

90°

Printemps

2022

POUR PENSER
ET RACONTER
LE CHANGEMENT
DE CAP



colibris

faire sa part, ensemble



CES TERRITOIRES
QUI S'ENGAGENT
**POUR UNE
RÉVOLUTION
ALIMENTAIRE!**

NOS REMERCIEMENTS À TOUTES CELLES ET CEUX QUI ONT RENDU CETTE AVENTURE ÉDITORIALE POSSIBLE

Lancer une revue en librairie, de nos jours, est un acte un peu fou ! Nous le sommes, sans doute ; confiants aussi car dans cette aventure vous êtes à nos côtés. Celle-ci n'est pas (seulement) l'affaire d'une petite tribu rédactionnelle et d'une illustratrice exaltés : 90° est d'abord l'aventure d'un mouvement, Colibris, qui œuvre partout dans les territoires pour une transition écologique et solidaire. 90° est aussi le produit de plusieurs rencontres fécondes, humaines et professionnelles.

Cela a été le cas avec plusieurs membres de l'association **Les Greniers d'Abondance** et du **RMT Alimentation locale**, qui ont bien voulu construire ce numéro avec nous. Un merci tout particulier à Anne-Cécile Brit, mais aussi à Noé Guiraud, Clément Coulet, Félix Lallemand, Damien Deville, Yuna Chiffolleau, Olivier Mevel, Gilles Maréchal, Frédéric Wallet, Elsa Berthet, Cyrille Bombard et Sarah Dagallier, pour leur implication et apports aussi pertinents que généreux.

Nous avons pu également tisser des liens féconds avec une série de réseaux associatifs inspirants et de collectivités, qui nous ont ouvert leurs portes et partagé leurs expériences : **SaluTerre** et **Les Râteleurs**, le réseau de **Cocagne** et **Les Anges jardins**, les **Colibris de Kembs et d'Alès**, le projet **Aliment'actions**, **Let's Food Cities**, **Les Soulèvements de la Terre**, le **Civam Bretagne**, la **Confédération paysanne**, l'association **Pour des abbayes paysans**, **Les Jardins de Siloé**, ainsi que les **agglomérations d'Angoulême et de Lyon**, le **Pays Foyen** et **Sainte-Foy-la-Grande**, les villes de **Loos-en-Gohelle** et **Kembs**, ainsi que celle de **Durban** en Afrique du Sud. Que tous ces acteurs œuvrant pour une résilience alimentaire reçoivent nos plus sincères remerciements.

Nous tenons aussi à remercier très chaleureusement la **fondation Ekibio**, **La Nef** et sa plateforme de financement participatif **Zeste**, leurs équipes (tout particulièrement Ségolène Ohi, Stéphanie Lacomblez, Hélène Schmoor et Ivan Chaleil), pour leur soutien tant financier qu'humain, pour leur

enthousiasme et leur professionnalisme, qui ont permis de réaliser ce numéro.

Notre gratitude va, enfin, aux éditions **Les Petits Matins**, et notamment à Olivier Szulzynger, Marie-Édith Alouf et Macha Dvinina, pour nous avoir guidé et soutenu afin de diffuser 90° auprès du réseau des librairies. Notre reconnaissance va aussi aux représentants d'Interforum, qui ont mis en avant notre revue auprès des libraires et à ces derniers pour vous le proposer.

N'hésitez pas à nous écrire pour nous faire connaître vos réactions, vos propositions ou nous poser vos questions :

revue90@colibris-lemouvement.org

90° / numéro 2 / printemps 2022

Directrice de la publication : Lætitia Delahaies

Coordinateur de la rédaction : Vincent Tardieu

Secrétaires de rédaction : Gregory David et Nicolas Bayart

Communication : Isabelle Gentilhomme et Adélie Tiriel

Mise en page : Christophe Dréano

Illustrations : Jeanne Macaigne

Corrections : Vincent Langlois

Ont contribué à l'écriture de ce numéro : Lionel Astruc, Elsa Berthet, Barnabé Binctin, Cyrille Bombard, Anne-Cécile Brit, Yuna Chiffolleau, Clément Coulet, Gregory David, Frédéric Denhez, Damien Deville, Loïc du Boishamon, Noé Guiraud, Alexis Jenni, Gilles Marchal, Félix Lallemand, Olivier Mevel, Vincent Tardieu, Frédéric Wallet

Diffusion et distribution : Interforum-Volumen, via Les Petits Matins. Les Petits Matins, 10 rue de Chantilly - 75009 Paris

Imprimeur : Imprimerie Graphique de l'Ouest (IGO), BP 16, chemin des Amours, 85170 Le Poiré-sur-Vie

Cette revue est imprimée sur papier PEFC (certification forestière qui promeut la gestion durable des forêts)

NUMÉRO ISBN : 978-2-36383-317-4 (EAN : 9782363833174)

90° est une publication du mouvement Colibris, 18/20 rue Euryale-Dehaynin, 75019 Paris.



Pour améliorer l'accès à la connaissance, les textes de cette revue sont soumis à la licence **Creative Commons BY-SA 4.0**. Cela signifie que Colibris autorise la redistribution et la réutilisation libre de ses textes (sauf celui de Frédéric Denhez et Alexis Jenni) pour n'importe quel usage, y compris à des fins commerciales. Seules contraintes : l'auteur doit être précisé (nom de l'auteur - éditeur : Colibris / Revue 90° - URL de la source), et tout travail dérivé de ces contributions doit être sous publié dans les mêmes conditions, c'est-à-dire sous la même licence.

Les illustrations de Jeanne Macaigne sont protégées par le droit d'auteur. Elles ne peuvent pas être reproduites, copiées, modifiées ou diffusées sans autorisation expresse préalable de leur auteur.

REPRENONS LE POUVOIR SUR NOTRE ASSIETTE!

« **D**ésormais, la plus haute, la plus belle performance que devra réaliser l'humanité sera de répondre à ses besoins vitaux avec les moyens les plus simples et les plus sains. Cultiver son jardin ou s'adonner à n'importe quelle activité créatrice d'autonomie sera considéré comme un acte politique, un acte de légitime résistance à la dépendance et à l'asservissement de la personne humaine. » Gagner en autonomie pour construire une humanité plus résiliente. Ce message de Pierre Rabhi⁽¹⁾, agrobiologiste et cofondateur de notre mouvement, mort en décembre dernier, nous inspire profondément. Il est au cœur du récit alimentaire que nous proposons dans ce numéro de 90°.

Se nourrir n'est pas une activité comme une autre. Essentielle pour chaque être vivant, elle forge la plupart des politiques de développement de nos sociétés. Elle témoigne des solidarités – et des antagonismes – entre peuples et entre citoyens. Si manger est une prodigieuse aventure, à la fois culturelle, économique et technique, c'est aussi un sacré défi. Car notre avenir alimentaire, celui de nos territoires, est de plus en plus incertain face aux crises majeures qui se conjuguent – écologiques, climatique, sanitaires et socioéconomiques –, que nous avons explorées dans notre premier numéro.

Malgré l'aspiration grandissante des « mangeurs » à se nourrir d'aliments sains, produits au plus près de chez eux, sans polluants, le système alimentaire actuel raconte une toute autre histoire : en France et dans le monde occidental, il demeure très largement dominé par les intérêts des industries de l'agroalimentaire, par l'envolée du e-commerce, par les logiques économiques des exploitations destinées au marché de l'export, des banques et de l'agrofourmiture qui biberonnent les fermes à coup d'engrais et de pesticides.

C'est ce qu'analysent finement, en se distinguant parfois, **Yuna Chiffolleau**, spécialiste des circuits courts à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, **Félix Lallemand**, cofondateur des Greniers d'Abondance, et **Olivier Mevel**, expert de la grande distribution à l'université

de Bretagne occidentale dans l'entretien croisé de ce numéro. Conséquence : l'expansion du système industriel de productions s'accompagne d'une concentration et d'un agrandissement irrésistible des fermes. Et de la disparition d'un nombre croissant de paysans – 91 000 en moins en dix ans !

Hé-oh ! il y a urgence. Urgence à ne plus laisser le système agricole et alimentaire entre les mains des seuls opérateurs de l'agro-business. Ni même dans celles des seuls producteurs agricoles traditionnels. Pensez : moins de 0,9% de la population – 583 000 actifs (en équivalent temps plein) en 2020 – assure l'alimentation de 67 millions de Français ! Et près de la moitié doivent partir à la retraite dans les dix ans. Ce système est à la source d'une grande insécurité alimentaire.

Que faire ? Se serrer la ceinture, mais avec équité... C'est à peu près ce que plusieurs experts nous invitent à faire face aux défis alimentaire et écologique. Pour redonner du souffle à notre planète, il nous faudra notamment limiter notre régime à l'essentiel vital, en réduisant en particulier nos consommations de produits tirés de l'animal. D'autres nous incitent à découpler la croissance des productions alimentaires de ses impacts polluants grâce à des « technologies vertes » : biotechnologies ? agroécologies ? à coup de protéines à base d'algues ou d'insectes ? On demande à voir.

Je tenterais bien un chemin de traverse, en se basant sur un système alimentaire sur quatre principes : faire de l'alimentation un bien commun sous contrôle des citoyens et non des intérêts privés ; produire des aliments en s'appuyant sur la nature, et non contre elle ; satisfaire nos besoins essentiels (qui peuvent être gourmands !) et contenir le superflu ; mieux répartir nos ressources alimentaires par des échanges et contrats entre peuples et entre territoires ? Cela nous conduirait à construire de nouvelles chaînes alimentaires, écologiques et solidaires dans nos bassins de vie. Cette voie est plus exigeante, car elle est moins lisible sur la carte des circuits alimentaires actuels. Elle suppose des élaborations démocratiques, une agilité expérimentale de terrain et des coopérations robustes.

Si les mutations du système alimentaire exigent des changements systémiques, radicaux, des politiques publiques nationales et européennes, les acteurs locaux disposent aussi d'atouts. Par leurs achats, en priorisant les circuits de proximité et les productions biologiques, en limitant la part des produits animaux et importés de leurs assiettes et en faisant partout la chasse aux gaspillages, les « consomm'acteurs » orientent les filières alimentaires. Les collectivités territoriales quant à elle, peuvent piloter, en partie,

cette chaîne alimentaire, grâce aux plans locaux d'urbanisme permettant l'installation d'agriculteurs ou à la commande publique pour la restauration collective. En vérité, cette transition alimentaire s'esquisse déjà dans plusieurs territoires, comme nous le racontons ici, dans l'agglomération d'**Angoulême** ou de **Lyon**, dans la petite ville de **Dieulefit** en Drôme provençale ou celle de **Kembs** dans le Haut-Rhin.

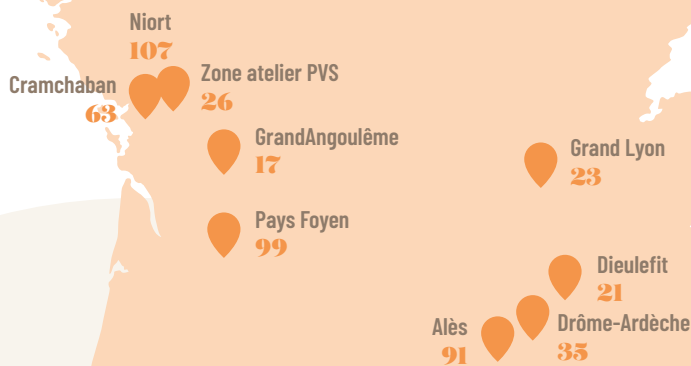
En nous appuyant sur ces expériences d'une belle richesse, allons plus loin ensemble. Décrétons que partout, à la campagne mais aussi dans les villes où se concentre la grande majorité de la population, nos territoires sanctuarisent des espaces nourriciers et permettent à chacun de produire ou cuisiner une partie de son alimentation. Nous ne sommes ni naïfs ni opposés au monde agricole. Ce que nous proposons est plutôt de reprendre le contrôle de nos assiettes avec tous les acteurs du système : paysans, bien sûr, mais aussi jardiniers citoyens, mangeurs précaires, chercheurs, collectivités, transformateurs, distributeurs...

Gagner en autonomie implique de reconquérir sa souveraineté alimentaire. Se nourrir devient dès lors une folle épopée de démocratie locale ! Surtout lorsque l'on place au centre de la table la volonté de conduire celle-ci avec tous les mangeurs, et notamment les plus fragiles d'entre nous. **Sécurité alimentaire contre précarité sociale** : des solutions s'inventent partout en France pour relever ce défi. Nous avons voulu les mettre en lumière dans ce numéro, à travers un grand dossier autour de cinq expériences remarquables conduites au sein du **Pays Foyen** (Gironde), dans **les jardins ouvriers d'Alès** (Gard), dans **une épicerie solidaire à Niort** (Deux-Sèvres), à **Loos-en-Gohelle** (Pas-de-Calais), ou encore en **banlieue lyonnaise** (Rhône), en bas des cités populaires... Nulles recettes miraculeuses, faciles et répliquables partout, mais des inspirations nourrissantes pour tous les citoyens et territoires.

Alors, vous croyiez, peut-être, que cette révolution alimentaire pouvait se décréter facilement ? Raté ! Elle demeure exigeante. Nous souhaitons aussi qu'elle n'oublie pas d'être une grande fête, fraternelle, savoureuse, pour toutes et tous, quels que soient ses moyens, ses traditions ou ses origines. Qu'elle devienne une fête, à travers des cuisines retrouvées et partagées, des échanges d'aliments et de recettes.

Fêtons ensemble cette révolution alimentaire !

1. *Vers la sobriété heureuse*, Actes Sud, 2013.



6

ÉTAT DES ENJEUX

Un système alimentaire
qui nourrit ses propres vulnérabilités

16

ILS SONT PASSÉS AUX ACTES !

Reportages, analyses et portraits sur des chemins personnels
et des expériences collectives dans les territoires

STRATÉGIES DES TERRITOIRES



GrandAngoulême plante les graines de l'autonomie alimentaire	17
Dieulefit : le défi de la résilience nourricière	21
Grand Lyon, petite résilience	23
Aliment'Actions : un laboratoire du changement sur 450 km ²	26
À quoi servent les projets alimentaires territoriaux...?	31
Former plus de producteurs alimentaires : une question de sécurité?	35



DÉFIS DE LA SOUVERAINÉTÉ

38	Kembs : l'expérimentation d'une démocratie alimentaire
46	Durban, Afrique du Sud : les héroïnes d'une révolution alimentaire
51	La viande : moins mais mieux ? Le pari des abattoirs paysans
57	Portrait : les mille vies de Nicolas Supiot
63	Saclay : les Soulèvements de la Terre pour une agriculture nourricière

68

GRAND ENTRETIEN

Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

Entretien croisé avec :

Yuna Chiffolleau, directrice de recherche en sociologie économique à l'Inrae

Félix Lallemand, écologue et cofondateur des Greniers d'Abondance

Olivier Mevel, économiste à l'université de Bretagne occidentale

- 70** L'évolution des circuits et des profils de consommation
- 76** La puissance de la grande distribution, du e-commerce et du discount
- 83** Le rôle clé des territoires locaux
- 87** La place des citoyens dans la révolution alimentaire

90

DOSSIER

PAUVRETÉ ET INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

À Alès, l'émancipation vient des jardins

Pays Foyen : pas de résilience alimentaire sans les plus fragiles

Soli'Niort : un modèle économique solidaire

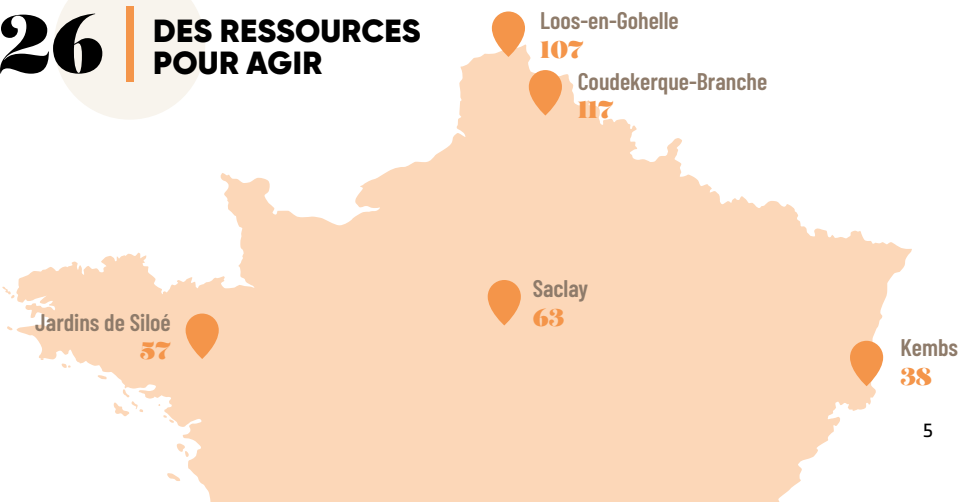
Loos-en-Gohelle : la théorie du poisson, de la canne-à-pêche et de la rivière

Ne plus vivre sous perfusion alimentaire

- 91**
- 99**
- 107**
- 109**
- 117**

126

DES RESSOURCES POUR AGIR







Un système alimentaire qui nourrit ses propres vulnérabilités

Si la « modernisation » après-guerre de l'agriculture a permis d'éviter des famines, elle a forgé une industrialisation du système alimentaire. Un système devenu pernicieux et fragile.

—

« **L**es conditions historiques ayant permis au système alimentaire industrialisé de prospérer sont tout sauf garanties dans les années à venir. [...] Déléguer notre alimentation [...] à d'autres est une folie ! » Cette alarme n'émane pas d'un adepte de l'effondrement écologique mais d'Emmanuel Macron le 12 mars 2020, au début du premier confinement de la France. C'est peu dire que la crise du Covid-19 a agi comme un révélateur des failles de notre système alimentaire.

Aujourd'hui, en France et dans de nombreux pays occidentaux, nous avons un sentiment d'abondance en allant dans n'importe quel supermarché aux rayons bien remplis. Mais derrière ces linéaires de produits variés, nous avons oublié tous les rouages qui nous permettent de remplir nos caddies. Des rouages que la succession des crises sanitaires et écologiques met en difficulté : déficit de main-d'œuvre qualifiée dans les champs – estimé à 200 000 personnes en 2020 –, chaînes de transformation et de logistique sous tension par manque de personnels, volatilité des marchés, politique de « zéro stock », rupture d'approvisionnement de certains produits importés ou des emballages, etc.

PROFOND REMODELAGE DU PAYSAGE AGRICOLE ET RURAL

Cette situation révèle que l'approvisionnement alimentaire ne compte plus, depuis un trop grand nombre d'années, parmi les priorités des pouvoirs publics qui ont laissé la main aux acteurs privés de manière plus ou moins insidieuse. Mais comment en est-on arrivé là ?

Les racines de cette vulnérabilité remonte à ce que l'on a appelé, après la Deuxième Guerre mondiale, la «révolution agro-industrielle». Celle-ci va conduire à un profond remodelage du système agricole et alimentaire. Ainsi, entre 1960 et 2010, la production agricole française a doublé alors que la surface des terres cultivées a, elle, diminué de 10%, à la faveur de l'expansion urbaine et des infrastructures ! Par quel miracle ? Grâce à une intensification des productions permise par le développement d'une agriculture quasiment hors-sol. Car cette fameuse «révolution» s'affranchit, en partie, des ressources naturelles présentes (sol, minéraux, insectes auxiliaires, etc.). Elle est caractérisée à la fois par un redécoupage national des terres agricoles, afin de créer de vastes parcelles plus facilement cultivables, par une mécanisation accrue, par une généralisation d'un système de monocultures et par le recours constant à divers intrants chimiques (engrais, pesticides, fertilisants, etc.) associés aux semences adéquates.

