JARDIN DE LÉONTINE,

DES GRAINES DE RÉSISTANCE

À travers une pièce de théâtre, le village de Lagraulet-du-Gers sensibilise les enfants aux conséquences du changement climatique et à l'alimentation bio. Sans tabou, les écoliers-comédiens le disent haut et fort : c'est à eux d'écrire l'avenir.

REPORTAGE
PHILIPPE CAMPA

PHOTOS
LA BOÎTE À JOUER



Lola, Max, Sam, Clara, Tom et la p'tite ! Six gamins déterminés à ne pas en rester là ! Là ? En ce jour de 2050, ils ont décidé de se rebeller. Les enfants ont surpris une discussion animée autour de la table du dîner familial : les parents sont vent-debout, les communautés de communes du Gers ont décidé de supprimer définitivement les légumes des repas servis à la cantine. Et de les remplacer par des légumes en poudre. Impensable !

Impensable pour ces gamins nés dans le village de Lagraulet-du-Gers (600 habitants) qui, depuis plus de cinquante ans, privilégie une consommation de produits transformés et préparés au village. Ça ne se passera pas comme ça ! Ce club des six prend la direction de la maison de Léontine, leur ancienne professeure. *« Elle au moins, elle comprendra que l'on refuse de manger des légumes en poudre sous prétexte que les légumes du jardin seraient devenus trop rares et trop dangereux »*, clament les gamins. Car ces gosses connaissent l'histoire du village que l'on se raconte et se transmet avec fierté depuis des générations. Ils savent, Lola, Tom et leurs copains, le rôle que la vieille instructrice a joué pour sauver l'école du village et pour introduire les produits bio à la cantine.

Non à l'uniformisation de la nourriture !

Vous l'aurez compris, nous sommes au cœur d'une fiction. Une pièce de théâtre concoctée par la compagnie gersoise La Boîte à jouer et interprétée par les enfants du regroupement pédagogique Lagraulet-Gondrin-Courrensan-Lauraët. À l'origine de cette initiative, le maire, Nicolas Méliet, a rapidement su convaincre la compagnie avec laquelle il avait déjà connu de belles aventures culturelles au village, et dans la foulée, les enseignants du regroupement pédagogique ont dit *« banco »* pour participer au projet. Durant des mois, les élèves ont travaillé texte et mise en scène avec les comédiens pros. *« Ce spectacle nous donne l'occasion d'aborder des thèmes de résistance face à l'uniformisation de la nourriture, mais aussi l'importance de l'agriculture durable et le pouvoir d'initiative des jeunes. Avec un zeste d'humour, de magie, on s'engage pour un futur meilleur »*, affirme Pitto, l'auteur et metteur en scène du "Jardin secret de Léontine".
Dans cette commune du Gers, le maire a fait de l'environnement, de l'écologie, de la bonne-bouffe, le combat de sa vie et de son engagement politique : *« Si vous essayez de convaincre un retraité de modifier son mode de consommation, le défi est difficile. En revanche, les enfants sont beaucoup plus réceptifs. Et je suis ravi lorsqu'en rentrant le soir, ils demandent à leurs parents pourquoi à la maison ils ne mangent pas bio comme à la cantine. »*





« Avec un zeste d'humour, de magie, on s'engage pour un futur meilleur. »



Un décor fantastique, des cochons, des poules

Retour sur scène. Dans un décor fantastique posé au cœur de la nature, la magie opère. Une maison au toit de chaume, réalisée par un artisan breton venu spécialement dans le Gers pour les besoins du spectacle, est le cadre de l'intrigue. Un cochon, des poules (eux aussi acteurs du spectacle) créent l'ambiance. Bienvenue dans la ferme de Léontine, qui, elle au moins, continue à faire pousser des tomates, des courgettes, des poivrons, malgré la sécheresse qui a asséché le puits et rendu l'eau du lac voisin impropre à toute consommation. Inlassablement, la vieille Léontine cultive son jardin secret. Elle suscite parfois de l'admiration, et plus souvent de la jalousie. D'autant qu'une rumeur évoque une eau magique et un mystérieux personnage – mi-homme mi-poisson – qui lui donnerait un sacré coup de main.