En remplaçant de plus en plus la main d'œuvre paysanne traditionnelle, cette industrialisation du système de production alimentaire a aussi accéléré le dépeuplement des campagnes : alors que les travailleurs agricoles représentaient un actif sur trois en 1950, ils ne sont plus qu'un actif sur trente en 2016 ! Et, avec la concentration grandissante des fermes la tendance



s'aggrave. En outre, 43% des exploitants agricoles avaient plus de 55 ans en 2016. Cela signifie que près de la moitié de la profession partira bientôt à la retraite, alors que les jeunes cherchant à s'installer comme paysans et paysannes ont le plus grand mal à trouver des fermes et des terres à des prix raisonnables...

LES TALONS D'ACHILLE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Si cette «modernisation» de l'agriculture a permis d'éviter des famines de grande ampleur après-guerre et a réduit la pénibilité du travail aux champs, elle a forgé le système agro-industriel actuel. Un système à la fois désastreux pour l'environnement, les bêtes et les humains, et particulièrement vulnérable dans un contexte de crises multiples – sanitaire, climatique, de la biodiversité, socio-économiques, etc.

Du champ jusqu'à l'assiette, en passant par les usines de production d'intrants chimiques et celles de transformation et de distribution, les chaînes de production ali-



PAC 2023 : L'AGROÉCOLOGIE À LA PEINE

mentaire se sont complexifiées, allongées, ramifiées. Et l'ensemble repose sur l'accès à des énergies fossiles à bas coût. Un accès de plus en plus incertain... et critiquable ! Notamment pour les impacts climatiques de cette agriculture ultra carbonnée.

UN DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE QUE CE SYSTÈME ALIMENTE

En effet, alors même que l'agriculture va devoir s'adapter à des températures de plus en plus élevées, à des sécheresses intenses et à l'augmentation de pathogènes et ravageurs des cultures, l'agriculture industrielle participe elle-même à ces dérèglements climatiques. On estime qu'elle est responsable de près de 10% des émissions mondiales de gaz à effet de serre au niveau européen (14,5% au niveau mondial). En cause, notamment : l'utilisation excessive d'intrants chimiques, tels les engrais dont la fabrication est responsables de 12% des émissions mondiales de gaz à effet de serre du secteur agricole, mais aussi la croissance du bétail, responsable de 32% à 40% du total des émissions du secteur.

Forte d'un budget de 387 milliards d'euros pour la période 2023-2027, la prochaine Politique agricole commune (PAC) fait encore la part belle à l'agriculture industrielle. Une nouveauté : des « écorégimes » permettront de flécher environ 25% des subventions aux agriculteurs vers les exploitations aux pratiques vertueuses pour l'environnement. Hélas, l'application de cette notion floue est laissée à l'appréciation des États. Ainsi, la France a choisi de rendre éligible à ces paiements les exploitations estampillées « haute valeur environnementale », plutôt complaisantes envers l'usage de pesticides...

Et les dispositions du Pacte vert européen (comme diviser par deux les pesticides d'ici à 2030 ou porter le bio à 25% des surfaces agricoles) n'ont pas été incluses dans la PAC. Il faut dire que la fédération européenne des syndicats et des coopératives agricoles (Copa-Cogeca), la FNSEA en tête, s'y oppose farouchement. De même qu'à toutes les mesures visant à contrôler les produits de mauvaises qualités nutritionnelles, en fixant des taux maximaux de sucres, de graisses et de sel dans les aliments transformés, et en informant les consommateurs sur les qualités des produits alimentaires, sur leurs origines, sur la durabilité et les méthodes de production ou encore sur le bien-être animal.

SYSTÈME ALIMENTAIRE

C'est la façon dont les humains s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir leur nourriture. Cela regroupe les activités de production et de consommation ainsi que les aspects organisationnels qui les déterminent (transformation, distribution et recyclage des nutriments)⁽¹⁾. Si ce système alimentaire était auparavant circulaire, il est devenu linéaire à cause de la dominance du système agro-industriel, avec notamment une rupture dans le cycle au niveau des «déchets alimentaires». Si ces bio-déchets retournaient avant à la terre par le biais du compost, ils sont aujourd'hui éliminés (incinération, mise en décharge), et les intrants agricoles sont d'origine minérale ou pétrochimique.

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

«Capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, c'est-à-dire à nourrir une population, malgré des perturbations variées et non prévues»⁽²⁾. Si l'on peut mettre

derrière cette définition de résilience des valeurs d'équité et de durabilité, certains acteurs s'en tiennent à la seule notion d'adaptation aux perturbations. Ainsi, au début de la crise du Covid-19, des acteurs de la grande distribution et des politiques se sont approprié la résilience alimentaire et se sont targués d'être résilients en apportant simplement une solution à court terme aux problèmes rencontrés. Alors que leur modèle n'est pas plus durable qu'auparavant...

CIRCUITS COURTS

Cette notion recouvre plusieurs acceptions. Pour le gouvernement, la vente en circuits courts est un modèle de commercialisation où il y a au maximum un intermédiaire entre le producteur et l'acheteur⁽³⁾. Elle comprend donc la vente directe, la vente en Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne), la vente en magasin de producteurs, mais aussi par internet. D'autres définitions mettent plutôt en avant la notion de proximité géographique entre le producteur et les consommateurs, même si aucune définition ne donne une aire de provenance

EFFONDREMENT DE LA BIODIVERSITÉ SAUVAGE ET CULTIVÉE

Autres maux de l'agriculture industrielle, la perte de biodiversité. D'abord en ne cultivant ou n'élevant qu'un nombre limité d'espèces domestiques : sur six milles espèces végétales cultivées dans le monde, neuf seulement assurent aujourd'hui les deux tiers de la production mondiale ! Ce qui limite notre capacité d'adaptation aussi bien vis-à-vis du bouleversement climatique que des maladies. Cet appauvrissement des plantes et races domestiquées induit également des pertes nutritionnelles.

En outre, en favorisant de vastes monocultures – traitées chimiquement –, l'agriculture industrielle entraîne un effondrement des populations d'oiseaux, d'insectes et de plantes sauvages. Elle conduit aussi à la dégradation des cours d'eau et à l'érosion des sols.

MISE EN DANGER DES POPULATIONS

En même temps que les écosystèmes, les populations humaines paient un lourd tribut à cette industrialisation du système agro-alimentaire : intoxications chimiques par des aliments ou de l'eau pollués, maladies

La saveur des mots

maximum officielle – on parle souvent de produits vendus à moins de 50 km à 150 km de son lieu de production.

AGROÉCOLOGIE

Ce terme recouvre diverses pratiques agricoles (agriculture biologique, agroforesterie, agriculture de conservation des sols, etc.) qui ont deux caractéristiques essentielles : s'appuyer sur les ressources naturelles présentes (diversité des cultures, associations vertueuses entre espèces cultivées, maintien des prairies et des haies, etc.), et réduire ou refuser (selon les itinéraires) les intrants chimiques (pesticides et engrais de synthèse notamment). Ces systèmes permettent ainsi de réduire les impacts environnementaux de l'agriculture sur le climat et la biodiversité.

AGRICULTURE PAYSANNE

Agriculture se définissant en opposition au système alimentaire agro-industriel. Elle défend une juste répartition de la valeur, et des modes de production respectueux de l'environnement et du tissu social, avec des fermes à taille humaine. Elle valorise aussi bien les connaissances et les savoir-faire traditionnels que l'expérimentation continue de nouvelles pratiques par et pour les agriculteurs.

1. Les Greniers d'Abondance, « Vers la résilience alimentaire », septembre 2020, p. 177. colibris.link/guide-LGA
2. *Ibid.*
3. « Produits alimentaires commercialisés en circuits courts », economie.gouv.fr, 17 avril 2020.

diverses par des produits ultratransformés et bourrés d'additifs, obésité et maladies cardiovasculaires avec des plats trop riches en sel, en sucres, en mauvaises graisses, etc.

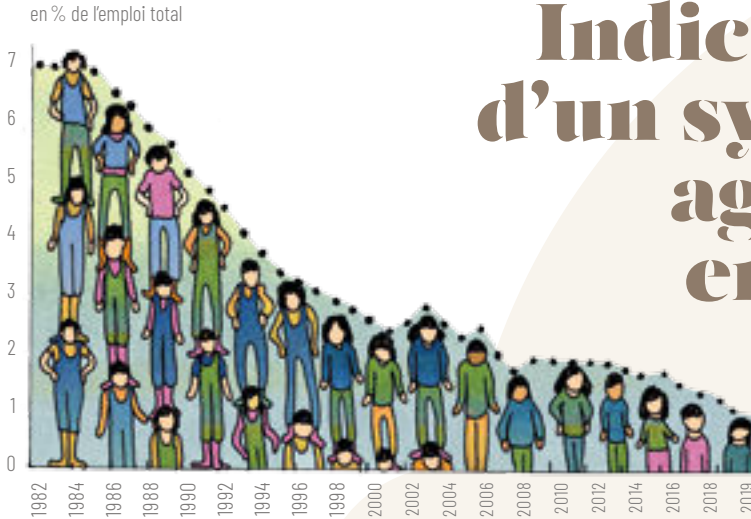
Ainsi, le paradoxe est que l'abondance relative des productions alimentaires depuis cinquante ans a contribué à augmenter l'espérance de vie, mais sa transformation industrielle contribue aujourd'hui à diminuer la longueur de la vie en bonne santé... Sans compter que les jeux du marché et la toute puissance des circuits de la grande distribution appauvrissent les producteurs tout en rendant moins accessibles les produits de qualité aux populations précaires. Chaque année, la Collecte nationale des

banques alimentaires permet de récolter l'équivalent de 23 millions de repas – dont la qualité laisse parfois à désirer. Or, en 2021, conséquences directes de la crise sanitaire, les besoins étaient en hausse de 20 à 25%. Une tendance confirmée par toutes les associations caritatives... Changer le système est bien une urgence! ●

Par **Anne-Cécile Brit**

Anne-Cécile Brit est co-animatrice du RMT Alimentation Locale et de la FR Civism Bretagne, engagée aux Greniers d'Abondance.

Indicateurs d'un système agricole en crise



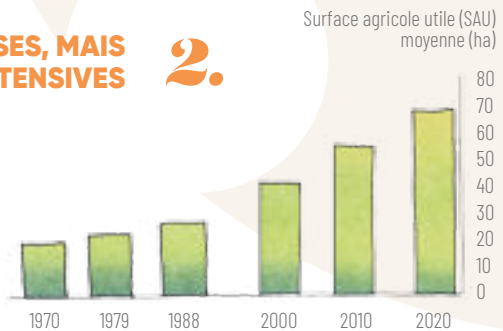
Nombre d'agriculteurs exploitants en France, entre 1982 et 2019.

1. QUATRE FOIS MOINS D'AGRICULTEURS EXPLOITANTS QU'IL Y A QUARANTE ANS

En près de quarante ans, la proportion des agriculteurs exploitants a fortement diminué en France. En 1982, ils étaient 1,6 million, soit 7,1% de l'emploi total (en incluant ceux effectuant des activités liées à l'exploitation de ressources naturelles : entrepreneurs de travaux agricoles, exploitants forestiers, patrons pêcheurs, aquaculteurs, etc.). On n'en comptait plus que 496 000 en 2020... Au rythme des départs en retraite et des difficultés d'installation, une diminution d'un quart supplémentaire du nombre d'agriculteurs se profile d'ici à 2030 !

DES FERMES MOINS NOMBREUSES, MAIS PLUS GRANDES ET PLUS INTENSIVES

La tendance est à la concentration des terres, qui va souvent de pair avec une mécanisation accrue, une simplification et une intensification des cultures. Entre 1988 et 2020, la surface occupée par les exploitations de plus de 100 ha est passée de moins de 25 % à environ 60 %.

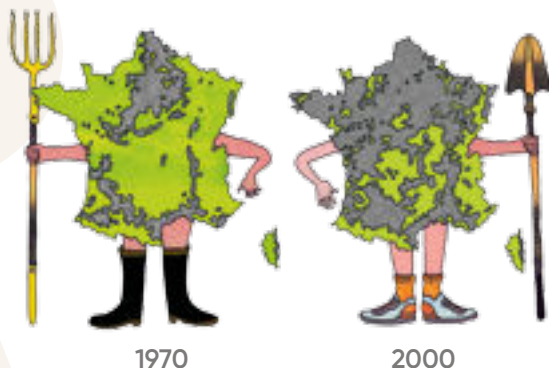


Augmentation de la taille moyenne des exploitations

LES IMPACTS NÉGATIFS DE L'AGRICULTURE SUR LA BIODIVERSITÉ 3.

Le système agricole industriel dégrade les écosystèmes et se trouve être une cause majeure de l'effondrement de la biodiversité en France. Les causes sont multiples : monocultures, aggrandissement des parcelles, disparition des haies, prairies et zones humides, utilisation massive de pesticides et d'engrais, travail du sol fréquent et profond...

Les espaces agricoles à haute valeur naturelle sont des milieux particulièrement favorables à la biodiversité. Ils combinent haies, pratiques agricoles extensives, prairies permanentes, rotations des cultures... Leur surface a diminué de 68% en trente ans.

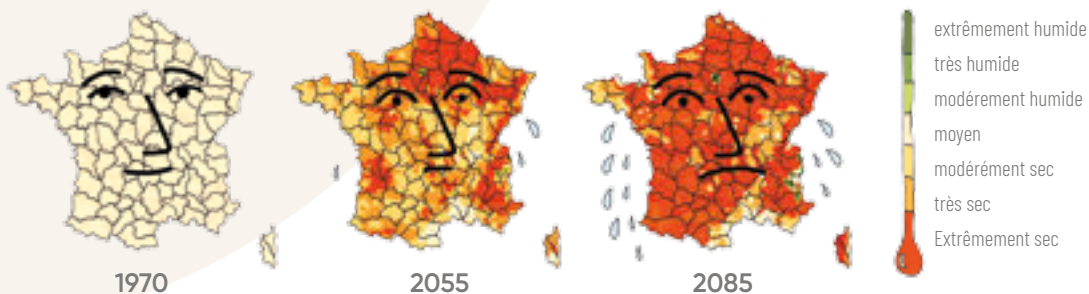


Carte de France des espaces agricoles à haute valeur naturelle (en vert) en 1970 et en 2000.

CLIMAT : L'AGRICULTURE À LA FOIS RESPONSABLE ET VICTIME 1.

Si l'agriculture est responsable de 15,2% des émissions mondiales de gaz à effet de serre, elle paiera un lourd tribut aux bouleversements du climat. L'élévation globale des températures, l'instabilité des régimes de pluie et de vent mais aussi la raréfaction des ressources en eau auront des effets négatifs sur la production agricole. Les projections climatiques laissent entrevoir des niveaux de sécheresse moyens équivalents aux pires années de ces dernières décennies.

Le secteur agricole consomme environ la moitié de l'eau douce prélevée en France. Dans les régions de cultures irriguées, les prélèvements agricoles seront donc en concurrence directe avec les usages domestiques prioritaires. En outre, la remontée rapide de certaines zones bioclimatiques vers le nord va perturber en profondeur les écosystèmes et favoriser l'activité, la migration et le développement de certains ravageurs de cultures et autres organismes pathogènes.



Projections régionalisées de l'indice d'humidité relative des sols, en moyenne printanière, par rapport à 1970 (le scénario considéré ici correspond à une trajectoire d'émissions de gaz à effet de serre provoquant un réchauffement global d'environ 3°C d'ici 2100).

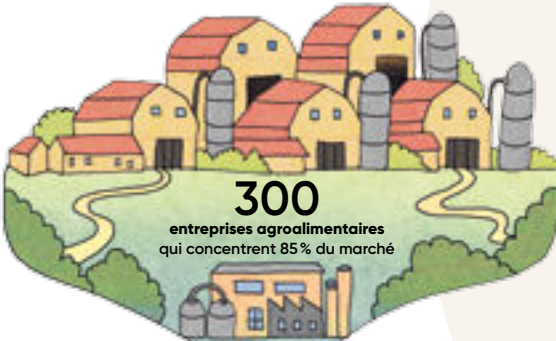


Indicateurs d'un système de consommation en crise

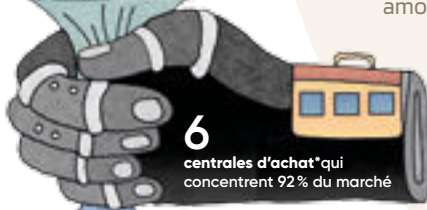
1.

LES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRES EN FRANCE SE CONCENTRENT DANS QUELQUES MAINS

389 000
exploitations agricoles



300
entreprises agroalimentaires
qui concentrent 85 % du marché



6
centrales d'achat* qui
concentrent 92 % du marché



67 000 000
consommateurs

En France, les exploitations agricoles et les petites entreprises de transformation souffrent depuis longtemps d'une répartition inégale de la valeur au sein du système alimentaire. Relativement autonomes jusqu'au milieu du siècle dernier, les fermes se sont pour la plupart transformées en exploitations agricoles étroitement intégrées à une chaîne de production qui les dépassent. En amont : firmes semencières, produits phytosanitaires, engrais minéraux et agroéquipements... En aval : coopératives, industries agroalimentaires, entreprises de négoce et de logistique, grande distribution... **Sur 100 euros d'achats alimentaires, seuls 6,5 euros sont perçus par les agriculteurs français.** Le reste est majoritairement capté par des acteurs bénéficiant d'un fort pouvoir de négociation suite à la concentration économique historique des secteurs de l'agrofourniture, de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution.

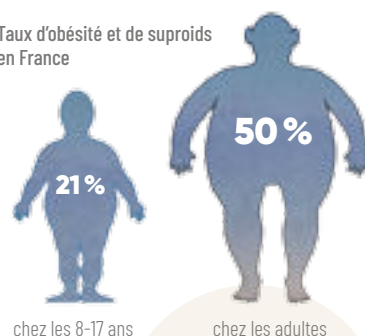
* Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, Système U.

2.

LES AGRICULTEURS, PARENTS PAUVRES DU SYSTÈME

Répartition de la valeur ajoutée sur 100 euros d'achat alimentaire en France. Seuls 6,5 euros reviennent aux producteurs.

Taux d'obésité et de suproids en France



3.

LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE EN AUGMENTATION

Le baromètre Ipsos-Secours populaire publié en 2021 souligne l'ampleur de la précarité alimentaire en France, qui touche près d'une personne sur trois. Selon ce sondage, 32% des personnes ne peuvent pas consommer des fruits et des légumes frais tous les jours, et **30% sont dans l'impossibilité de se procurer une alimentation saine en quantité suffisante pour faire trois repas par jour** (en hausse de 7 points par rapport à 2018). 1 Français sur 5 est même obligé de sauter des repas, en particulier parmi les jeunes (34% des moins de 35 ans) et les personnes dont le revenu mensuel net du foyer est inférieur à 1200 euros (39%). Dans le monde, les conflits armés et les crises climatique et sanitaire ont fait s'envoler les cours mondiaux des denrées de base. Le nombre de personnes en insécurité alimentaire est aussi passé de 113 millions en 2018 à 155 millions en 2020.

MALNUTRITION ET OBÉSITÉ : LES DEUX FACES D'UN SYSTÈME MALADE

4.

Contrairement à une idée reçue, pauvreté et obésité sont en grande partie corrélées. En cause, une alimentation pauvre en nutriments et trop riche en sucres rapides, graisses hydrogénées et sel, du fait notamment de « *la disparition progressive des endroits où l'on vend des aliments frais, l'augmentation du nombre de supermarchés et le contrôle de la chaîne alimentaire par des multinationales dans de nombreux pays* », souligne l'OMS.

Dans le monde, près de 2,8 milliards d'enfants et d'adultes sont en surpoids, et plus de 150 millions d'enfants présentent un retard de croissance. Dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, ces problèmes coexistent parfois chez une même personne ! **En France, le surpoids ou l'obésité touchent 21% des enfants de 8 à 17 ans et près de 50% des adultes, avec une sur-représentation nette des catégories populaires.**

Sources : Les Greniers d'Abondance, Insee, Inrae, Agreste-Maaf, Solagro, Muséum national d'histoire naturelle, Commission européenne, OMS, Santé publique France, Ligue contre l'obésité, FranceAgriMer, Kantar World Panel, Météo France, Ipsos / Secours populaire français.