Le spectacle embarque le public pour un voyage extraordinaire qui ne se veut jamais moralisateur mais qui interpelle les adultes comme les écoliers à qui ce spectacle est proposé. Il s'inscrit plus largement dans une journée de découverte de la ferme du village gersois. Les enfants côtoient le jardinier, cueillent avec lui les légumes qu'ils préparent avec le chef de la cuisine de l'école. Après le déjeuner partagé à la cantine, ils découvrent le spectacle.

« À travers ce projet, nous voulons sensibiliser nos enfants aux changements climatiques. Ils sont les premiers concernés. Il est important de les impliquer et de profiter de leur enthousiasme pour faire d'eux les acteurs de leur avenir, estime Nicolas Méliet. *Le mode théâtral facilite cette sensibilisation et cette prise de conscience. Tant mieux si, tout en leur proposant de s'initier à l'art théâtral, nous ouvrons davantage encore les yeux de nos enfants pour qu'à leur tour, ils transmettent ce message à leur génération. »* ✸

LA PELOTTE MAGIQUE

À la frontière entre les Hautes-Alpes et l'Isère, dans le village de Saint-Firmin, l'une des cinq dernières filatures de laine de France a été sauvée in extremis en 2018. La repreneuse fait le pari de recréer un écosystème incluant la filière de l'élevage.



REPORTAGE
AGATHE BEAUDOUIN

PHOTOS
PATRICK DOMEYNE

Dans le grand atelier de 400m², conçu tout en longueur, les machines ont repris du service. Les bruyants mécanismes s'emballent, des roues se mettent en action, les fils se croisent, les crochets défilent à toute vitesse, le tout dans une parfaite synchronisation. Ça claque, ça tambourine, ça résonne. Ces impressionnants métiers à tisser, vieux d'un siècle, fonctionnent à plein régime et tissent la laine du Valgaudemar, une activité ancestrale de cette région montagneuse qu'a relancée Marie-Laure Laurent, sur un coup de tête, ou plutôt un coup du hasard, et une sorte d'intuition. Cette filature plus que centenaire ne pouvait pas s'éteindre.

Dans son bureau installé à deux pas des machines, Marie-Laure Laurent évoque en souriant les rebondissements des cinq dernières années et ce signe du destin qui lui a fait prendre un virage à 180 degrés, troquant sa vie à Montréal, au Québec, pour une installation dans ce bourg de 800 âmes, dans la vallée du Valgaudemar. Ici, à l'entrée du parc des Écrins, la filature datant de 1830 fut longtemps au cœur de la vie montagnarde. Les bergers y troquaient leur laine brute et repartaient avec des fils pour tricoter leurs vêtements, chaussettes et couvertures pour chevaux. Mécanisée à la fin du XIXe siècle, elle connut un bel essor avec une cinquantaine de salariés, exportant ses laines jusqu'aux États-Unis, mais l'arrivée du synthétique provoqua son déclin progressif comme dans de nombreux territoires de France. Liquidée en 2018, elle échappa au démantèlement grâce à un commerçant d'une vallée voisine qui racheta in extremis l'ensemble du site le jour de sa vente aux enchères. Sans trop savoir comment l'activité économique serait relancée. Il s'agissait avant tout de sauver cet atelier patrimonial.

Reconquérir les éleveurs

Au même moment, Marie-Laure Laurent se cherche un nouveau défi. Ayant des attaches à Serre-Chevalier, le destin l'amène du côté de Saint-Firmin où elle découvre l'existence de cette usine qui tourne alors au ralenti. Son mari a tout de suite pensé : *« C'est pour toi ! »* Il sait que la petite-fille et arrière-petite-fille de tisseurs et imprimeurs de couvertures dans le Rhône n'est pas insensible à ce patrimoine industriel qui lui rappelle son enfance. Car à l'intérieur, rien n'a bougé. *« Nous étions au moment de la pandémie du Covid. Les gens se remettaient à tricoter. Il y avait le retour de la mode durable, l'envie de faire soi-même, de savoir d'où viennent les matières, qu'elles soient éthiques et sourcées. Et moi je cherchais un nouveau projet. »*

Le 1er mars 2021, Marie-Laure Laurent rachète la branche d'activité et débute un véritable marathon pour trouver des fournisseurs. *« À partir de là, j'ai décidé de ne travailler que des laines françaises. Nous avons éliminé les fils qui n'en contenaient pas, modifié la recette et nos approvisionnements. »* Côté fabrication, Ivanic et Jean-Pierre, deux cardeurs techniciens de la filature, gardiens de ces techniques d'une autre époque, permettent à l'atelier de repartir.

La nouvelle entrepreneuse se confronte à la réalité du monde agricole et de l'organisation mondialisée du marché. *« À son origine, la filature travaillait avec la laine des troupeaux de la région, mais depuis 50 ans, l'élevage est avant tout subventionné pour le lait et la viande. Cela fait des décennies que les éleveurs travaillent sans donner la priorité à la laine. De nombreux troupeaux ont été mélangés génétiquement avec des croisements de races, et l'objectif n'est plus la plus-value de la laine, ni d'en faire un débouché »*, explique Marie-Laure Laurent.

Du mérinos, de l'angora, et du mohair

Elle se met en quête d'une laine compatible avec ses machines et qui corresponde à la qualité qu'elle recherche, produite le plus près possible du Valgaudemar. Verdict : le mérinos, près d'Arles. *« C'est une des trois races de la région sud et celle qui a la fibre la plus fine »*, reprend la directrice. Avant de parvenir à Saint-Firmin, ces laines sont lavées et débarrassées de leurs impuretés végétales, soit en Haute-Loire pour des petites quantités, soit à Biella, dans le Piémont italien, ville qui a conservé un savoir-faire haut de gamme dans la préparation de la laine.

Dans ses démarches, Marie-Laure Laurent s'intéresse à la filière angora et de fil en aiguille, parvient à tisser des liens entre des éleveurs en France et la filature Fonty. À elles deux (les seules capables de transformer l'angora en France), elles rachètent toute la production à des éleveurs de lapins en France, à un prix négocié leur assurant une rémunération fixe (et non fluctuante en fonction du marché). Pour le mohair, Marie-Laure Laurent travaille avec une éleveuse de chèvres en Normandie. Certes, ce n'est pas le circuit court qu'elle projetait au départ, mais la directrice privilégie *« le produit le plus vertueux, la démarche des éleveurs, leur cahier des charges, et une origine 100 % française »*.

La filature de Saint-Firmin a rejoint des collectifs et associations engagés dans la relance de la laine en France, notamment redynamisés par la feuille de route pour la structuration des filières laines françaises présentée en mai 2024, avec le soutien de Marc Fesneau, alors ministre de l'agriculture. Objectif affiché : atteindre 100% de laine valorisée en 2040 en France, qui se traduirait par 8,3 millions d'euros de revenus pour les éleveurs. Actuellement, 90 % de la production française (10 000 tonnes par an) est jetée. Relancer une production française répond à plusieurs enjeux : *« Créer de nouveaux débouchés pour les éleveurs, se fixer un engagement pour l'environnement et pour les savoir-faire locaux »*, explique Marie-Laure Laurent.

Une résurrection pour tout un village

À son échelle, recréer ces écosystèmes a pris des mois, *« et il reste encore du travail ! »*, reconnaît l'entrepreneuse, qui peut, chaque jour, observer le chemin parcouru. À l'entrée de l'atelier, une petite boutique présente les nombreuses pelotes formant un arc-en-ciel de couleurs. Malgré tous les obstacles rencontrés, la filature de laine a repris un nouveau souffle, fédère une équipe de cinq personnes, et développé plus de 40 références en moins de cinq ans. Les pelotes sont désormais présentées lors de salons et revendues dans des boutiques partenaires.

Dans le village des Hautes-Alpes, cette résurrection ne passe pas inaperçue. Il n'est pas rare que des habitants viennent frapper à la porte pour raconter leurs souvenirs de famille liés à la filature. *« Il y a les gens qui restent toujours dubitatifs, qui se disent : "c'est une époque révolue qui ne reviendra pas"*, explique Sébastien Bénévent, l'épicier de la commune, et qui travaille aussi aux ateliers. *Il y en a d'autres qui se sont dit, "pourquoi pas ?" Et on est en train de leur montrer que c'était pourquoi pas. »*

L'objectif de remonter une filière locale de A à Z reste un pari présent à l'esprit de Marie-Laure Laurent, qui a appris à prioriser les idées. Le constat est pour le moment sans appel : *« Je me suis rendue compte que c'était encore un autre métier. C'est une co-construction à mener avec les éleveurs »*, assume la responsable qui confie débuter fin 2025 une collaboration avec un troupeau *« de la vallée du Valgau »*. Et qui projette aussi d'ouvrir sur place un atelier de teinture végétale.