ILS SONT PASSÉS AUX ACTES!



STRATÉGIE DES TERRITOIRES

90°

Les collectivités plantent les graines de l'autonomie alimentaire

GRANDANGOULÊME

En France, l'agriculture reste un angle mort des compétences attribuées aux collectivités locales. Conscientes des enjeux en termes de souveraineté alimentaire, elles sont pourtant de plus en plus nombreuses à s'emparer du sujet, à l'instar de la communauté d'agglomération de GrandAngoulême, pionnière en la matière. Reportage.

Et dire qu'à défaut de trouver preneur, la mairie de Marsac (Charente) s'était résolue à en faire l'extension du cimetière... Grâce à Dann et Fabienne, c'est finalement bien la vie qui va reprendre le dessus sur cette petite parcelle d'une quarantaine d'ares (0,4 ha). Elle n'a jamais vraiment disparu, bien au contraire : inexploité depuis plus de trente ans, le lopin de terre offre, en cette chaude après-midi de juillet, un formidable terrain de jeu aux papillons qui batifolent gaiement dans les herbes hautes, irisées du blanc de la carotte sauvage et du jaune du rumex. «*D'excellents indicateurs de la qualité des sols!*» se réjouissent les deux agriculteurs sous leur chapeau de paille. Avec le champ en jachère qui jouxte la parcelle, de l'autre côté de la haie, c'est plus de deux hectares au total qu'ils cultiveront prochainement, au cœur de cette petite commune rurale située à 10 km au nord d'Angoulême.

Un dénouement inattendu pour ce couple de quadragénaires, en reconversion dans le maraîchage bio depuis cinq ans et qui désespéraient de trouver un terrain plus grand pour faire pousser fraises et mesclun – les opportunités étant à la fois trop rares et trop chères. *«On n'aurait jamais imaginé que la solution puisse venir d'une commune»*, admet volontiers Dann, qui a d'abord promené sa barbichette dans le milieu du bâtiment, où il était électricien. *In fine*, le deal s'avère gagnant-gagnant : avec son offre de fermage, la collectivité reste maître du foncier, tandis que les maraîchers vont pouvoir diversifier, dans la durée, leur production. Bientôt, ce seront des melons, des radis, et peut-être même des kiwis et des asperges qu'ils cultiveront. *«Et aussi*

des cognassiers, voire des plantes aromatiques !» se prend à rêver Fabienne, ancienne aide-soignante. Cette perspective enthousiasme tout autant l'édile de la commune, Jean-Luc Fouchier : *«Ici, que ce soit le tournesol, le blé ou les vignes, la plupart des cultures sont vouées à l'export... On avait envie de retrouver une agriculture de proximité, nourricière.»*

UN TERRITOIRE PIONNIER

Cette heureuse rencontre, c'est l'«Agri'tour» qui l'a rendue possible, au printemps 2021. Événement organisé par GrandAngoulême, la communauté d'agglomération à laquelle appartient Marsac, il consiste en une sorte de «*speed-dating* des champs» : le temps d'une journée, des porteurs de projet agricole peuvent visiter des exploitations ou des terrains disponibles et discuter direc-

tement avec ceux qui les transmettent. L'objectif est clair : aider à l'installation de nouveaux agriculteurs et, ce faisant, favoriser le maintien d'une profession dont près de la moitié des actifs partiront à la retraite dans la région (et nationalement !) au cours des dix ans à venir. Lancé en 2020, le dispositif est devenu l'un des symboles des ambitions affichées par cette collectivité regroupant 38 communes. *«La résilience alimentaire est aujourd'hui une priorité pour nous*, justifie Vincent You, vice-président chargé de l'urbanisme à GrandAngoulême. *Et pouvoir se nourrir nous-mêmes, cela veut dire sortir d'un système où l'on exporte une partie de notre production agricole à l'autre bout du monde, tout en important la majeure partie de ce que l'on consomme...»*

Problème : à la différence des enjeux de transport ou d'éducation, les compétences dont disposent aujourd'hui les collectivités en matière de politique agricole sont marginales – un drôle de paradoxe alors que la moitié du territoire de l'agglomération est constituée de surfaces agricoles. *«Hormis le plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi), pour sanctuariser des terres agricoles, ou la commande publique avec la restauration scolaire, pour favoriser les circuits courts, nos moyens sont très limités. En faire pour nous un champ d'action politique, cela n'avait rien d'automatique !»* poursuit l' élu. Un engagement qui dépasse, au passage, les clivages politiques : aujourd'hui, la majorité de droite à la tête de GrandAngoulême poursuit ce travail initié par des élus plutôt étiquetés à gauche.

Par quel bout prendre cet immense chantier ? Car la souveraineté alimentaire ne peut pas seulement consister à maintenir une population agricole en place ou à diversifier sa production. Il s'agit aussi de sensibiliser les agriculteurs à de nouvelles pratiques, de favoriser l'autonomie énergétique des fermes et de relocaliser des





circuits de distribution, en créant notamment des débouchés à même de développer de nouvelles filières... *«C'est sur l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire qu'il faut jouer. Pour cela, il y a toute une palette d'outils à mettre en place»*, souligne le chercheur Arthur Grimonpont, cofondateur de l'association Les Greniers d'Abondance. Depuis 2019, cette dernière a fait de Grand-Angoulême son territoire-pilote pour tester concrètement, à l'échelle de ce bassin de vie de 140 000 habitants, la méthodologie qu'elle a développée avec le projet Orsat, véritable guide pratique à destination des collectivités. Exemple, parmi d'autres, de projet sur lequel planche ainsi Grand-Angoulême, sous les conseils avisés des Greniers d'Abondance : la création d'un «marché d'intérêt local», qui encouragerait les grossistes à se fournir prioritairement en produits locaux.

UN RÔLE DE COORDINATION

Au quotidien, pour mener à bien cette expérimentation, la collectivité a commencé par détacher un poste à temps plein sur ces enjeux. Et elle ne s'est manifestement pas trompée de profil dans le recrutement : Aurore Dupont, la chargée de mission agriculture et alimentation, déploie toute son énergie pour faire avancer ses dossiers au cœur de la machine administrative. *«Derrière les portages politiques, il y a souvent des convictions plus personnelles»*, sourit la jeune femme, citant notamment Jacky Bonnet, élu à La Couronne et premier à avoir mis à l'agenda local ces questions du «bien-manger», à la fin des années 2000. Sa détermination est aujourd'hui saluée par tous les partenaires qu'elle accompagne, de la chambre d'agriculture jusqu'à la toute nouvelle start-up locale Le potager d'à côté⁽¹⁾, une plateforme numérique de mise en relation des producteurs et consom-

mateurs locaux, qui apprécie sa *«bonne connaissance des réseaux d'acteurs»* et sa *«grande ouverture d'esprit»*.

Dans sa boîte à outils, la «Madame Agriculture» de Grand-Angoulême dispose évidemment d'un levier financier, avec un budget de 270 000 euros pour 2021. Une partie est engagée sous forme de subventions, qui bénéficie, par exemple, à la Ligue de protection des oiseaux⁽²⁾ (LPO) porteuse d'un programme d'accompagnement au changement des pratiques auprès d'une dizaine d'agriculteurs locaux. C'est ainsi que Margaux, animatrice Natura 2000 pour l'association, monte sur les tracteurs pour sensibiliser à la préservation de l'outarde canepetière, une population d'oiseaux nicheurs particulièrement menacée à force d'être fauchée dans les champs de luzerne et de céréales. Ou que Guillaume, également à la LPO, discute pastoralisme et agroforesterie avec les syndicats locaux et leurs administrés. Une gageure, forcément, dans ce pays de cognac et de grandes cultures intensives, où existent malgré tout quelques motifs d'espoir : *«Publiquement, les agriculteurs ont encore parfois du mal à assumer la nécessité de changer de modèle, explique ainsi Guillaume. Mais en privé, lorsqu'on en discute directement avec eux, on sent un vrai engouement pour cela.»*

Ces acteurs associatifs s'avèrent ainsi de précieux relais, sur le terrain : *«Leur connaissance des zones agricoles et des problématiques qui s'y jouent est extrêmement précise, juge Aurore Dupont. Cela nous offre un vrai maillage du territoire, mais aussi une réelle expertise sur les politiques*



publiques que nous essayons de mettre en place.» Attention, toutefois, à ne pas réduire la collectivité à son rôle de bailleur de fonds : «GrandAngoulême assure un rôle essentiel de coordination, elle agrège beaucoup d'informations et permet de mettre en relation des acteurs très différents, qui ne se seraient certainement pas côtoyés autrement», témoigne Martin, jeune salarié des Compagnons du végétal⁽³⁾, une association locale qui œuvre de diverses manières à la diffusion de savoirs et de techniques autour de la préservation de l'environnement par l'intermédiaire d'ateliers pédagogiques dans des écoles, des jardins en libre-service ou encore des projets de pépinière. L'association est aujourd'hui un prestataire de choix auprès de communes désireuses de s'engager plus avant dans l'autonomie alimentaire. C'est le cas de Mouthiers-sur-Boëme, jolie petite commune au sud d'Angoulême, qui amorce son propre «plan de transition agroécologique».

UNE RÉVOLUTION À 90°

Compagnonnage et formation des élus : voilà peut-être, aujourd'hui, le rôle le plus déterminant de la communauté d'agglomération, qui opère un patient travail d'influence sur cette longue route vers l'autonomie alimentaire. C'est d'ailleurs lors d'une conférence animée par Les Greniers d'Abondance, en 2019, que le maire de Marsac découvre le terme de «résilience» en même temps qu'il appréhende la fragilité réelle des systèmes d'approvisionnement. Un électrochoc : «J'ai compris alors qu'avec les aléas climatiques, combinés à la raréfaction du pétrole, il y avait un véritable risque à l'avenir... La question alimentaire devient un enjeu de sécurité pure», insiste Jean-Luc Fouchier.

De fait, comme la plupart des autres métropoles françaises, GrandAngoulême n'affiche que quelques heures d'autonomie alimentaire en cas de pénurie soudaine. Depuis cette prise de conscience, l'édile a revu ses priorités : «Il faut sortir du schéma consistant à penser qu'une commune ne se développe que par les permis d'aménagement et la création de nouveaux lotissements.» Il nourrit désormais d'autres ambitions pour ses 840 habitants, et rêve de pouvoir installer un paysan-boulangier dans sa commune, qui ne compte aujourd'hui aucun commerce. Pour convaincre ce futur collègue de Dann et Fabienne, le maire s'est même offert les services d'un sourcier, qui a opportunément découvert une nappe d'eau souterraine tout près de la petite parcelle. Histoire de montrer que la vie est encore là, pour un bon moment. ●

Par **Barnabé Binctin**

Barnabé Binctin est journaliste indépendant, spécialisé dans les sujets d'environnement, auteur de plusieurs enquêtes sur l'alimentation.

1. lepotagerdacote.fr
2. lpo.fr
3. lescompagnonsduvegetal.fr

ALLER + LOIN

Le programme Orsat (Organiser la résilience des systèmes alimentaires territoriaux) des Greniers d'Abondance : colibris.link/orsat



Résilience alimentaire: le défi de Dieulefit

DIEULEFIT

La commune de Dieulefit (en bleu sur la carte), en Drôme provençale, comptabilise 274 ha de terres agricoles, ce qui est théoriquement insuffisant pour répondre aux besoins alimentaires de ses 3 159 habitants. En revanche, au niveau de la communauté de communes de Dieulefit-Bourdeaux (CCDB, en vert sur la carte), on trouve 11 407 ha de terres agricoles, ce qui théoriquement permettrait de répondre très largement aux besoins alimentaires des 9 412 personnes qui y vivent.

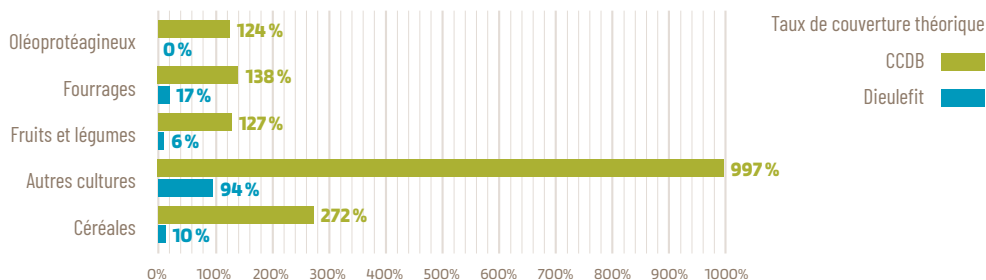
L'action publique, la coopération intercommunale et la participation citoyenne sauront-elles développer les potentialités de ce territoire, en matière d'installation agricole et de diversification de l'offre alimentaire, pour répondre aux besoins de la population et gagner en autonomie? C'est une histoire qui est en train de s'écrire et qui est documentée par un projet de recherche-action auquel l'association Les Greniers d'Abondance participe.

Au cœur des questions mises en débat : savoir si la démographie réduite des cités du territoire et l'importance des zones de campagne et d'espaces semi-naturels,

propres aux territoires ruraux, peuvent être des atouts pour satisfaire la demande alimentaire locale et construire des filières adaptées. Au-delà, est-ce que la construction d'une résilience alimentaire à Dieulefit et dans sa communauté de commune peut être porteuse de nouvelles dynamiques socioéconomiques et d'un nouveau récit territorial en milieu rural? Est-ce que ces transformations autour de l'alimentation révèlent ou réveillent des résistances au changement de différentes natures : culturelles, identitaires, techniques? ●

par **Noé Guiraud**

Noé Guiraud est géographe à l'École urbaine de Lyon, membre du Laboratoire d'études rurales de l'université de Lyon et bénévole à l'association Les Greniers d'Abondance.



Ce graphique, extrait de l'outil CRATER développé par Les Greniers d'Abondance, présente l'adéquation des surfaces agricoles nécessaires pour couvrir les besoins de la population (d'après l'outil Parcel de Terre de liens et de la Fédération nationale d'agriculture biologique) et celles réellement disponibles à deux échelles territoriales. Ainsi, on peut observer, par exemple, que seuls 6 % des besoins en fruits et légumes sont couverts par les surfaces existantes dans la commune de Dieulefit. Mais que ces besoins en surfaces arboricoles et maraîchères peuvent être satisfaits à l'échelle de sa communauté de communes (CCDB), et même au-delà (127 %).





Grand Lyon, petite résilience

GRAND LYON

Si les Verts ont engagé un pari ambitieux pour sécuriser l'alimentation de la métropole de Lyon qu'ils dirigent depuis 2020, les défis se multiplient... Parmi eux, celui de construire de nouvelles coopérations avec les territoires agricoles alentour.

Une exploitation maraîchère à Rillieux-la-Pape, ville de 30 000 habitants de la banlieue lyonnaise. C'est devant des plants de tomates que Bruno Bernard, le nouveau président de la métropole de Lyon, a choisi, fin août 2021, de donner rendez-vous à la presse pour sa rentrée politique. À ses côtés se tient Jérémy Camus, vice-président de la métropole en charge de l'agriculture, de l'alimentation et de la résilience du territoire. Le duo présente aux journalistes la nouvelle stratégie agricole du Grand Lyon, votée à l'unanimité deux mois plus tôt. Cette séance maraîchère n'est pas que symbolique : elle annonce la stratégie du nouvel exécutif. Ambitieuse, puisqu'il est notamment question d'atteindre les 15 % d'autonomie alimentaire (contre 5 % aujourd'hui), de créer un réseau de fermes semencières, d'accroître le nombre d'agriculteurs, d'ouvrir des espaces de tests agricoles et de sanctuariser des terres nourricières.

UN CHANGEMENT D'ÉCHELLE

Preuve de leur volonté de faire de la question alimentaire un élément phare de leur politique, les écologistes ont créé une vice-présidence spécialement dédiée à ce sujet. Cette délégation inédite s'accompagne d'un effort

financier réel : un budget d'investissement de 9,3 millions d'euros consacré à l'agriculture et à l'alimentation a été voté en début de mandat, somme à laquelle s'ajoutent 2 millions d'euros pour de l'acquisition foncière en vue de porter des projets agro-écologiques.

En réalité, l'orientation n'est pas si nouvelle. Les thématiques agricoles et alimentaires avaient déjà fait l'objet d'un investissement par la métropole avant l'arrivée des Verts à sa tête. Pour preuve, la stratégie alimentaire du Grand Lyon trouve ses racines en 2018 avec la réalisation d'un diagnostic qui révèle la très faible autonomie alimentaire du territoire et une importante précarité alimentaire au sein de la population. Une stratégie alimentaire est ensuite adoptée en juin 2019. Celle-ci vise déjà la construction d'un « système alimentaire plus durable, inclusif et résilient ». Mais les Verts apportent, de fait, un changement d'échelle de cette politique alimentaire plus résiliente.

INERTIE, CLOISONNEMENT ET MOYENS LIMITÉS

Si, comme on le voit, la volonté du nouvel exécutif est forte, la route vers la résilience alimentaire demeure semée d'embûches...

La première, et pas des moindres, est l'inertie du système agroalimentaire local. « *L'institution est un gros paquebot qui a tous les moyens d'aller plus loin mais quand il s'agit de tourner, cela prend du temps. On ne peut pas révolutionner un modèle qui a plus de quarante ans en un claquement de doigt, en un mandat* », explique Jérémy Camus. Ce gros paquebot présente un second défaut : le fonctionnement en silos. Les grosses collectivités travaillent encore de manière très cloisonnée entre les différents services. Or, transformer le système alimentaire nécessite de penser et d'agir de manière transver-

sale. De l'urbanisme aux déchets en passant par l'eau, de nombreux services techniques doivent en effet être mobilisés en synergie. Ce découplage représente un réel défi pour une collectivité de 9 000 agents. Point positif : la nomination d'un vice-président intégralement dédié à cette question. Cette position lui permet de jouer un rôle de découplage « par le haut ». Il devient une sorte de VRP de la résilience alimentaire et sensibilise les autres élus. Sensibilisation qui ruisselle par la suite sur les services techniques.

Au-delà de ces difficultés, le manque de moyens humains et financiers est un facteur limitant. Bien que la métropole de Lyon soit plutôt riche, elle agit – comme toutes les collectivités territoriales – dans un cadre budgétaire contraint. Dès lors, le budget d'investissement consacré à l'agriculture

LES 7 CHIFFRES DU DÉFI ALIMENTAIRE DE LA MÉTROPOLE DE LYON

1,4 million d'habitants

15 % de la population déclarait en 2019 ne pas manger à sa faim

273 exploitations agricoles sur ce territoire de 533,6 km²

62 % des agriculteurs âgés de plus de 50 ans

9 866 ha de terres agricoles et naturelles sanctuarisés par le dispositif Penap (Protection des espaces naturels et agricoles périurbains), une rareté en France !

15 % des surfaces agricoles utiles (SAU) engagées en agriculture biologique

95 % de la production agricole produite dans un rayon de 50 km autour de Lyon exportée hors du territoire



et à l'alimentation (12 millions d'euros) ne peut représenter plus de... 0,2% du budget d'investissement total. Une faiblesse qui se traduit par des moyens humains réduits et l'incapacité pour la métropole d'agir de manière directe et massive.