Récits de saveurs familières
Erri de Luca

⋆ Edition Gallimard — 18€

Si vous avez un être cher qui aime la nourriture, cet ouvrage insolite d'Erri de Luca est le cadeau idéal. Le romancier italien, né à Naples dans les années 50, a d'abord été militant politique, ouvrier et c'est sur la deuxième moitié de sa vie qu'il se lance dans l'écriture. La grande surprise de ce récit est d'être écrit par un auteur qui n'est pas un grand gourmet allant même jusqu'à dire avoir un palais fruste.

Pourtant, il se raconte à merveille à travers des souvenirs de cuisine. Parfois, un lieu amène un plat, d'autre fois c'est l'évocation d'un ragoût de sa grand-mère Emma qui vous bascule dans l'émotion. L'originalité de l'ouvrage repose sur les éclairages alimentaires d'un ami nutritionniste qui complètent chaque chapitre, et qui rappellent des choses essentielles et précieuses pour améliorer sa santé en mangeant. Rien n'est lourd ni moralisateur, tout est invitation à nous rendre plus intelligent.
Au fil des pages, on comprend qu'Erri de Luca préfère l'osteria, la taverne italienne aux restaurants étoilés. On mesure aussi combien la privation de nourriture forge un rapport à l'alimentation et à la juste place qu'elle occupe dans une vie. La fin de l'ouvrage nous gratifie de quelques belles recettes évoquées dans le récit.



Horses
Jane Evelyn Atwood

⋆ Édité par l'Atelier EXB, 2024 — 128 p. 45€

Voilà un livre de photographies en noir et blanc qui vous amène dans une grande chevauchée en compagnie d'un animal qui captive l'humanité depuis des siècles : le cheval. La photographe américaine, née en 1947, plus habituée à photographier les humains en marge de la société, pose son regard singulier sur les équidés. Par des photos publiées sur double page, Jane Evelyn Atwood parvient à nous faire ressentir la puissance sauvage et la douceur d'un regard animal.

Fin connaisseur du monde équin, vous allez revivre vos émotions de cavalcade, les complicités d'un troupeau qui joue. Novice en matière équestre, vous avez le livre idéal pour vous approcher d'un univers merveilleux où la liberté est omniprésente. Pas de photos d'humains dans ce livre, et un seul texte éclairant de l'auteur placé judicieusement au milieu de l'ouvrage.
Horses est une vraie épopée aussi. On voyage dans les plaines de Mongolie, l'estuaire de la Camargue et l'île d'Ouessant. Le cheval est aussi dans des espaces plus intimes. Au repos dans l'écurie, au travail dans le manège. Mais ce qui est beau dans ces moments de vie animale, c'est le regard que pose Jane Evelyn Atwood : *« Ce sont leurs expressions qui me touchent et retiennent mon attention,* explique la photographe. *Ils ont un regard si humain qu'il pourrait être le nôtre. »*



La Vache
Beat Sterchi

⋆ Éditions Zoé — 551 pages, 14€

En 1987, lorsque Beat Sterchi publie son premier roman, intitulé La Vache, le livre est d'office casé dans le genre avant-gardiste.
L'écrivain suisse nous embarque dans une étonnante partie de ping-pong : aux chapitres impairs, place à la vie à la ferme, en présence du protagoniste, Ambrosio, immigré espagnol qui vient d'être embauché par Knuchel, pour s'occuper du cheptel et de sa plus belle bête, la reine du troupeau, Blösch (titre du livre en version originale). Dans les chapitres pairs, l'écrivain s'applique à dévoiler tout en détail le quotidien d'un abattoir, là où finalement le personnage principal sera embauché sept années plus tard.

Beat Sterchi, le fils de boucher, décrit avec réalisme l'enfer de l'abattoir. Des pâturages de Blösch jusqu'à l'abattoir, le sang succède à la sueur au fil des pages qui n'épargnent pas non plus les effets de l'industrialisation des élevages. Dans ce roman sidérant et déroutant, c'est toute l'intimité du monde rural et paysan, son univers silencieux et caché qui sont dévoilés, et pour la première fois à l'époque, la question de la reconnaissance de la dignité animale.

« S'ils t'accompagnent, vraiment ? »

Dès que l'homme est là, semble-t-il
Des animaux l'accompagnent
On ne sait pas si d'emblée dans la violence
Ou dans le vivre-ensemble que permet
l'indifférence.
Et si quelqu'un dessine un bison à Lascaux
Lequel accompagne mieux l'autre ?