L'ÉCHELLE, UN PROBLÈME DE TAILLE

Atteindre l'autonomie alimentaire sur un espace comme la métropole de Lyon est illusoire. Le système alimentaire – même relocalisé – s'étend bien au-delà du territoire administratif de la collectivité territoriale. Pour nourrir les 1,4 millions de Grand-Lyonnais, il est en effet nécessaire d'aller s'approvisionner dans les campagnes environnantes. Une réalité bien comprise par la métropole qui pense son projet alimentaire territorial (Patly) sur un périmètre de 50 km autour de Lyon. La coopération interterritoriale devient dès lors essentielle. Cette coopération avec les collectivités voisines sur les thématiques agricoles et alimentaires reste à construire. Seuls quelques échanges informels entre techniciens situés sur ces 50 km ont lieu. La coopération politique est pour le moment inexistante et s'annonce délicate, prévient Jérémy Camus : « *La Métropole est très autocentrée et considérée par les territoires voisins comme expansionniste. Il y a un nouveau paradigme à imaginer avec ces territoires.* » Ainsi, penser en termes de système alimentaire permet de dépasser une vision réductrice et à sens unique de coopération entre un territoire rural considéré comme simple « grenier » et le territoire urbain voisin. En réalité, les points de coopération sont bien plus nombreux et à double sens qu'on ne l'imagine souvent : les jeunes citadins d'aujourd'hui sont des agriculteurs de demain, les matières organiques produites en ville peuvent servir à fertiliser les champs des campagnes alentour, etc.

UNE QUESTION DE CHOIX

D'autres difficultés obstruent le chemin de construction d'un système alimentaire plus résilient. L'une d'elles est au cœur de l'activité politique et de la décision : l'arbitrage. Certaines politiques publiques soutenues par l'exécutif peuvent venir contrarier des objectifs de résilience alimentaire. Ainsi, fin août 2021, une polémique a éclaté dans la presse locale autour de la construction d'un cimetière métropolitain sur des terres agricoles. Évoquant cette polémique, Jérémy Camus rétorque que « *nous sommes dans un périmètre contraint qui a plein de besoins, dont des besoins d'intérêts généraux comme la construction d'un cimetière. Il y a donc des arbitrages à avoir.* »

Cet incident vient tout de même rappeler que les intérêts agricoles et alimentaires peuvent être en concurrence avec d'autres, parfois tout à fait légitimes. Le cadre réglementaire ne facilite pas la prise en compte des enjeux alimentaires dans les orientations des collectivités. En effet, contrairement à d'autres questions de sécurité, aucun document opposable et obligatoire ayant pour but la résilience alimentaire du territoire n'existe. « *Nous avons des documents cadres autour de la sécurité industrielle, expose le vice-président de la métropole, mais rien sur la sécurité alimentaire et le risque de non-approvisionnement alimentaire. Il manque aujourd'hui ce type de compétences et réglementations.* » ●

Par **Clément Coulet**

Diplômé de deux masters (Sciences Po Lyon et Institut d'urbanisme de Lyon), **Clément Coulet** a travaillé cinq mois avec l'École urbaine de Lyon et Les Greniers d'Abondance sur la stratégie alimentaire du Grand Lyon.

ILS SONT PASSÉS AUX ACTES !

40% des effectifs de l'alouette des champs
ont disparu sur la Zone atelier en 27 ans.



Aliment'Actions : un laboratoire du changement sur 450 km²

PLAINE ET VAL DE SÈVRES

Comment transformer l'offre alimentaire dans la plaine céréalière des Deux-Sèvres ? Comment ne pas faire porter sur les seules épaules des agriculteurs le poids du changement et impliquer tous les habitants du territoire ? Un pari audacieux pour un programme de recherche-action très original.

« **A**liment'Actions est un moyen pour enfin passer à l'action : ce projet me réconforte et m'encourage à faire partie des acteurs qui changent mon territoire », se réjouit Agathe, habitante et élue de la petite commune de Marigny, dans les Deux-Sèvres.

DÉCONNEXION ENTRE AGRICULTURE ET CONSOMMATEURS

À l'origine du projet Aliment'Actions, il y a la vaste plaine céréalière du sud de Niort. Un concentré de territoires transformés par l'industrialisation de l'agriculture : les cultures (céréales, colza, tournesol et maïs) recouvrent 85 % de la zone, dont 70 à 80 % sont destinés à l'alimentation du bétail. Depuis des décennies, les parcelles s'agrandissent et les rotations de culture s'appauvrissent. Alors que les haies et les prairies ont largement disparu, l'usage des pesticides, lui, a signi-





Vincent Bretagnolle, initiateur de la Zone Atelier.

ficativement augmenté. Avec un impact évident sur la biodiversité et les ressources en eau. Ainsi, les populations d'oiseaux de cette plaine ont diminué, en moyenne, de plus de 30 % en 27 ans.

Paradoxe : la majeure partie de ce qui est produit dans ce territoire agricole est exporté et ses habitants font leurs courses dans des supermarchés – qui eux-mêmes s'approvisionnent sans réel souci des distances parcourues par les produits. Les liens entre les agriculteurs et les autres habitants du territoire sont distendus, parfois conflictuels, notamment autour des projets de bassines (retenues d'eau) destinées à favoriser l'irrigation des champs (voir encadré page 66).

C'est dans ce territoire que des chercheurs en écologie du Centre d'études biologiques de Chizé (CEBC) ont créé il y a 28 ans un observatoire de la biodiversité qui est aussi un lieu d'expérimentation : la Zone atelier plaine & val de Sèvre. Cette infrastructure de recherche couvre 450 km², qui abritent près de 450 fermes et 24 communes comptant au total 34 000 habitants. Malgré toutes les études attestant l'effondrement de nombreuses espèces d'oiseaux et d'insectes, malgré les

mesures agri-environnementales qui ont été testées avec les agriculteurs du territoire, l'agriculture poursuit sa trajectoire d'intensification et d'aggravation de son empreinte écologique.

COOPÉRATION APPRENANTE ENTRE SCIENTIFIQUES ET SOCIÉTÉ CIVILE

C'est à partir de ce constat que le projet Aliment'Actions est né en octobre 2018 d'une rencontre entre les scientifiques du CEBC (CNRS et Inrae) et des acteurs de la société civile et de l'économie sociale et solidaire (Wision, Colibris, InPACT et Soli'Niort). Avec un objectif : créer de nouvelles formes de solidarités au sein du territoire, plus précisément du système agri-alimentaire local, pour améliorer sa résilience face aux changements globaux. Avec un souci constant : ne pas faire à la place des acteurs, mais les aider à passer à l'acte !

L'intention de ce projet de recherche-action est d'essayer de comprendre quels peuvent être les leviers et les chemins de changement, individuels ou collectifs, et de déterminer, pour les chercheurs, comment

y prendre part : que ce soit par l'apport de connaissances autour de l'alimentation coproduites avec les acteurs sur la Zone atelier, par l'analyse de situations ou encore par l'expérimentation de diverses solutions de transformation. À titre d'exemple, plus de 600 enquêtes ont été réalisées entre 2020 et 2021 auprès des habitants de 4 communes (représentant 30 à 50 % des foyers sur chacune), pour comprendre leurs

modes de consommation et leurs attentes vis-à-vis des circuits courts. Avec la volonté que les différents acteurs s'appuient sur ces résultats pour agir. Au croisement, la Scop Wision organise des interpellations régulières dans les villages, sortes de « pulsations territoriales », pour mettre en lien les acteurs, favoriser des apprentissages réciproques et faire émerger des initiatives. Chaque commune du territoire bénéficie des mêmes séquences d'animation, mais avec différents protocoles. Chacune suit ensuite son propre chemin issu des réactions, attentes et mises en œuvre particulières des habitants. Ces allers-retours permanents entre scientifiques et non-scientifiques créent une communauté apprenante autour de l'alimentation, une aventure humaine faite d'incertitudes et d'élans qui nous a déjà toutes et tous changés.



DU RUTABAGA AU THÉÂTRE

Sur les trois premières années du projet, 42 « pulsations » ont eu lieu dans sept communes de la Zone. Dans chacune d'entre elles, l'équipe du projet interagit avec des collectifs d'habitants, des associations, des écoles, des agriculteurs, des élus... en utilisant des formats et des approches tan-

tôt très cadrés, tantôt tâtonnants, parfois détonnants, souvent inhabituels pour les participants. À Marigny, une première animation dans un format très participatif, appelé le « cercle samoan », a ainsi permis d'interpeler les habitants, de poser leurs paroles et de préparer un deuxième événement six mois plus tard où, lors d'un forum ouvert, les habitants ont échangé concrètement sur des actions à mettre en place. À nouveau, six mois après, une animation avec les habitants a permis de recueillir leur compréhension et leurs attentes sur les circuits courts, avant que l'enquête des chercheurs sur les modes et les circuits de consommation ne se déploie auprès de 50 % des habitants de la commune. Cette pulsation, régulière à Marigny depuis novembre 2018, a créé des conditions favorables au lancement, par la mairie, d'un projet de halles incluant un marché de producteurs.

Ailleurs, à La Foye-Monjault, à la suite d'un forum ouvert, une expérimentation culinaire a eu lieu à l'école primaire, en collaboration avec l'équipe enseignante et le cuisinier de la cantine : les enfants ont eu droit, à leur menu, à du rutabaga, après avoir étudié, la veille en classe, ce légume-racine oublié de nos campagnes et fait le lien avec un de ses producteurs locaux. Certains enfants étaient riches d'un autre récit le lendemain matin... Celui de leurs parents qui renvoyèrent le rutabaga à sa condition de légume du passé et de la guerre. Depuis, quand une interaction de la sorte est prévue avec les enfants, les parents y sont associés le soir-même.

Persuadée que les relations entre l'agriculture et le reste de la société sont au cœur d'enjeux majeurs pour mieux se nourrir dans les années à venir, l'équipe a lancé avec Olivier Fournout des ateliers de création théâtrale qui interrogent la place de l'agriculture dans la société. Ceux-ci transposent sous forme théâtrale



la manière dont deux groupes de cinq à six habitants, dont des agriculteurs, perçoivent ces interactions entre habitants et producteurs d'un même territoire. L'idée est d'explorer ces relations et d'appréhender les différences d'approche et de statut pour ouvrir les possibles d'une amélioration. Les participants sont à la fois auteurs, metteurs en scène et comédiens de la pièce. En deux jours, deux pièces de théâtre de 20 minutes sont ainsi créées et jouées. Un an après, les participants et organisateurs se retrouvent pour échanger sur leur envie d'agir ensemble. L'une des répercussions très concrètes de cet atelier est la mise en place d'un circuit de *geocaching* autour de la ferme d'un éleveur participant : lors d'une ballade, on doit découvrir des caches géolocalisées renfermant des informations notamment sur le producteur. *« J'ai vécu un weekend exceptionnel par la qualité et l'intensité de cette courte aventure humaine, rapporte Jean-Luc, l'un des participant de l'atelier, paysan de La Foye-Monjault. J'ai été agréablement surpris du résultat et enchanté que des scientifiques s'intéressent à nous, ruraux, et à moi, paysan... »*

UN PROJET ADAPTATIF

Original dans sa construction et son fonctionnement, et très interactif avec les acteurs du territoire, le projet Aliment'Actions tente de demeurer agile dans cette période de changements sociaux, écologiques et alimentaires, aussi massifs que rapides. Sans plan préétabli. Ses objectifs sont régulièrement révisés ; les contours du groupe porteur évoluent, en fonction des rencontres, des dynamiques de chacun et des opportunités qui émergent dans la Zone atelier. Enfin, la démarche du projet est exploratoire : nous testons, avec les habitants, différentes hypothèses, différentes approches alimentaires, et nous consignons

au maximum le déroulé et les effets de ce que nous mettons en place. Notre ambition est de créer sur le long terme une sorte de catalogue commun de connaissances, un lien de collaboration et de confiance aussi entre chercheurs, médiateurs, habitants et acteurs économiques et politiques intervenant dans le territoire. Une condition, selon nous, pour permettre une transition alimentaire effective dans ce territoire. ●

Elsa Berthet et Cyrille Bombard

Elsa Berthet est chargée de recherche à l'Inrae dans l'équipe Agripop du Centre d'études biologiques de Chizé.

Cyrille Bombard est médiateur sociétal, cogérant de la Scop Wision.

Ils coordonnent ensemble le projet Aliment'Actions.

Le site du projet : aliment-actions.fr

Crédits photos :
S. Gaba, V. Bretagnolle
et le projet Aliment'Actions







À quoi servent les Projets Alimentaires Territoriaux... ?

Formalisés à partir de 2014, dans une « loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt », les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont de plus en plus présents dans le débat public. Ils ont pu être présentés comme le remède miracle aux crises successives, facilitant les bonnes réactions. Simple slogan ? Réel outil d'une démocratie alimentaire ? Premiers éléments de réponse après sept années d'existence.



Les projets alimentaires territoriaux ne sortent pas de nulle part. Au Canada, au Royaume-Uni, au Brésil, où des dispositifs similaires existent depuis longtemps, il est frappant d'observer la place de la société civile, beaucoup plus motrice et reconnue qu'en France, et le moindre rôle de l'État centralisé. Par exemple, les conseils de sécurité alimentaire et nutritionnelle brésiliens sont, par obligation légale, présidés par un représentant de la société civile.

En France, les PAT laissent une marge de manœuvre importante aux acteurs locaux, en particulier les collectivités. En conséquence, ils affichent des périmètres et des niveaux d'ambition très variables. Sous l'influence d'acteurs locaux qui se mobilisent autour des enjeux alimentaires, une grande diversité est de mise sur les processus engagés, les champs d'intervention privilégiés, les modes de coopération et d'animation du projet, les rythmes...

FAIBLESSE DU TRAVAIL MULTI-ACTEURS

Sortant des actions cloisonnées ou ponctuelles, certains territoires pionniers expérimentent la mise en place de stratégies agricoles et alimentaires plus résilientes. Le succès de ces initiatives, d'abord confidentielles, a fini par imprégner l'imaginaire collectif, mais aussi celui des médias, au point de parfois laisser penser que, pour réussir, «il suffirait» de faire comme à Mouans-Sartoux, dans la Biovallée ou à Montpellier... On en oublierait presque l'importance du contexte local et du temps long, les verrouillages d'une profession agricole majoritaire marquée par les résistances au changement et le fonctionnement en filières, l'action publique organisée en silos ainsi que la difficulté à mettre autour de la table des acteurs aux cultures et aux attentes très diverses.

Une première génération de PAT consacrait un «triangle d'or» d'acteurs : la société civile, et en particulier le monde associatif, les représentants institutionnels de l'agriculture et la collectivité (souvent responsable de la mise en œuvre opérationnelle). Depuis, de nouveaux acteurs se sont agrégés. Les acteurs associatifs se sont diversifiés, avec l'irruption des associations d'aide alimentaire, pour l'environnement, l'éducation ou la santé. Des entreprises se sont créées, et notamment des start-up qui peuvent trouver dans les plans d'action des PAT des sources financières, avec des propositions souvent simplificatrices relevant du domaine technologique, en particulier dans la logistique. Le monde de la restauration privée peut également se mobiliser.

Pour autant, au bout de sept années, les instances de concertation élaborées à l'occasion des PAT peinent à recruter certaines catégories d'acteurs comme les commer-

çants et les grandes surfaces, mais aussi les industries alimentaires, qui se sentent moins concernées ou malvenues. Autre caractéristique majeure de nombreux PAT : les oubliés. Certaines catégories sociales sont en effet, de manière récurrente, absentes des stratégies territoriales alimentaires. Au premier rang de celles-ci : les habituels «invisibles» de la nation, tels les parents isolés, les personnes vivant des minima sociaux, les étudiants, les SDF et, de plus en plus, les ménages dont les revenus s'avèrent insuffisants pour se nourrir dignement.

UNE ÉVALUATION BIEN SOMMAIRE

Vingt ans après les premières stratégies alimentaires locales, sept ans après l'inscription des PAT dans la loi, une première constatation s'impose : le nombre de territoires impliqués n'a cessé de croître, rapidement. Si on en dénombrait une centaine en 2018, le ministère de l'Agriculture publiait en août 2021 une liste de 293 PAT reconnus. On note la prééminence du portage par les intercommunalités, même si, avec une soixantaine de projets, les parcs naturels régionaux et les pôles d'équilibre territoriaux et ruraux sont devenus des acteurs-clés. Les communes représentent moins d'un portage sur dix. Le monde associatif n'est qu'exceptionnellement coordinateur des démarches. Quant aux villes, souvent initiatrices de PAT, elles sont très présentes – à noter qu'un tiers d'entre elles comptent moins de 50 000 habitants.

Au début, sous l'influence à la fois d'élus locaux et du financement de l'État, une première génération de «PAT cantine» s'est lancée. L'évolution de l'assiette proposée en restauration collective, avec une progression d'ingrédients parfois biologiques,



parfois locaux, était considérée comme l'alpha et l'oméga de l'action territoriale, apte à «révolutionner» le secteur alimentaire local. Elle a été suivie d'autres thèmes principaux : sur les filières locales, les centres logistiques, plus rarement l'«écologisation» des pratiques. Aujourd'hui, la crise a mis l'accent sur l'accessibilité de l'alimentation qui, par nature, appelle une réflexion plus systématique; mais ce thème reste minoritaire.

L'évaluation de la plupart des projets territoriaux, quand elle existe, reste sommaire. Dans les faits, les collectivités ne s'imposent pas de bilan ou d'études d'impacts aussi minutieux que ce qu'elles exigent des autres. L'évaluation de celle de Bordeaux, par son Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable, ou de Dinan Agglomération restent exceptionnelles. La crise du Covid-19 a vu fleurir les brevets d'autosatisfaction des porteurs de PAT, certains relevant de l'affirmation gratuite, pour ne pas dire de la propagande. Deux sujets majeurs restent orphelins en matière d'évaluation des résultats : la contribution à la transition agroécologique dans le territoire et l'impulsion d'une démocratie alimentaire.

DES VOIES D'AVENIR POSSIBLES

Nous ne voyons pas de raison à ce que cette multiplication des PAT s'arrête, surtout si, enfin, l'État leur affecte des moyens financiers à la hauteur des enjeux. La crise du Covid-19 a mis en évidence que le rôle des communes, si fondamental pendant les périodes de crise, de confinement ou de restrictions, doit être réarticulé avec celui des intercommunalités, car les deux entités disposent de compétences complémentaires.

L'analyse prospective que nous avons menée en 2019⁽¹⁾, nous semble rester d'actualité, avec trois voies d'avenir possibles. Des PAT qui s'institutionnalisent dans les collectivités, et peuvent devenir une excroissance dotée de moyens pas toujours à la hauteur des enjeux. Des PAT où l'influence de la société civile impose un agenda mettant la transition agroécologique et alimentaire, mais aussi la gouvernance partagée et la démocratie alimentaire au cœur du projet local. Les ressources politiques et financières devront alors être négociées. Des PAT, enfin, qui deviennent un vecteur d'influence pour des organisations professionnelles agricoles en recherche de financements, avec un accent mis sur la sauvegarde des pratiques conventionnelles au nom du «local».

Ces trois voies coexisteront probablement, et leur poids relatif dépendra de l'influence des acteurs qui les portent. Il appartient aux composantes de la société civile visant une transformation profonde de prendre conscience du poids qui reste le leur. ●

Gilles Maréchal et Frédéric Wallet

Gilles Maréchal est membre de la Scop Terralim, chercheur associé à l'UMR Espaces et sociétés du CNRS.

Frédéric Wallet est agro-économiste, chercheur à l'Inrae et à l'UMR Agir, Toulouse. Il est membre du RMT Alimentation Locale et vient de publier *Manger demain, Fake or Not ?* avec Isabelle Brokman (éditions Tana, 2021).

1. colibris.link/analyse-pat





Former plus de producteurs alimentaires : une question de sécurité ?

Alors que le nombre de paysans se réduit comme peau de chagrin, rendre notre système alimentaire plus résilient implique de se former et d'accompagner une part croissante de la population pour produire à manger. Quels leviers pour y parvenir ?

nalisation – et d'une ultra-spécialisation ! – indépassable des productions alimentaires. C'est justement cette tendance qui contraint les paysans à inscrire leurs activités dans les marchés économiques mondiaux, avec pour seul objectif de produire plus pour « nourrir la planète ». Il s'agit aujourd'hui de changer de mantra : produire à son échelle pour nourrir son territoire.

En France, la population active agricole (familiale et salariée) était de 6,2 millions de personnes en 1955, soit 31% de l'emploi total. En 2010, on ne recense plus que 966 000 agriculteurs, soit moins de 3% des emplois⁽¹⁾. Et, dans les dix ans à venir, plus d'un quart d'entre eux partira à la retraite. Il est donc urgent de savoir qui produira demain notre nourriture. Des machines ? D'autres pays, parfois très éloignés ? Dans l'optique de rendre notre système alimentaire plus résilient, il est fondamental de former et accompagner une part croissante de la population pour produire à manger.

Cela passe par l'augmentation du nombre de paysans et la diversification des productions. Mais, l'avenir de notre alimentation ne peut plus être l'affaire des seuls agriculteurs. Sans revenir à la situation de précarité qui caractérisait nos sociétés rurales d'hier, essentiellement tournées vers une agriculture vivrière, il convient de rompre aussi avec l'idée d'une profession-

PROFILS HYBRIDES DE PRODUCTEURS

Dès à présent, il existe de nombreux types de producteurs alimentaires, certains peu connus et reconnus par nos institutions. Pour prendre l'exemple des légumes, du jardinier au maraîcher il y a aujourd'hui un continuum de profils de personnes dont les objectifs vont de l'activité professionnelle à l'autoconsommation, en passant par le loisir ou le revenu complémentaire⁽²⁾. Parmi ceux qui ont une démarche de production à visée commerciale, une part croissante s'installe en pluriactivité (34,9% en 2019). Souvent non issus du milieu agricole et en reconversion professionnelle, ceux-ci ne souhaitent pas seulement produire des aliments, mais aussi parfois les transformer et les vendre en direct, ou pratiquer des activités secondaires non alimentaires (foresterie, accueil, artisanat...). D'autres, qui visent par exemple une autonomie alimentaire pour eux-mêmes ou un collectif (avec une vente complémentaire

L'AUTOPRODUCTION : PAS SI ANECDOTIQUE...

Les pratiques de jardinage domestique sont assez répandues dans la population : 34 % des ménages ont un jardin d'agrément et 19 % un jardin avec un potager ou un verger – 42 % en milieu rural ⁽³⁾. Les productions, si elles sont en général limitées, peuvent s'avérer être un complément non négligeable dans le panier des ménages, mais aussi à l'origine d'échanges entre particuliers, voire de ventes. Selon les villes étudiées, le chercheur Maxime Marie ⁽⁴⁾ montre que ces productions peuvent couvrir 5 % à 18 % des besoins en légumes de la population. En moyenne, en France, l'autoconsommation représente 5 % du budget alimentaire des ménages, et même 19 % chez les agriculteurs.

possible), ne cherchent pas à s'inscrire dans le cadre d'une filière agricole.

Comment dès lors accompagner l'ensemble de ces nouveaux producteurs alimentaires ? Une partie de leurs besoins sont les mêmes que ceux des professionnels reconnus. Ainsi, il leur faut tous accéder à des terres et à des bâtiments de travail, voire à des équipements, mais sous des formes plus souples et diversifiées (par de nouveaux types de contrats de location et mutualisation, par exemple). Or, l'achat ou la location de terres peut être conditionné à l'évaluation du projet lui-même : si vous ne rentrez pas dans les standards de production ou d'investissements, votre projet ne sera pas jugé viable. Et votre candidature écartée. Cela implique de faire bouger les critères d'évaluation des projets à visée commerciale (reconnaissance de la pluriactivité, évolution des critères de viabilité), mais aussi de favoriser l'accès

aux terres – notamment *via* les politiques d'urbanisme – à des particuliers ou à des collectifs ayant des projets d'autoproduction. Accompagner les instances qui gèrent le foncier (collectivités et Safer⁽⁵⁾) à ces nouveaux enjeux et profils s'avère donc nécessaire.

COMMENT ACCOMPAGNER CES NOUVEAUX PRODUCTEURS ?

Produire des aliments toute l'année demande d'acquérir des compétences techniques et des savoir-faire. Cela prend du temps, c'est pourquoi des aides sont nécessaires pour sécuriser le période de l'apprentissage. Ce sont des besoins partagés autant par les « amateurs » que les professionnels.

Vers qui se tourner ? On peut estimer que le secteur agricole traditionnel, avec les chambres d'agriculture et les formations agricoles (lycées et formations continues), devrait répondre aux besoins de ces nouveaux profils. Malheureusement, c'est rarement le cas. Il existe des organisations de soutien à l'agriculture écologique et paysanne, tels l'Adear (Association pour le développement Agricole et Rural), les Civam (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural), les espaces-tests agricole ou encore les Agribio, qui proposent des formations satisfaisant une partie des attentes de ces nouveaux producteurs. Outre l'acquisition de connaissances (agronomiques, de gestion, des marchés...) et de techniques, leurs services permettent de rencontrer d'autres porteurs de projet et diverses personnes ressources. Elles peuvent aussi dispenser un accompagnement personnalisé pour la définition et le développement du projet, mais aussi pour l'orientation auprès des administrations : accès au foncier et à la gestion de l'eau, déclarations, conditions de vente, identification des financements, etc.



Favorables à des projets alternatifs, ces services demeurent toutefois axés sur la professionnalisation agricole, ce qui ne conviendra pas à certains porteurs de projets.

Plusieurs associations qui agissent pour diffuser les pratiques agroécologiques peuvent s'adresser à des «non-professionnels», individus ou collectifs. C'est le cas, par exemple, de Terre & Humanisme⁽⁶⁾, qui dispense 14 000 heures de formation et d'accompagnement par an à la pratique de la permaculture, ou encore de l'Association drômoise d'agroforesterie (Adaf)⁽⁷⁾, qui sensibilise et forme aux pratiques d'agroforesterie. Il existe une multitude de structures locales, aptes à répondre à des besoins très spécifiques. Un exemple à Dieulefit dans la Drôme : l'association Graine d'horti⁽⁸⁾ propose l'accès à un jardin participatif où Alain Flachaire, maraîcher à la retraite, transmet son savoir-faire à vingt-cinq personnes. Certains n'ont jamais jardiné. Ensemble ils participent à tous les travaux et chacun repart chaque semaine avec le fruit de son travail.

un parcours professionnels, on manque souvent d'un cadre clair et d'un accompagnement pour produire des aliments. D'où l'intérêt d'agir en collectif. Ce qui suppose alors d'aborder la dimension de la gouvernance de son projet et des échanges de compétences. Les statuts coopératifs permettent de mutualiser un ensemble de services et de coûts, mais aussi d'avoir plus facilement recours à des aides. Ainsi, le Groupement régional alimentaire de proximité (Grap)⁽⁹⁾ en apporte en Rhône-Alpes pour une trentaine de projets agricoles et alimentaires. À une autre échelle, la Ferme des Volonteux⁽¹⁰⁾ le fait également, après avoir expérimenté différents statuts en cherchant notamment à intégrer des activités non agricoles au sein de sa structure. Toutes ces approches collectives sont une façon de répondre au manque de reconnaissance actuel par les institutions et le milieu professionnel, mais aussi de rompre avec le paradigme productiviste dominant. Et pourtant, dès aujourd'hui, elles font leurs preuves et ouvrent la voie à une sécurisation alimentaire dans nos territoires. ●

AGIR EN COLLECTIF

Noé Guiraud

La richesse des offres locales est telle, en fait, qu'il n'est pas toujours aisé de les identifier. Et surtout, la plupart ne propose pas un accompagnement global aux porteurs de projet au-delà de techniques horticoles : comment trouver un terrain ? Combien de poules ou de ruches peut-on installer ? Existe-t-il des financements pour démarrer ? Quelles sont les conditions pour un accès à l'eau ? Celles pour vendre sur un marché ? etc. Et, lorsqu'on souhaite réaliser son projet en ville, d'autres problématiques – et questions – viennent s'ajouter, comme la pollution des friches urbaines ou la réglementation des jardins sur les toits. Dès lors, quand on ne s'intègre pas dans

Noé Guiraud est géographe à l'École urbaine de Lyon, membre du Laboratoire d'études rurales de l'université de Lyon et bénévole à l'association Les Greniers d'Abondance.

1. colibris.link/cahiers-agricultures1
2. colibris.link/tous-agriculteurs
3. Insee, 2017.
4. colibris.link/contribution-domestique
5. Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural.
6. terre-humanisme.org
7. adaf26.org
8. grainedhorti.blogspot.com
9. grap.coop
10. fermedesvolonteux.com



L'expérimentation d'une démocratie alimentaire

Relocaliser son alimentation est devenu un enjeu majeur pour les collectifs citoyens et les élus de Kembs, une petite commune du Haut-Rhin, aux portes de Bâle. Pour réaliser cette mutation ambitieuse, chacun a un rôle à jouer : associations, élus, techniciens, agriculteurs, enfants... Cette transition écologique est le fruit d'un chemin partagé depuis plusieurs années entre citoyens et politiques locaux. Avec de solides atouts et de sérieux défis à venir, notamment fonciers.

À l'école Tzama, les enfants passent 50% de leur temps dehors.



Avant d'arriver à Kembs, tout le monde m'avait dit : *« Il faut que tu rencontres Brice : c'est le cofondateur du groupe local Colibris et du groupe d'achat solidaire du Pays Rhénan »* (Gaspr⁽¹⁾ pour les initiés). Ça tombe bien, c'est chez lui et sa femme Julia que je suis hébergé... On ne devine pas, à sa voix douce et à ses gestes calmes, que ce triathlète et père de deux garçons est une boule d'énergie et d'enthousiasme. *« J'ai toujours été en lien avec la nature. Le déclic est venu avec le triathlon, car je voyais de plus en plus de courses annulées à cause des eaux polluées. Par ailleurs, après quinze ans passés dans la finance, j'étais en questionnement sur le sens de mon travail. »* Brice et Julia décident de quitter le nord de la Lorraine et de voyager en Europe, pour s'imprégner de ce qui se fait ailleurs en matière d'éco-

lieux, de jardins partagés, d'éducation, de démocratie... À leur retour, ils s'installent à Kembs, où vivent les parents de Julia.

La commune s'étire sur 7 km le long du Rhin, entre Mulhouse et Saint-Louis, presque à cheval sur deux frontières, avec l'Allemagne et la Suisse. Bordée par la forêt de la Hardt et par une centrale hydroélectrique, c'est une ville paisible. Sa population s'accroît doucement.

DES INITIATIVES EN SYNERGIE

Sans attendre, le couple met en pratique ce qu'ils ont vu dans leur voyage. *« On avait un rêve d'écolieu, d'autosuffisance individuelle. Ce rêve, on a tenté de le transférer ici au niveau collectif. Quand je posais à des enfants la question : "D'où viennent les poireaux ?", ils me répondaient : "Du supermarché !" Je voulais changer ça, et leur faire mettre les mains dans la terre. »* Il commence en 2007, avec la création de l'association G'Rhin de sel, puis se lance, avec un collectif de personnes soudées et engagées, dans un jardin partagé, une formation sur les semences, les boutures, la création d'une grainothèque de variétés locales...

Suite à des projections-débats de films écolos, comme *Demain* ou *En quête de sens*, en un groupe local Colibris se monte 2016. *« Ça a permis de faire émerger un collectif pour énergiser les actions locales, de faire des conférences sur l'agriculture et la démarche du "zéro déchet", et d'organiser des animations dans les écoles. »* « Avec des films sur la malbouffe, nous avons aussi réalisé que nous devions, localement, nous réapproprier notre alimentation », ajoute Myriam, membre du groupe local et animatrice de territoires durant trois ans au sein de l'association nationale.





Jour de distribution au Gaspr

Ce sujet de l'alimentation fédère, depuis, une partie des énergies militantes du territoire. Et les initiatives s'enchaînent : en 2017, la mairie met à disposition une parcelle pour mener à bien un potager en permaculture. Un an plus tard, la centaine d'habitants-jardiniers décide d'aller plus loin ensemble, et crée le Gaspr. Un tournant.

LE CYCLE VERTUEUX DU GROUPEMENT D'ACHAT

Ce groupement d'achat a un statut associatif. Il réunit plus de cent soixante adhérents aujourd'hui, et une cinquantaine de producteurs en grande majorité bio, dans un périmètre de 50 km. Parmi eux, la ferme Moyses de Feldkirch (qui vend du pain fabriqué à partir de variétés anciennes de blé), des maraîchers, mais aussi l'entreprise Plein d'vie qui produit de délicieux mélanges de graines prégermées et dés-

hydratées, ou encore Cosmétics en herbes qui propose toute une gamme de produits de beauté naturels. Au total, le Gaspr propose plus de quatre cents références de fruits et légumes, de produits laitiers et carnés, d'épicerie, de pains et farines, de boissons et de produits non alimentaires. Les producteurs fixent eux-mêmes leurs prix de vente et, pour financer son fonctionnement, le Gaspr prélève entre 15 et 20% de ce prix (sauf sur les produits de base comme les œufs ou la farine). Ces prix permettent aux producteurs de vivre plus décemment. L'un des maraîchers du groupement, qui gagnait auparavant à peine 800€ par mois pour un travail harassant, a ainsi pu augmenter son revenu de plusieurs centaines d'euros. En outre, les adhérents répondent toujours présents pour aider les producteurs qui en ont besoin. Un champ à dépierrer avant la mise en culture ? Plusieurs dizaines de bénévoles accomplissent le travail en une journée.

La solidarité s'exprime aussi vis-à-vis des consommateurs au budget modeste grâce à la mise en place de paniers solidaires. *«Le problème, c'est qu'on donne des produits bruts, et parfois les gens ne savent pas quoi en faire, comment les cuisiner. Soit parce qu'ils n'ont pas l'habitude, soit parce qu'ils sont immigrés et ne sont pas familiers avec ce qui pousse ici, confie Myriam. Le projet de tiers-lieu (lire page 42), permettra de répondre en partie à ce problème, avec des ateliers de cuisine, par exemple.»*

LA CONVIVIALITÉ, UN BON COMBUSTIBLE POUR L'ACTION

Tous ces projets sont portés par des bénévoles, qui s'investissent beaucoup, avec



quelques personnes plus engagées que d'autres. Ces énergies volontaires sont indispensables, mais elles ont comme revers la fragilité des projets : *« Si le noyau dur lâche, la rythmique sera différente, voire pourrait s'arrêter. Parfois, ceux qui font beaucoup peuvent pousser un bon coup de gueule. Les autres sont alors là pour filer un coup de main, pour apaiser les tensions, et proposer un apéro. On fait beaucoup d'apéros ! s'amuse Myriam. Si on ne fait pas la fête, si on ne prend pas de plaisir à faire ces actions ensemble, les gens ne resteront pas. La convivialité, l'humain, c'est la clé ! »*

Pour autant, dans la durée, la convivialité ne suffit pas. Sans l'implication d'autres acteurs, élus et entrepreneurs, des transformations plus globales du territoire auront du mal à voir le jour. Or, à Kembs, il y a depuis quelques années un alignement des planètes... La municipalité, on l'a vu, a déjà mis à disposition un terrain pour le jardin partagé puis un local pour le Gaspr. Lors des dernières élections municipales, en 2020, la liste Avancons ensemble souhaitait aller plus loin. Joël Roudaire, sa tête de liste et conseiller municipal sortant, ancien éleveur de montagne, a *« le lien à la terre dans les gènes »*. Aiguillonné par le groupe local Colibris, il signe 29 des 32 mesures du Pacte pour la transition⁽²⁾, lancé en 2019 par le Collectif pour une transition citoyenne (CTC), composé d'une trentaine d'associations, dont Attac, le mouvement Sol, Alternatiba et le mouvement Colibris. « Proposer une alimentation biologique, moins carnée, locale et équitable dans la restauration collective » figure en bonne place dans ce Pacte, de même que « préserver et mobiliser le foncier agricole et accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs et agricultrices dans une logique paysanne ».

« On avait les convictions mais pas forcément les idées innovantes, reconnaît Joël Roudaire, devenu maire. J'ai contacté Brice, l'acteur majeur dans ce domaine. » « Joël est venu nous trouver, confirme Brice : « On veut faire un projet de transition, mais on n'est pas armé, on a besoin d'aide. Des membres de ton réseau sont ok pour nous rejoindre ? » ». « Banco », répond Brice, qui devient alors conseiller municipal, membre de la commission Environnement, de même que Sébastien, cofondateur du Gaspr.

UNE MUNICIPALITÉ AUX CÔTÉS DES COLLECTIFS DE CITOYENS

Un des projets phares du programme de la nouvelle équipe est de travailler sur la résilience alimentaire. *« Comment préserve-t-on nos citoyens en cas de crise, de pénurie alimentaire par exemple ? Il n'y a même pas de maraîcher sur la commune ! »* se désole



Création de buttes en permaculture, sur l'ancien terrain de football.

Brice. «*Comment ramener des producteurs ? Il faut utiliser au maximum les terres communales.*» Ils font le calcul avec l'outil Parcel⁽³⁾, qui permet d'évaluer la surface nécessaire pour nourrir une population. Bonne nouvelle : si toutes les terres communales et les terrains particuliers étaient utilisés pour de l'agriculture de subsistance, Kembs pourrait être autonome. Du moins pour une alimentation végétarienne – pas pour satisfaire les besoins alimentaires de troupeaux d'élevage...

«*On s'était fixé l'objectif de 100% d'aliments bio dans les cantines scolaires*, indique Joël Roudaire, le maire de Kembs. *Le problème, c'est qu'aucune entreprise n'a pu répondre à notre appel d'offre, avec le budget prévu.*» Partant de ce constat, Brice et les autres arrivent avec une idée : salarier un marai-

cher travaillant sur des terres communales, payé à 50% par la mairie et à 50% par le Gaspr. La production irait aux cantines, et le surplus serait vendu au Gaspr à prix abordable pour des paniers solidaires supplémentaires. Le maraîcher mènerait, en outre, une action pédagogique dans les écoles de la commune. Le projet séduit et se lance. Un ancien terrain de foot d'un hectare est réhabilité pour l'accueillir. Pour Joël, «*c'est une première étape. La prochaine phase, c'est de mettre les terres communales au service de l'alimentation locale et de les transformer pour accueillir des cultures maraîchères.*» Dans la ligne de mire de l'équipe, il reste les autres terres agricoles de Kembs. Une autre paire de manche ! «*Aujourd'hui, on est sur des monocultures en maïs, mais ce n'est pas durable, notamment en terme de gestion de l'eau*, note le maire. *Nous sommes en train*

UN TIERS-LIEU CARREFOUR POUR LA VIE DES HABITANTS

Créer une ruche citoyenne sur le site d'un ancien stade de foot pour polliniser tout le territoire, c'est à peu près l'idée de G'Rhin de folie, un projet de tiers-lieu porté par quatre collectifs : le groupe local Colibris, l'école alternative Tzama, G'Rhin de sel, qui monte des événements sociaux et culturels, et le groupement d'achat Gaspr. Sur un même lieu, chaque habitant pourrait participer à des actions de maraîchage et d'implantation d'une forêt nourricière, bénéficier de services dans les domaines de l'économie sociale et solidaire, se fournir à l'épicerie du Gaspr et à la grainothèque conservant des semences locales, libres et reproductibles, et user des espaces d'apprentissage pour les enfants. Une cuisine pédagogique permettrait également à tous d'apprendre à transformer et à cuisiner divers types d'aliments.

«*La municipalité nous laisse carte blanche sur ce projet* », se réjouit Brice. L'implication de la mairie, avec la mise à disposition gracieuse du terrain, sa réhabilitation, et les travaux de rénovation des bâtiments, en fait tiquer plus d'un dans la commune, mais sans réel blocage. «*La relocalisation, l'emploi, la solidarité... personne ne peut être réellement contre !* » Et le projet fédère de nombreuses énergies locales. La plantation de haies vives et les arbres fruitiers ont été financés par la Maison pour la science, la mare pédagogique a été créée par les associations naturalistes Rivières de Haute-Alsace et Bufo. L'agglomération et la Collectivité européenne d'Alsace ont également mis la main à la poche.