Mais plus en amont dans le temps
Ces bêtes que les humains n'ont pas connues
Qui n'existent plus…
Si le pas d'un dinosaure, ses façons de regarder
Sont jamais dans nos jambes rêveuses, dans
Nos façons de voir le monde ?

Que dessine un peintre aujourd'hui
Avec des animaux qu'il égare
Dans le mot forme et pas trop de couleur ?

Des animaux sont avec toi depuis toujours:
Le chien Bob dans les pâtis de l'Aubraille
Si tu le suis ou le contraire ? Un peu plus tard
Les vaches
Chacune avec son caractère
La tranquille Blanchette, la Charmante
L'insupportable Muscadine, sa gourmandise
Ses façons d'être torâ pour monter les autres
T'apprenais quoi en la voyant faire ?
Ardente la jument, plaisir à cru sur son échine
Puis dans le noir de l'écurie son œil si grand !

Animaux familiers, comme soudain si
Te voilà nu parmi eux, les vois-tu
Leurs museaux tendus vers ton corps inquiet
Qui se demande ?



Poème extrait de l'ouvrage de James Sacré
« Des animaux sont avec toi, depuis toujours »
au édition Ænc rages & Co, 18 €

JOUR DE FÊTE

#5

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

DIRECTION DE LA PUBLICATION
Sandrine Lafargue, présidente d'Un Plus Bio

COORDINATION
Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Agathe Beaudouin, journaliste

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Benjamin Béchet, Agathe Beaudouin, Stéphane Brette, Philippe Campa, David Chomentowski, Itzel Marie Diaz, Patrick Domeyne, Emmanuel Dupond, Xavier Hamon, Michel Hartmann, Gilles Lefrancq, Sandra Merle, Sandra Mehl, Jocelyne Porcher, Estéban de Rauret, Inès Revuelta, Alizée Thoueille.

ILLUSTRATIONS
Yasmine Gateau

DIRECTION ARTISTIQUE & MAQUETTE
Émilie Lanoue – Rodéo Studio

*

N° ISSN : 2804-1984
Dépôt légal : novembre 2025
Prix de vente au numéro : 15€

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

IMPRIM'VERT®

EN PARTENARIAT AVEC :

safer Occitanie
ECOCERT EN CUISINE
AGORES L'intelligence collective de la restauration territoriale

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, DE LA BIODIVERSITÉ ET DES NÉGOCIATIONS INTERNATIONALES SUR LE CLIMAT ET LA NATURE
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
ADEME AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité
anct agence nationale de la cohésion des territoires
fondation d'entreprise EKIBIO donnons du sens à notre alimentation
Carasso Daniel & Nina Fondation sous l'égide de la Fondation de France









JOUR DE FÊTE

LA REVUE VOUS A PLU ?
AIDEZ-NOUS À LA DIFFUSER !

Commande « Colporteur »

25 exemplaires

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

Commande « Pollinisateur »

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

Commande « Essaimeur »

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

« Les fromages au lait cru sont un vecteur de biodiversité microbienne. »

Fabienne Feutry
microbiologiste du lait cru
p. 18

« À force de manger que du stérile et du stérilisé, on devient stérile et stérilisé. »

Daniel Connart
éleveur de poules pondeuses
p. 53

« Vouloir du bio et du local, c'est aussi assumer de produire chez nous. Je suis pour développer l'alimentation dont nous avons besoin ici. »

Édouard Chaulet
maire de Barjac
p. 54

« C'est le travail vivant dans les étables et dans les champs qui nous nourrit physiquement et philosophiquement. »

Jocelyne Porcher
sociologue de l'élevage
p. 67

« Moi je suis père et grand-père, je ne peux pas laisser faire tout ce qu'on voit... Qui se préoccupe de la santé de nos sols ? »

Pascal Massol
éleveur laitier
p. 62

« Le coût d'un cheval est bien moindre à l'achat que celui d'un véhicule utilitaire. »

Jean-Claude Mensch
maire d'Ungersheim
p. 75

« Si on commence à accepter l'idée que les autres vivants nous regardent, on envisage de manière différente notre relation à ces animaux. »

Thierry Lhermitte
acteur, comédien
p. 82

« Un repas festif ne se mesure pas à la quantité de viande servie. »

Xavier Hamon
artisan cuisinier
p. 94

15€ le numéro

9 772804 198412

Un Plus Bio