L'ancien terrain de football, où s'implantera le tiers-lieu.



de réfléchir à des pistes pour que ces agriculteurs changent leurs pratiques et leurs cultures. Ce qui n'a rien d'évident, car le maïs demande peu de travail et rapporte bien.»

FAIRE DE L'ALIMENTATION UN ENJEU POUR TOUS, NOTAMMENT LES PLUS JEUNES

Pour accompagner ces agriculteurs dans le changement de leurs pratiques, rien de tel que de sensibiliser l'ensemble des habitants à l'importance de sécuriser leurs ressources et à soutenir les professionnels dans cette voie, estiment l'équipe municipale et les citoyens engagés. Le rôle des jeunes générations est jugé primordial pour l'avenir de cette transition alimentaire. «*Pour*

moi, la priorité, c'est de travailler avec les enfants, souligne Joël Roudaire. Leur faire comprendre le cycle de l'alimentation, les toucher par la pratique : celle de planter, de cueillir, de transformer, cuisiner et manger de bons produits. Et on a la chance, à Kembs, d'avoir des associations actives auprès de ces publics.»

C'est notamment le cas de Tzama⁽⁴⁾ – «zamma» signifie «ensemble» en alsacien –, une association qui porte un projet d'école et de collège alternatifs inspiré des pédagogies Montessori et Freinet. C'est aussi une école où les enfants passent 50% de leur temps en extérieur, au jardin ou en forêt, pour se relier à la nature. L'école est accueillie sur des terres communales, sous de grandes yourtes qui en font un lieu atypique dans ce bourg alsacien. En échange, l'association assure des animations «nature» aux enfants du centre périscolaire voisin.

«*Avec les jardins partagés et nos animations, on travaille beaucoup avec les enfants, à Kembs, se félicite Brice. On a, par exemple, répertorié avec eux les arbres fruitiers perdus, non exploités, sur l'agglomération. On a organisé des cueillettes et pressé les fruits, en partie avec l'aide des enfants, puis on a fait des distributions de jus dans la commune.»* Ces actions sensibilisent à leur tour les parents. «*On a donc des gens qui viennent dans nos associations via leurs enfants !*»

À la mairie, d'autres projets impliquant d'autres citoyens sont en cours : le financement de deux poules par foyer, réduire partout où on le peut dans l'espace public les surfaces de béton et planter des arbres – fruitiers, de préférence ! –, remplacer les géraniums dans les bacs à fleurs par des légumes, qui seraient donnés au Gaspri pour des paniers solidaires, etc.





Les enfants participent à la récolte, au jardin partagé.

TRANSFORMER CES ACTIONS EN UN CHANGEMENT SYSTÉMIQUE

C'est sur ce terreau d'initiatives déjà fertile que se greffe la démarche «Territoires d'expérimentation»⁽⁵⁾, initiée au niveau national par le mouvement Colibris, en collaboration étroite avec le CTC et plusieurs acteurs comme Emmaüs, Attac, ATD QuartMonde ou Sol, le réseau des monnaies libres. Kembs fait partie des six territoires qui vont être accompagnés au cours des prochaines années. L'objectif ? Soutenir les dynamiques déjà présentes, pour enclencher une transition plus globale, radicale et systémique. Ces territoires pourront bénéficier d'un large réseau d'expertises avec la mise à disposition d'outils et de ressources sur les différentes thématiques, d'aides à la recherche de partenariats et de finance-

ments, de soutiens pour un plaidoyer politique, d'une visibilité locale et nationale sur leurs actions.

Autre volet clé de la démarche : favoriser la participation active de tous les habitants, même les plus éloignés *a priori* des préoccupations écologiques et les plus fragiles, souvent délaissés par l'action publique. Et cela pour que les changements mis en œuvre soient vraiment élaborés avec tous les acteurs locaux, pas seulement les élus et les militants ; pour qu'ils ne soient pas subis, mais bien choisis, réfléchis et autant que possible mis en œuvre par tous.

Cette ambition démocratique résonne comme un défi pour les élus qui, plus que jamais, deviennent les animateurs de la communauté locale : *«Ça fait vingt-cinq ans qu'on fait des réunions publiques, et il n'y a que quatre personnes au rendez-vous, toujours les mêmes ! soupire Joël Roudaire. On organise des temps pour dessiner la vie ensemble. Je dis souvent aux gens : "Venez ! On n'est pas là pour décider de tout à votre place..."»* Et Brice d'ajouter : *«On ne se rend pas compte de la puissance qu'on peut avoir en tant que citoyen. Je me faisais des idées fausses sur la politique, qu'on parlait et qu'on ne faisait rien. Alors que le personnel politique est souvent demandeur ! Il faut que ces deux mondes se rencontrent et dialoguent davantage.»*

LA MÉTROPOLE BÂLOISE : UN ATTRACTEUR DÉSTABILISANT

Un défi s'ajoute à celui de la construction d'une démocratie locale. Celui de la maîtrise de son espace. Kembs, en effet, n'est



pas une oasis isolée. Située à 17 km de Bâle, la commune subie, comme ses voisines, l'influence irrésistible de la grande métropole suisse : une cité riche d'emplois, en particulier dans les industries chimique et pharmaceutiques, proposant des salaires trois fois plus élevés en moyenne qu'en France. Aussi, de nombreux Français vont travailler chaque jour en Suisse tout en cherchant à s'installer du côté français de la frontière.

Il en résulte une pression foncière énorme, à Kembs et alentour. Les prix s'envolent, et les agriculteurs sont tentés de vendre aux plus offrants. Et de déclasser leurs terres agricoles. Surtout lorsque leur retraite est faible. Il y a là un sacré nœud de contradictions à démêler pour Joël Roudaire : *«D'un côté, le plan local d'urbanisme protège les forêts et les espaces naturels, de l'autre, on doit densifier au maximum et construire des immeubles pour les nouveaux arrivants. Mais les habitants ne veulent pas de ça ! On doit pourtant choisir, entre densifier, couper des forêts ou s'étaler sur les terres agricoles...»*

Un sérieux verrou qui bride l'ambition de l'exécutif et des forces citoyennes pour faire de Kembs un territoire nourricier le plus autonome possible.

De plus, on a affaire à divers programmes d'aménagements régionaux contestables. Ainsi, le projet d'attractivité de la métropole, baptisé Euro3lys, à 10 km au sud de Kembs : il prévoit d'accueillir, sur 100 ha, un « pôle de commerces et de loisirs », avec des activités tertiaires, d'hôtellerie et de l'habitat. De quoi accroître l'étalement urbain. Autre projet, celui de fluidifier le trafic routier entre Bâle et Strasbourg pour faciliter l'accès à l'aéroport international de Bâle-Mulhouse-Fribourg, qui verra donc son trafic aérien augmenter ! Des choix qui, bien souvent, tournent le dos à une transition plus écologique et sociale pour tout ce territoire. Et provoquent de vives ten-

sions politiques. *«Plus on est acteur de son territoire et plus on peut choisir son avenir, insiste Brice. Et plus on est nombreux, plus on a de poids. Je ne suis pas un extrémiste mais, malgré tout, parfois le blocage peut payer, comme à Notre-Dame-des-Landes !»*

Résister, innover, déjouer les pièges, préserver la cohésion locale... Fort de leur expérience, les collectifs du Gaspr et des jardins partagés peuvent parier sur la convivialité comme bon ciment pour construire l'avenir. Sur la convivialité, mais aussi sur le « décider ensemble » et le « faire ensemble », par le jardinage, la cuisine et les ateliers partagés. *«C'est ça, on devrait offrir plus souvent l'apéro, aux réunions citoyennes, sourit Joël. Les gens viendraient peut-être plus nombreux !»* Entre les gewurztraminers, les rieslings et les nombreuses bières locales, il y a l'embarras du choix... ●

Gregory David

Gregory David est coordinateur de *Colibris le Mag*.

1. gaspr.eu
2. pacte-transition.org
3. Cet outil aidant les territoires à relocaliser leurs productions alimentaires a été créé par Terre de liens et la Fédération nationale de l'agriculture biologique : parcel-app.org
4. tzama.fr
5. territoires-dexperimentations.org

Crédits photos :

P38/43 ©Sébastien Pflieger - Jérôme Duval-Weigel

P40/44 ©Martin Fournier

P41 DR



Les héroïnes d'une révolution nourricière

DURBAN

Dépendante des importations et d'une nourriture de mauvaise qualité, la population de Durban (Afrique du sud) redouble de créativité pour reprendre en main son alimentation, faisant progressivement de ce territoire un modèle. Malgré un contexte de crises (sociale, infrastructures), les initiatives se multiplient avec un point commun remarquable : les femmes sont à la manœuvre et font merveille !



Des sacs pour potager distribués par des étudiants.

« Ici, au bidonville, pour faire plaisir à ta copine, tu l'emmènes en centre-ville manger au KFC. C'est la grosse sortie ! s'exclame un habitant de Durban. Mais on oublie souvent que le KFC c'est du poulet industriel gras et nourri aux OGM », reconnaît-il, lucide sur les habitudes de nombreux Durbanites qui n'ont pas accès à une alimentation de qualité. De fait, cette métropole cumule un redoutable panel de handicaps (agricoles, logistiques, sociaux), qui nuisent à l'alimentation de sa population : 3,8 millions d'habitants, dont un sur deux vit dans un *township*, sur un territoire de 3500 km².





La coopérative Ilangabi Elingacishi a reçu le soutien de la ville de Durban, notamment pour l'irrigation.

DÉPENDANCE, OBÉSITÉ ET CARENCES

La métropole est avant tout en situation de forte dépendance : elle doit importer une grande partie des produits qu'elle consomme. Les céréales arrivent d'une province voisine et 80 % des fruits et légumes proviennent d'autres régions, voire de l'étranger (Europe et Argentine en particulier). Du reste, cette fragilité concerne l'ensemble de l'Afrique du Sud, approvisionnée par une poignée de gros exploitants. Les petits producteurs ne parviennent pas à se développer : la précarité de leurs baux ne leur permet d'accéder ni aux crédits, ni aux infrastructures nécessaires et leur faible production leur limite l'accès aux commerces.

En conséquence, les marchés locaux restent trop réduits et la restauration rapide occupe le terrain. Cette offre de produits industrialisés bénéficie aussi d'un manque d'éducation aux enjeux ali-

mentaires et de l'attraction exercée par la société de consommation. Les habitants viennent souvent des quartiers populaires pour travailler dans le centre où leurs repas sont achetés aux vendeurs de rue ou dans les fast-foods, bon marché mais de qualité médiocre. À cela s'ajoute une forte demande de viande, que les Durbanites apprécient particulièrement. Cette alimentation entraîne d'importants problèmes de santé – surpoids, obésité, sous-nutrition, carences et diabète qui coexistent au sein d'une même population. « Pour moi, le plus gros enjeu est le revenu, souligne Steven Worth, directeur du Centre africain pour la sécurité alimentaire (ACFS). Lorsque vous avez un budget réduit, vous achetez des produits bon marché et caloriques qui remplissent l'estomac mais ne sont pas forcément nutritifs. » Néanmoins, si la question économique est décisive, le fléau alimentaire de Durban reste multidimensionnel. Les habitants – et en particulier les femmes – ont choisi de l'attaquer de front et par tous les bouts.



ILS SONT PASSÉS AUX ACTES !

Chaque sac contient entre vingt-cinq et trente semences.

SYSTÈMES D'ENTRAIDE

De nombreuses actions locales sont initiées par la population pour améliorer sa sécurité alimentaire. L'association Wave (Femmes ajoutant de la valeur à l'économie) est l'une de ces initiatives. Elle réunit deux cents femmes, toutes productrices, qui font pousser leurs fruits et légumes et approvisionnent un intermédiaire qui les commercialise. Or, ces agricultrices ne récupèrent qu'une portion congrue de l'argent de la vente. *«Elles produisent beaucoup mais n'arrivent pas à sortir de la pauvreté car elles n'ont pas accès directement au marché, témoigne Rosemary Rodriguez, présidente de l'association. Pour y remédier, Wave les aide à transformer les récoltes en aliments (farine, gâteaux, fritures) ce qui permet à la fois d'avoir une plus grande valeur ajoutée et d'étaler les ventes sur l'année.»*

Les distances représentent aussi un frein : certaines paysannes doivent parcourir plus de 50 km avec leur récolte, sans moyen de transport. Un système d'entraide permet d'y remédier en partie : les membres qui possèdent un véhicule emmènent les produits d'autres agricultrices pour les vendre sur place. *«Nous rêvons que leurs produits soient accessibles partout, déclare Rosemary Rodriguez. Mais nous n'avons pas suffisamment de marchés paysans, faute de consommateurs : les gens ne sont pas assez sensibilisés aux avantages des produits bio en circuits courts.»*

À quelques kilomètres de là, devant les logements sociaux de Kenneth Gardens, l'association Carrots and Peas distribue des repas aux personnes précaires. Les ingréd-

dients sont donnés par quelques discrets bienfaiteurs, complétés par des achats et préparés dans les cuisines de l'association, puis servis par une équipe de bénévoles. Zandile Ntaka est la fondatrice de cette soupe populaire, qui existe depuis 2009. *«Nous avons commencé par cuisiner un seul repas à la fois, témoigne-t-elle. Mais on nous en a demandé davantage, d'abord un par semaine, puis trois. Les gens qui viennent souffrent parfois de la tuberculose, du VIH, de diabète ou d'hypertension et sont généralement au chômage ou sans domicile fixe. Ils dorment sous les ponts et dans les parcs. On voit que ceux qui viennent manger ici, après deux semaines, reprennent goût à la vie»,* sourit la jeune fondatrice. Elle aimerait avoir davantage de nourriture à cuisiner et souhaiterait également pouvoir payer les cuisinières qui préparent les repas.

MOINS D'EGO, PLUS DE FEMMES

Bien d'autres actions se développent dans la métropole de Durban. Ainsi, des sacs de terre sont distribués, dans lesquels les habitants des bidonvilles sèment des légumes. Des programmes d'aide sont menés par les étudiants de la ville auprès des producteurs. Un grand potager urbain a également été installé par la municipalité sur le toit d'un immeuble en plein centre ville, permettant de créer six emplois dont quatre jardiniers à plein temps. Le tout suscite une cohérence d'ensemble et une réelle dynamique alimentaire dans ce territoire : ces actions, réparties dans la métropole de Durban, ont en commun d'être aidées et mises en lien à la fois par la municipalité et par l'association Let's Food (lire notre encadré), mais aussi d'être portées et animées essentiellement par des femmes. *«Elles sont très*



majoritaires dans les projets de sécurité alimentaire sur le territoire, explique Vuyo Jayiya, le chef de département des affaires agricoles à la municipalité. *Elles restent actives au sein de ces organisations plus longtemps que les hommes et sont également plus nombreuses dans le secteur agricole.* Cette forte présence découle aussi d'inégalités importantes : *« Dans les emplois classiques, les femmes sont moins formées et moins bien payées, pointe Vuyo Jayiya. Par défaut, beaucoup d'entre elles se tournent donc vers les emplois agricoles, plus faciles d'accès. »*

Steven Worth de l'ACFS souligne la triste ironie de cette situation. Il rappelle que le rôle des femmes sud-africaines dans la production agricole était majeur jusque dans les années 1980. Puis il s'est beaucoup réduit lorsque ce secteur s'est industrialisé. Les travaux aux champs (assurés par les femmes) ont diminué tandis que les profils commerciaux (accaparés par les hommes) se sont développés. Et de rappeler la propension féminine à investir le budget du foyer dans les postes essentiels (alimentation, habitat, santé, etc.), bien plus que les hommes. Mais ce n'est pas tout : *« Les femmes échangent davantage que les hommes, constate Rosemary Rodriguez. Elles s'impliquent et collaborent plus. Quand des hommes entrent dans une organisation, les ego prennent beaucoup de place et peuvent faire échouer les projets, bien qu'ils apportent aussi d'importantes compé-*

tences. » En creux, cette quête de sécurité alimentaire agit comme un révélateur de l'oppression patriarcale et illustre certains des arguments fondamentaux de l'éco-féminisme. ●

Lionel Astruc

Lionel Astruc est journaliste, auteur de nombreux livres, dont *L'art de la fausse générosité*. La fondation Bill et Melinda Gates, aux éditions Actes Sud (2019).

LET'S FOOD CITIES : DES VILLES EN TRANSITION DEUX PAR DEUX

Plus que jamais, les citoyens constatent que l'avenir des villes passe par une meilleure autonomie alimentaire. Dans cette perspective, l'association bordelaise Let's Food anime un réseau de bénévoles, d'étudiants et de chercheurs, ainsi que de partenaires institutionnels. Elle a mis au point le remarquable projet Let's Food Cities, qui assemble des duos de villes composés d'une ville française et d'une ville partenaire en Afrique, en Amérique latine, en Asie ou au Moyen-Orient. Sept duos ont ainsi été réunis, Durban étant associée à Nantes. Sur ces territoires, l'association évalue la durabilité du système alimentaire et identifie les améliorations et innovations possibles. Chaque duo repère également les domaines pour lesquels les deux villes peuvent s'entraider, coopérer et échanger de bonnes pratiques.

Plus d'info : www.letsfood.fr

Vente sur le marché des productions paysannes
par Rosemary Rodriguez.

Crédits photos : eThekweni Municipality et Let's Food







La viande : moins, mais mieux ?

Le pari des abattoirs paysans

À l'heure où l'élevage industriel est pointé du doigt pour ses impacts sur l'animal, le climat, les ressources de la Terre ainsi que sur la santé humaine, des éleveurs cherchent la parade. À travers un abattage à la ferme ou à proximité. Objectifs : redonner du sens à leur métier, respecter l'animal et reprendre le contrôle sur la filière.

Résumons. L'élevage est responsable dans le monde de 14,5% des émissions de gaz à effet de serre ainsi que d'une consommation effrénée d'eau et d'espaces nourriciers. L'appropriation et le contrôle des animaux par les humains, à travers la chasse, la pêche ou l'élevage, apparaît, pour beaucoup, indigne de notre humanité. Si bien que de plus en plus de personnes adoptent un régime végétarien ou végétal⁽¹⁾ et réclament l'octroi d'une personnalité juridique à l'animal. En septembre 2021, les eurodéputés ont, à leur tour, réclamé de surtaxer les viandes par rapport aux fruits et légumes.

Il n'empêche, la grande majorité des populations des pays développés et émergents maintient une alimentation carnée, à base de viandes, de poissons, de produits laitiers et d'œufs. Cette consommation mondiale, et les élevages associés, ne cessent d'ailleurs de croître dans le monde. Malgré un recul annuel en France de 1,7% des achats de viande bovine en boucherie⁽²⁾ – contrasté selon les catégories sociales.

La remise en cause de ce régime alimentaire carné dominant secoue toute la profession. Y compris les éleveurs-paysans. Lesquels se battent désormais sur deux fronts à la fois : contre les filières industrielles qui les contrôlent et les contraignent à des pratiques qu'ils réprouvent ; contre des associations antispécistes⁽³⁾ et de nombreux consommateurs qui les montrent du doigt.

LA MORT DE L'ANIMAL, UN PROFOND TABOU

La mort de l'animal consommé demeure un profond tabou dans notre société. Dès lors que nous vivons avec des animaux, la question de leur fin de vie se pose, toujours avec difficulté et complexité. Les consommateurs ne sont pas les seuls à dénoncer les conditions industrielles d'élevage et de mise à mort : de nombreux éleveurs partagent leur écœurement et remettent désormais en cause le système d'abattage et de transformation industriel. Ils mettent donc en œuvre des alternatives pour celles et ceux qui font le choix de continuer à consommer des produits animaux. D'abord, sur la façon d'élever leurs compagnons de travail, en priorisant le plein air et les parcours extensifs, une plus grande liberté de mouvements, une alimentation de qualité produite à la ferme, sans additifs, sans OGM ni produits chimiques. Au passage, préserver les prairies fixe du carbone, est bon pour le climat et permet d'abriter une grande biodiversité d'insectes, d'oiseaux et de plantes.

Jusqu'ici, seuls les volailles ou les lapins peuvent être abattus à la ferme, ainsi que d'autres animaux pour l'auto-consommation, mais pas les bovins. Tous ceux que l'on destine à la boucherie doivent, eux, être tués au sein d'un abattoir agréé. Alors que l'abattage à la ferme

LES « VIANDES VÉGÉTALES » : UN SUCCÈS ET DES QUESTIONS

« Grâce à cette nouvelle viande, nous allons libérer la nature ! » prophétisait récemment Ethan Brown, le patron de Beyond Meat, l'un des leaders américains du marché de la « viande végétale », dans *Le Monde*⁽¹⁾. Cette « viande » est en fait sans produit animal (ou presque), à base de protéines végétales, comme le soja ou le seitan (protéine de blé), ou de divers champignons. Si ces alternatives végétales constituent encore moins de 5% du total de la viande consommée dans le monde, la « viande » végétale a déjà dépassé le stade de la simple tendance réservée à quelques privilégiés. À la traîne dans sa production, la France connaît néanmoins une progression de 20% de la consommation depuis un an et environ quarante millions d'euros dépensés par les foyers en 2019 pour l'ensemble de ces substituts sans protéines animales.

Cet engouement, réel, repose à la fois sur un pari industriel et sur une prise de conscience de nombreux consommateurs de la sévérité des crises écologiques et climatique, mais aussi sanitaires (avec l'explosion partout des cas d'obésité et de maladies cardiovasculaires), ainsi que des impacts insupportables de l'élevage industriel pour l'animal. La tendance est louable. L'envers du décor de cette jeune industrie l'est moins au niveau nutritionnel. À écouter de plus en plus de spécialistes, la consommation régulière de steaks végétaux n'est pas recommandable. Ainsi, Killian Bouillard, docteur en sciences du sport spécialiste de la nutrition, dénonce ce type d'aliments ultratransformés⁽²⁾. Car ces « viandes végétales » contiennent au moins cinq ingrédients (souvent une vingtaine, voire davantage), dont des huiles et du sucre (ou leurs équivalents industriels), des déchets



revalorisés de l'industrie laitière (poudre de petit lait, poudre de babeurre, matière laitière anhydre...), des fragments d'aliments bruts (fibres, germes de blé, amidon, gluten...) et des additifs tels que des émulsifiants, des stabilisants ou des conservateurs.

La critique des nutritionnistes porte, il faut le souligner, non sur leurs origines végétales et sur certains déséquilibres nutritionnels, comme on l'entend souvent, mais sur le fait qu'il s'agit de produits industriels ultra-transformés. Comme la plupart des plats cuisinés à base de viande! En d'autres termes, mieux vaut directement consommer des légumineuses, des céréales complètes, des légumes, des fruits, des fruits à coques et des graines, et exclure tout produit ultratransformé.

Tout à son obsession, absurde, d'imiter les viandes, l'industrie est en train de créer aussi de la viande *in vitro*, à partir de cellules souches d'animal en culture... mais sans élevage. Un ersatz de viande a ainsi été obtenu en 2013. Il a été depuis reproduit dans quatre-vingt laboratoires industriels dans le monde, et servi dans des restaurants à Singapour et à Tel Aviv. Bon appétit!

1. Lucas Minisini, « La viande de demain », enquête en quatre volets, *M le magazine du Monde*, juillet 2021. colibris.link/viande-demain
2. Killian Bouillard, « Les "steaks végétiaux" ne sont pas bons pour la santé », *Reporterre.net*, 7 septembre 2021. colibris.link/steaks-vegetaux

est désormais couramment pratiqué en Scandinavie, en Autriche, en Hongrie, en Allemagne et en Suisse, il n'est qu'exceptionnellement réalisé en France, toujours de façon clandestine.

ABATTAGE À LA FERME : COURANT EN EUROPE, CLANDESTIN EN FRANCE

Il a fallu le combat acharné de quelques pionniers depuis dix ans, comme Jocelyne Porcher, chercheuse à l'Inrae et ancienne éleveuse, et Stéphane Dinard, qui élève en bio des vaches, des cochons et des volailles en Dordogne, pour qu'enfin la direction générale de l'Alimentation (DGAL) y prête une oreille attentive. Leur association Quand l'abattoir vient à la ferme a fait bougé les lignes, avec l'implication notamment de la Confédération paysanne. Et l'aspiration de notre société à développer les circuits courts a contraint la DGAL à revoir sa copie, car sans abattage de proximité, le marché de la viande ne peut répondre à cette évolution positive de consommation.

En 2018, la loi agriculture et alimentation (dite « EGalim ») permet l'expérimentation, durant quatre ans, d'équipements et processus d'abattage de proximité sur les lieux d'élevage. Sans aucun accompagnement zootechnique ou administratif des éleveurs pour autant, qui ont dû se débrouiller seuls pour trouver les bons équipements et pratiquer des essais. Et l'Institut de l'élevage (Idele) est resté aux abonnés absents! Malgré tout, une dizaine de projets, portés par plusieurs réseaux et groupements d'éleveurs⁽⁴⁾, apparaissent assez robustes en France, pour espérer une transformation de la loi et des pratiques d'abattage. Une nécessité si l'on veut construire en France une filière agroécologique et paysanne, respectueuse de l'animal.

On peut distinguer trois types d'abattoirs de proximité. D'abord, les petits abattoirs fixes, parfois réhabilités, gérés directement par des «éleveurs-tâcherons», souvent avec l'aide de quelques techniciens et le soutien de collectivités locales. C'est le cas à Die (Drôme), au Vigan (Gard), au Bourg-d'Oisans et à La Mure (Isère), à Guilleville (Hautes-Alpes)... *«Aujourd'hui, il n'y en a pas plus de dix, essentiellement dans le Sud-Est et en Rhône-Alpes où beaucoup d'éleveurs travaillent en circuits courts; mais on dénombre une vingtaine de projets de petits abattoirs»* (voir notre carte), indique Jacques Alvernhe, ancien éleveur en bio sur les monts de Lacaune (Aveyron), qui a travaillé trois ans en abattoirs et conseille aujourd'hui l'Association pour des abattages paysans (Apap).

Stéphane Dinard de l'association Quand l'abattoir vient à la ferme réclame, en plus, de pouvoir donner la mort à ses animaux là où il les a élevés – ce qu'il fait dans sa propre

ferme de façon illégale –, pour les accompagner de la naissance à la mort et réduire leur stress. En Loire-Atlantique, Mayenne, Ariège et Loire, des éleveurs testent ainsi des caissons mobiles d'abattage qui se déplacent dans leurs fermes, afin de réaliser les étapes de mise à mort jusqu'à la saignée (voire l'éviscération). La découpe et le conditionnement des carcasses sont réalisés dans la foulée, au sein d'un abattoir de proximité dont dépend le caisson mobile. Parfois, toutes les étapes, de la mise à mort jusqu'au conditionnement des carcasses, sont effectuées avec un camion-abattoir dans la ferme même ou à proximité, sur des aires d'accueil entre fermes pouvant accueillir un bureau et un grand frigo. *«Un abattoir mobile est un abattoir dans un camion, avec les mêmes règles d'hygiène que dans les abattoirs fixes»*, insiste Stéphane Dinard. *À l'heure actuelle, les vrais scandales sanitaires sont issus de l'agro-industrie, de*

DEMAIN, TOUS ÉLEVEURS ?

Quelques poules, trois lapins, quatre ruches, une chèvre ou un âne... Le petit élevage familial fait un retour remarqué dans les campagnes. Pour peu que l'on dispose d'un espace enherbé (sans traitements chimiques !), d'eau (mare, étang, ruisseau, puit...) et de temps à leur consacrer, ce type d'élevage est à la portée des amateurs. Et les «services» que ces animaux nous apportent sont multiples.

La poule est la reine du jardin ! Selon les races, elle pond de 120 à 250 œufs par an – du moins les trois premières années. Sans oublier qu'elle régule limaces et insectes ! La brebis fait office de tondeuse écologique presque tout terrain (consommant 8 kg de fourrage vert par jour ou 2 kg de foin), alors que l'âne et la chèvre font un travail plus chirurgical. L'abeille mellifère est une pollinisatrice hors pair et nous offre du miel. Avec ces animaux, c'est la promesse de relations singulières et souvent joyeuses !

Avec son ouvrage *Petit élevage familial bio* (éditions Terre vivante, 2018), Anne Denis peut nous guider.





LA COULEUR DU PICTO

représente le niveau d'avancement du projet

- En réflexion
- En cours d'élaboration
- En service

LA FORME DU PICTO

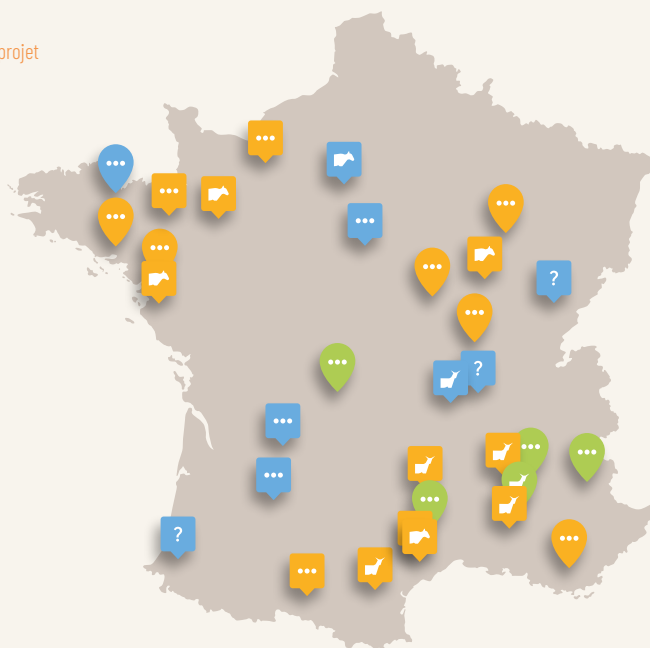
représente la forme d'abattage

- Fixe
- Mobile

LE CONTENU DU PICTO

représente les espèces concernées

- Petits ruminants
- Bovins
- Multi-espèces



Carte élaborée par l'Apap

CARTE DES ABATTOIRS PAYSANS, FIXES ET MOBILES, EN SERVICE ET EN PROJET

l'élevage industriel et de la grande distribution, pas de nos pratiques⁽⁵⁾. »

On voit même poindre des projets commerciaux autour de cette pratique. C'est le cas avec Émilie Jeannin et son frère Brian, qui élèvent 240 bovins charolais en Côte-d'Or : ils ont créé la société Le Bœuf éthique⁽⁶⁾ et sillonnent les fermes depuis l'automne dernier avec trois camions-abattoirs fin 2021. Les animaux – pas toujours élevés en bio – sont achetés vifs aux éleveurs et abattus sur place par la société qui les revend sous la marque Le Bœuf éthique.

LES SCANDALES SANITAIRES DE L'AGRO-INDUSTRIE

L'enjeu de cette mise à mort du bétail est crucial. D'abord pour réduire la souffrance animale – quand bien même il s'agit, au bout du compte, de leur mise à mort. Mais aussi pour redonner aussi aux éleveurs du sens à leur métier et une maîtrise de l'ensemble de la chaîne agroalimentaire aujourd'hui confisquée par l'industrie. « *Alors que 85 % des abattoirs sont entre les mains des quatre grands groupes industriels de la viande*

française, les éleveurs en circuits courts – moins de 5% du marché des viandes – doivent défendre leurs outils de travail à travers ces abattoirs de proximité et obtenir des conditions d'exploitation sanitaires adaptées à leur taille», souligne Jacques Alvernhe.

L'enjeu est aussi clé pour sécuriser l'approvisionnement local. Car, à la faveur de l'industrialisation grandissante des filières d'élevage depuis trente ans, il ne reste plus que 268 abattoirs dans l'Hexagone, ce qui est peu. Les éleveurs sont en conséquence contraints de faire parfois jusqu'à deux ou trois heures de route pour amener leurs bêtes à l'abattage. Stressant pour l'animal, coûteux pour l'éleveur. Sans compter que cette concentration des abattoirs (la moitié des 3,2 millions d'animaux mis à mort, chaque jour, en France s'effectue dans une vingtaine d'établissements) contribue à en faire, comme le résume Jocelyne Porcher, «un lieu cruel» pour le bétail, «opaque» pour l'éleveur qui bien souvent n'y entre pas, et «d'accablant pour ceux qui y travaillent». Des pratiques scandaleuses s'y développent, de plus en plus dénoncées par

les professionnels et par les associations comme L214.

«Si cette phase d'expérimentation autour des abattoirs mobiles est très positive, je demeure prudente sur ce qu'il en sortira, conclut Jocelyne Porcher. En particulier, sur l'intégration de la diversité des pratiques et des aspirations des éleveurs en France. Il ne faudrait pas qu'au nom de l'hygiène une nouvelle réglementation contraigne les éleveurs à des pratiques de contention systématique de l'animal pour sa mise à mort à la ferme, par exemple, mais qu'ils puissent aussi donner la mort à leurs bêtes dans les prairies où elles paissent.» ●

Vincent Tardieu

Vincent Tardieu coordonne les publications du mouvement Colibris.

1. Il existe plusieurs façon d'être végétarien : ne consommer aucune viande, mais aussi parfois aucun poisson, produits laitiers, œufs ou miel. Ceux que l'industrie nomment des flexitariens limitent simplement leur consommation de produits animaux. Les végétariens, eux, adoptent une mode de vie qui dépassent l'absence de consommation de produits carnés : ces végétariens excluent tout produit issu de l'exploitation animale. Pas de chaussures ou de canapé en cuir, pas de fourrure ni de cosmétiques testés sur l'animal, pas de visite dans des zoos ou des cirques, etc.
2. - 1,7% en 2020 en moyenne par habitant pour la viande de boucherie, mais elle progresse de 6,4% pour tous les produits transformés à base de viande (ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt).
3. Les antisépécistes accordent à tous les individus, indépendamment de l'espèce à laquelle ils appartiennent, un même statut moral.
4. Notamment le collectif Quand l'abattoir vient à la ferme, la Confédération paysanne, l'association pour l'Abattage des animaux sur leur lieu de vie (AALVie) et l'Association pour des abattages paysans (APAP). Voir aussi : abattagealternatives.wordpress.com
5. *Biocontact*, septembre 2021.
6. leboeufethique.com

ALLER + LOIN

Jocelyne Porcher, *Cause animale, cause du capital*, éditions Le Bord de l'eau, 2019.

Jean-Marc Gancille, *Carnage. Pour en finir avec l'anthropocentrisme*, Rue de l'échiquier, 2020.

Anne Denis, *Petit élevage familial bio*. Terre vivante, 2018.

A man, Nicolas Supiot, stands in a field of tall, golden-brown grass. He is wearing a dark t-shirt and is looking towards the camera. The background shows a line of trees under a cloudy sky.

PORTRAIT

Les mille vies de Nicolas Supiot

Qui est vraiment Nicolas Supiot, 52 ans ? Paysan-boulangier, Nicolas et sa femme Laëtitia conduisent de véritables recherches de terrain autour de l'agroécologie paysanne dans leur ferme bretonne de trente-trois hectares. Avec deux exigences : respecter les dynamiques du vivant et gagner en autonomie alimentaire.

Lorsque je me rends à la ferme les Jardins de Siloé, à Brambéc, une commune située à quelques kilomètres de la forêt bretonne de Brocéliande, je m'attends à rencontrer un couple de paysans-boulangers. Nicolas et Laëtitia Supiot me confirment qu'ils produisent bien, en bio, du blé, du sarrasin, de l'avoine, de l'orge, de la nigelle, de la cameline et, depuis peu, du chanvre, qu'ils transforment en farine, en pains ou en huiles. Ils vendent le tout sur leur ferme, mais aussi en magasins bio du territoire, à un fournil voisin et chez un maraîcher. Bon, jusque-là, pas de surprises. Quoique, la plupart des céréaliers produisent et vendent, en fait, leurs grains à des négociants ou à des coopératives qui les transforment et les diffusent.

Au détour d'un champ, je découvre néanmoins cinquante vaches et veaux pie noir (une race ancienne de la région), qui paissent tranquillement, aux côtés de dix-huit moutons des landes de Bretagne et

cinq chèvres des fossés... Des poules les rejoindront bientôt, au sein d'un poulailler mobile pour éviter l'implantation durable de parasites. Alors, céréaliers ou éleveurs, les Supiot? «*Les animaux sont arrivés progressivement, depuis neuf ans qu'on est sur cette ferme*, précise Nicolas, paysan-boulangier depuis 1994. *Ils permettent de se rapprocher d'un idéal, celui d'une ferme en polyculture et polyélevage qui est comme un organisme vivant.*» La matière des uns venant aider à la croissance des autres. Fumier pour les cultures, fourrage et protéines pour les animaux.

UNE ALLIANCE PASSÉE AVEC LES ANIMAUX

Si cette complémentarité est devenue une évidence dans la littérature agro-écologique, elle est encore une réalité bien timide dans les fermes. «*Cette collaboration réalisée avec les animaux depuis dix*





ans, c'est quelque chose dont nous sommes très fiers, glisse Nicolas. Même si ça nous a demandé beaucoup de temps et d'énergie. Il y a des années où l'on fait pâturer les vaches dans les blés, juste au bon moment. Rien d'évident, et pourtant c'est magique! À la montaison, c'est très technique : il ne faut pas qu'il pleuve ni qu'elles broutent trop ras. Elles vont commencer par manger toutes les plantes adventices, ce qui va augmenter la productivité du blé, tout en leur permettant de se nourrir. C'est vraiment une alliance, un vrai partenariat avec les vaches. Puis viennent les moutons, qui mangent ce que les vaches ne broutent pas.»

À mieux écouter Nicolas et Laëtitia, je me dis que finalement ces paysans là sont... des chercheurs. Des chercheurs de terrain en agroécologie, qui créent et préservent des «*semences adaptées au terroir*». C'est même autour de cette création de blés panifiables et rustiques que leur projet est né, avec le réseau des Semences paysannes qu'ils contribuent à créer en 2003. Pourtant, au démarrage, on leur assure – notamment à l'Institut technique de l'agriculture biologique – qu'avec ces semences, ils ne pourront jamais produire du bon pain. Ce qu'il réussissent néanmoins à faire. Et cela, sans épuiser leurs sols ni être sous perfusion d'engrais, même autorisés en bio. «*On nous a conseillé d'adopter des semences sélectionnées pour l'AB inscrites au Catalogue. Réputées "stables" et "homogènes", ces semences créées par l'agro-industrie présentent davantage de gluten pour des panifications industrielles «à la levure», s'insurge Nicolas. Elles tournent le dos à nos réels besoins nutritionnels, à la biodiversité que l'on recherche et à la fabrication de pains au levain. Comme quoi, le cahier des charges actuelles de l'AB évite le pire mais n'a pas d'éthique, pas de réel questionnement sur le modèle économique et alimentaire.»*

DÉFI RELEVÉ D'UNE PRODUCTION DE CÉRÉALES RUSTIQUES

S'ils obtiennent un rendement de mélange céréalière de 20 à 30 quintaux à l'hectare, contre une moyenne de 70 quintaux pour les variétés de blé «à haute performance» biberonnées aux intrants chimiques, leurs rendements sont en réalité tout à fait honorables. Suffisants en tout cas pour leurs besoins et leur projet de polyculture-élevage. Et surtout durables – et même en croissance! –, alors qu'avec des variétés conventionnelles inscrites au fameux Catalogue officiel des espèces et variétés végétales, largement diffusées en France (et en Europe), les rendements ne cessent de décroître malgré leurs béquilles chimiques. L'effet, selon les agronomes, des bouleversements climatiques déjà perceptibles et d'un manque de capacité d'adaptation de ces prétendues Rolls Royce génétiques... Des clones bien fragiles, au final.

La recette des Supiot pour obtenir ces rendements honorables? Plutôt sophistiquée. Dans leur ferme de 33 ha (plus 3 ha proches), ils mêlent diverses variétés de la même espèce – les unes «*donnant*» plus ou moins selon les années, ce qui tend à s'équilibrer dans le temps ou à l'échelle de la ferme. Ils enrichissent aussi leurs rotations de plusieurs espèces de céréales (blés, seigles, avoines), d'une caméline oléagineuse et de légumineuses (pois, féverole...), qui captent l'azote de l'air et le restituent dans le sol. Ces fertilisants naturels nourrissent à la fois les autres cultures et leurs bêtes. Au passage, la clé de ce système de cultures à plusieurs espèces et variétés est de s'équiper d'un semoir avec une trémie pour semer trois types de graines différentes à la fois, puis d'un trieur des graines récoltées, vu que tout pousse à la



fois dans leurs «champs-prairies». Dernier ingrédient de leur recette agroécologique, ils évitent un travail profond des sols et laissent les chaumes en couverture, pour préserver les structures et les chaînes biologiques complexes. *«Moi, ajoute Nicolas, je travaille la terre en boulanger, je fais lever le levain du sol! Cela permet aux micro-organismes de travailler eux-mêmes le sol et de digérer la litière.»*

PRODUIRE ET MANGER FORMENT UN TOUT COHÉRENT

Ce soin apporté aux sols et aux cultures grâce à cette biodiversité culturelle, c'est aussi un soin offert à leurs animaux, aux mangeurs de leurs pains et huiles, qui consommeront des produits sans carences nutritionnelles. *«Produire et manger, cela forme un tout»*, justifie Nicolas, lui que le père japonais de la permaculture, Masanobu Fukuoka, auteur en 1975 de *La Révolution d'un seul brin de paille*, a tant inspiré. Dans leur recherche de cohérence, ils ont alors «aligné» leur itinéraire sur le cahier des charges exigeant de Nature & Progrès. L'engagement est agro-technique mais aussi philosophique, autour d'une certaine vision du vivant et de son partage. Nicolas et Laëtitia ont ainsi participé à la relance du groupe breton de Nature & Progrès, aujourd'hui très dynamique – deux groupes existent à présent, en Haute et en Basse-Bretagne.

Au fil de nos échanges, ce couple de paysans gagne encore en richesse... Pour eux, rien ne justifie tant d'efforts s'ils ne partagent pas leurs expériences. Voilà pourquoi, ils ont monté l'association L'Écosite les jardins de Siloé qui fait de la ferme un support de transmission. Au sein de sa ferme, détenue par une société civile immobilière (SCI) composée actuellement de quatorze sociétaires, le couple n'est que locataire. Et c'est tout naturellement qu'ils sont également devenus formateurs. Ils accueillent ainsi toute l'année des collègues et des curieux à travers divers «stages en immersion» dans la ferme. Sans compter l'École du vivant, créée en 2003, qui entend être un pôle de recherches et de ressources réunissant une vingtaine de scientifiques, agriculteurs, éleveurs et thérapeutes. Ils organisent chaque année une rencontre à la ferme autour d'un thème particulier, *«ce qui permet des échanges longs entre une bonne cinquantaine de praticiens et de chercheurs»*.

Partage toujours, avec l'accueil de volontaires, qui s'installent un temps dans les Jardins de Siloé, et autour de chantiers participatifs. Ainsi, lors de ma visite, un chantier de construction d'un four à pain était organisé. Histoire de contribuer aux outils de la ferme et d'apprendre à en fabriquer de A à Z par soi-même. Cet essaimage, s'il prend du temps à développer, est indispensable pour eux, il *«donne du sens à notre vie de paysan»*.



LA FERME DE SILOÉ FAIT « SYSTÈME »

Passeurs, Nicolas et Laëtitia Supiot entendent être des « *gardiens de la terre et du vivant* ». Un rôle qu'ils défendent avec énergie, à travers leurs actions au sein de plusieurs associations, dans le réseau Via Campesina (un mouvement international qui coordonne des organisations de petits et moyens paysans) et le syndicat Confédération paysanne. « *On s'inscrit désormais dans une démarche de souveraineté collective, et non plus d'une sobriété heureuse individuelle* », souligne Nicolas.

Touche-à-tout, ce couple de paysans-boulangers ? Curieux et cohérents, plutôt. C'est grâce à leur ouverture et à leurs pratiques agricoles reliées qu'ils ont appris ce métier au fil des ans, eux qui ne possèdent aucun diplôme agricole officiel. « *Le métier de paysan, c'est tout cela à la fois : produire des aliments de qualité, en s'appuyant sur la nature, comprendre l'écosystème agricole*

et améliorer ses semences, se planter aussi et analyser ses erreurs, transmettre son expérience, défendre ce métier et le lien à la terre... Tout cela fait système. » Chez eux, une activité vient en nourrir une autre. Leurs nombreux voyages, en France et à l'étranger, et leurs échanges au sein de divers réseaux paysans et de la recherche socio-agronomique complètent leur formation à ce métier global, celui d'« *éleveur de la terre* ».

Et, pour bâtir ce qui ressemble à une superbe arche de Noé, j'ai l'impression que Nicolas et Laëtitia Supiot ont décidé d'avoir mille vies et d'allonger les heures dans une journée ! Ce serait oublier, sans doute, qu'ils savent partager et déléguer. Quels freins entravent encore leurs projets, à part le temps de travail ou certains outils et équipements du marché, inadaptés à leurs itinéraires ? « *Un certain harcèlement administratif, notamment en ce qui concerne l'élevage*, réplique Nicolas sans ambages. *Car les règles et les outils de l'administration ne sont pas non plus au service d'une ferme écologique. Il n'y a pas de case pour ce qui se fait ici... Et l'on va vers des dérives politico-administratives qui finissent par criminaliser l'élevage, surtout en plein air. Franchement, c'est pas la vie qui est dangereuse, c'est cette logique techno-scientiste !* »

En partant, je découvre un hangar de 200m², qui permet le travail du bois et du métal. Au cas, sans doute, où le couple Supiot et leurs amis manqueraient d'activités à la ferme...? ●

Anne-Cécile Brit

Anne-Cécile Brit est coanimatrice du Civam Bretagne et du RMT Alimentation locale, engagée aux Greniers d'Abondance.

Crédits photos : Anne-Cécile Brit, Nicolas et Laëtitia Supiot.







Les Soulèvements de la Terre, pour une agriculture nourricière

SACLAY

Les Soulèvements de la Terre ont vu le jour en janvier 2021, avec la convergence de citoyens, paysans, écologistes et syndicalistes. D'horizons différents, mais rassemblés autour d'un constat commun : l'accaparement et l'empoisonnement des terres agricoles par l'agro-industrie, leur bétonisation par des projets d'urbanisme, mettent en péril la possibilité d'une alimentation saine pour les populations et nous conduisent à la catastrophe. Enquête sur ce réseau hybride.

Territoire de longue tradition agricole, le plateau de Saclay fait depuis plus d'un demi-siècle l'objet de grands projets : nucléaire et armement d'abord, puis implantation de nombreuses écoles, centres de recherche et entreprises (CNRS, CEA, HEC, Renault, Danone, Sanofi, Thalès...). Une véritable Silicon Valley à la française. Si cela fait la fierté de certains, le grignotage progressif des terres inquiète agriculteurs et habitants. Surnommé le « Grand Péril Express » par ses détracteurs, le chantier pharaonique du Grand Paris Express prévoit la construction de 200 km de lignes de métro, accompagnés de divers « aménagements » : bureaux, commerces, logements, équipements publics... Cela nécessitera d'excaver plus de quarante millions de m³ de terres et de bétonner des centaines d'hectares de terres agricoles – des terres limoneuses parmi les plus fertiles d'Europe.

Fabienne Mérola est membre de l'association Non à la ligne 18⁽¹⁾. Habitant la ville toute proche de Gif-sur-Yvette, elle était aussi, jusque très récemment, chercheuse à l'Institut de chimie physique à Paris-Saclay.

Elle milite pour la défense des terres agricoles, en particulier sur le plateau, depuis 2015, date de la COP21 à Paris. *« Avant, j'avais foi dans les politiques. La COP21 a été une grande désillusion pour moi. C'est à ce moment-là que j'ai décidé d'agir, de me mobiliser dans les causes près de chez moi. Détruire des terres agricoles, c'est détruire nos conditions de subsistance, mais aussi tous les services que nous rend la nature (captation du carbone, régulation des températures, filtration de l'eau...). Et c'est irréversible. »*

Il est d'autant plus crucial de préserver ces espaces naturels qu'ils régulent en partie, d'après elle, des changements climatiques « synonymes de baisse de rendement, et donc de crise alimentaire ».

« On parle de développement économique, de pôle d'excellence, etc. Mais tout ça n'est qu'un prétexte pour la spéculation foncière, la bétonisation à but lucratif ! Si on ne lutte pas, on n'aura plus de terres, et les générations futures non plus ! », tempête encore Fabienne.

Sur une affiche, aperçue à l'occasion d'un rassemblement, un intrigant symbole : une prise de terre. *« Notre association est soutenue par les Soulèvements de la Terre⁽²⁾ »,* indique-t-elle. Un collectif qui lutte contre le système agricole hors-sol actuel, qui nous fait *« perdre ce lien indissociable de l'humain à la Terre »*.

LUTTER CONTRE LA BÉTONISATION DES TERRES AGRICOLES

« Les Soulèvements de la Terre, c'est une belle opportunité de travailler en synergie avec des associations, des syndicats et des collectifs locaux qui connaissent les enjeux du territoire », assure Nicolas Girod, porte-parole de la Confédération paysanne. Le syndicat agricole fait partie des premières organisations participant à ce collectif informel dont le mot d'ordre est : *« Reprendre les terres et bloquer les industries qui les dévorent. »*

Les Soulèvements ont vu le jour en janvier 2021, dans la Zad de Notre-Dame-des-Landes, grâce à la convergence d'une centaine de personnes. Parmi les premiers signataires de l'appel, les Amis de la Terre, Attac, Extinction Rebellion, Youth for Climate... Des écrivains et des chercheurs engagés aussi, comme Alain Damasio, Baptiste Morizot, Geneviève Azam ou François Jarrige. De sensibilités, de parcours et d'horizons différents, mais rassemblés autour d'un constat commun : l'accaparement et l'empoisonnement des terres agricoles par l'agro-industrie et leur bétonisation par des projets d'urbanisme mettent en péril la possibilité d'une alimentation saine pour les populations et nous conduisent à la catastrophe.

Pour Victor Vauquois, membre du secrétariat et du groupe communication du collectif, l'objectif est clair : *« Il faut développer une autre façon d'habiter les territoires, de les nourrir, par une agriculture locale, paysanne et anticapitaliste. »* Dans un communiqué de presse, la Confédération paysanne précise cet enjeu : *« L'artificialisation menace les terres nourricières de deux manières : directement car des terres artificialisées sont perdues à jamais. Et indirectement, la pression à l'artificialisation encourage la spéculation »*.





foncière sur les zones à forte demande et précarise les paysans et paysannes installés sur ces terres.» Sans paysans, sans sol en bon état, pas d'alimentation durable possible...

À SACLAY, LUTTER ET FAIRE AUTREMENT

Si la lutte est nécessaire, les alternatives au modèle dominant à mettre en œuvre le sont tout autant. Sur le plateau de Saclay, occupé aujourd'hui principalement par la culture céréalière intensive, les pratiques évoluent. À la faveur, peut-être, d'une population urbaine croissante – douloureux paradoxe! – et d'une demande accrue en nourriture produite localement et bio, de plus en plus d'exploitations se convertissent. La ferme Vandame a été pionnière. Ses 200 ha ont suivi l'évolution classique – et tragique – de bon nombre de fermes locales : polyculture-élevage jusqu'à l'après-guerre, puis spécialisation et intensification (blé et pomme de terre), avec l'aide et la bénédiction de l'État. Emmanuel reprend la ferme de son père avec son épouse Cristiana en 1997, puis ils se lancent dans une conversion en bio en 2009. Non seulement ils diversifient leurs productions (luzerne, blé, maïs, betterave sucrière, sarrasin, féveroles d'hiver, épeautre), mais ils assurent aussi leur transformation à la ferme, produisant de la farine et du pain.

En 2003, Emmanuel et Cristiana se rapprochent d'un petit collectif d'habitants du territoire pour créer une des premières Amap⁽³⁾ d'Île-de-France, les Jardins de Cérès⁽⁴⁾, destinée à «maintenir un équilibre entre les zones rurales et les zones urbaines» et «à rendre les consommateurs acteurs». D'autres producteurs rejoignent l'aventure et viennent vendre légumes, viande, champignons... «Une très

belle famille humaine et solidaire», d'après Cristiana.

L'Amap, avec d'autres initiatives, comme des jardins partagés ou des épiceries solidaires à Massy ou à Palaiseau, fait la preuve des bienfaits d'une relocalisation de l'offre alimentaire. «L'Amap a été l'un des premiers systèmes à poser la question des choix alimentaires sur le territoire et du bénéfice pour les habitants d'essayer de garder le contrôle sur ces choix», nous confie Cyril Girardin, fondateur des Jardins de Cérès, par ailleurs ingénieur de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). «En consommant "local", je participe à maintenir l'agriculture qui existe encore dans mon environnement. Cette vision a été profondément impactée par les projets d'aménagements et les gens engagés dans cette relation avec l'agriculture locale ont naturellement, pour beaucoup, adopté des positions militantes et de résistance face à la destruction de ce patrimoine commun : les terres du plateau.»



ZACLAY : UNE TERRE OCCUPÉE... LÉGALEMENT

Ainsi, le plateau a maintenant sa Zad : Zaclay. Enfin, pas tout à fait, car ici, il n'y a pas d'occupation illégale, les militants sont les bienvenus sur une parcelle de la ferme Vandame – décidément incontournable. Espace de fortune autogéré, la zone est bâtie avec des palettes (pour les murs) et des bottes de paille (pour les lits), et

dispose même d'une «Sald'o», avec toilettes sèches et douche. Quartier général de la lutte, Zaclay se veut un «espace ouvert, de rencontre, de création et de transformation sociale». Si l'on n'y croisait au départ que des habitants du territoire – de tous âges et de tous profils : universitaires, chômeurs, indépendants... – «plus récemment, avec l'audience nationale que prennent les actions, de nombreuses personnes viennent de loin», confie Fabienne.

«Les Soulèvements de la Terre ont ramené beaucoup de monde sur des luttes locales, confirme Victor Vauquois, et cela a permis de renforcer les dynamiques. Être liés à des organisations nationales, cela permet d'être pris au sérieux par la population locale mais aussi par les élus, les médias...» Une logique inversée par rapport à l'action traditionnelle, qui part souvent d'appel à de

grandes manifestations nationales, qui se diffusent ensuite localement. *«Là, on part de luttes locales, et, par leur ampleur, on en fait des sujets nationaux. C'est exactement ce qui s'est passé sur le site de la bassine de Cramchaban, en Charentes-Maritimes, où 3000 personnes se sont rassemblées les 6 et 7 novembre 2021»* (lire notre encadré).

DES COMBATS INÉGAUX, DES VICTOIRES POSSIBLES

Véritables combats de David contre Goliath, difficiles, inégaux, ils ne peuvent être gagnés sans radicalité ni désobéissance civile, selon Nicolas Girod. *«C'est un choix que nous réaffirmons aujourd'hui. Après le combat contre les OGM, avec les faucheurs volontaires, ou contre la Ferme des mille vaches, la radicalité est un passage obligé. Le*

MÉGA-BASSINES DANS LES DEUX-SÈVRES : REVOIR CE MODÈLE DE PRODUCTIONS ALIMENTAIRES

Une bassine, c'est une réserve d'eau géante, 10 ha en moyenne, entourée d'une digue de 10 m de haut. Le principe ? Stocker l'eau quand les pluies sont abondantes, durant l'hiver, afin d'irriguer les cultures pendant les étés toujours plus secs. Ça, c'est la théorie, que leurs détracteurs démentent : le remplissage se fait surtout par pompage dans le milieu naturel (nappes et rivières)...

Un chantier de seize méga-bassines a débuté en septembre 2021 dans le Marais poitevin, deuxième zone humide de France, qui viendrait s'ajouter aux soixante-dix-sept bassines existantes en Poitou-Charentes. Cela signifie 200 ha de terres agricoles plastifiées en plus, pour

irriguer des cultures intensives, du maïs principalement, destiné à l'exportation ou à l'alimentation animale.

«C'est un contresens de créer des réservoirs d'eau en surface», rappelait Christian Amblard, spécialiste de l'eau et directeur de recherche honoraire au CNRS, au micro de France Info. La perte d'eau due à l'évaporation s'élève à *«entre 20 % et 60 %»*. D'après lui, *«pour une bonne gestion de la ressource en eau, il faut tout faire pour qu'elle s'infiltre dans le sol»*. Et couvrir la terre en permanence.

En plus d'être une aberration hydrologique, c'est une confiscation d'un bien commun, d'une



système dominant, dont l'État est le fervent défenseur, nie notre existence de paysans. Il est d'une violence inouïe ! Face à cela, la lutte radicale est légitime. Sans ça, nous aurions des OGM dans nos assiettes, des fermes de mille vaches partout et plus de paysans ! »

Cette lutte multi-acteurs a une autre vertu : permettre aux citoyens de participer à la redéfinition des politiques agricoles et alimentaires, et de ne plus être cantonnés au rôle de consommateurs... ●

Gregory David

Gregory David est coordinateur de *Colibris le Mag*.

ressource essentielle aux agriculteurs. Pour la Confédération paysanne, « *les méga-bassines accaparent l'eau pour une minorité de grosses exploitations, qui servent un modèle principalement exportateur, ne participant pas à la souveraineté alimentaire* ». ⁽¹⁾

En plus de confisquer un bien commun, sans sécuriser réellement les productions, ces bassines accélèrent la disparition des petites fermes qui n'auront pas accès à l'eau. Et tout cela, en grande partie, sur fonds publics ! En effet, elles sont financées à 70 % par l'agence de l'eau, la région, l'État, l'Europe, pour un coût total supérieur à 40 millions d'euros...

1. nonalaligne18.fr
2. lessoulevementsdelaterre.org
3. Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, reliant un paysan et des consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et payé d'avance (reseau-amap.org).
4. lesjardinsdecerees.net

ALLER + LOIN

Maïa Courtois et Delphine Lefebvre, « Des centaines de marcheurs pour sauver les terres d'Île-de-France », reporterre.net, 13 octobre 2021
colibris.link/marches-idf

Guy Pichard, « Les projets de méga-bassines, accusées d'assécher les rivières, alimentent la guerre de l'eau dans les campagnes », basta.media, 7 octobre 2021
colibris.link/basta-bassines

Les Soulèvements de la Terre bataillent aux côtés des collectifs Bassines, non merci ! ⁽²⁾ pour obtenir l'abandon définitif du projet, par des actions de désobéissance, comme le démantèlement d'une pompe sur le site de Cramchaban (Charentes-Maritimes), en novembre 2021. Avec la volonté de préserver aussi le Marais poitevin et empêcher que ce modèle ne s'exporte ailleurs...

Gregory David

1. « Les méga-bassines, une fausse solution face au changement climatique », dossier de presse de la Confédération paysanne, 10 novembre 2021.
2. bassinesnonmerci.fr



Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

Le système craque de toutes parts, on l'a vu. Des solutions vertueuses se mettent en place et fonctionnent localement, mais elles sont encore trop rares et à trop petite échelle. Les agriculteurs sont pieds et poings liés par les géants de l'agro-industrie, qui surfent sur toutes les nouvelles aspirations en faveur du bio et du local. Ils sont aussi dépendants d'injonctions parfois contradictoires des consommateurs, qui veulent une alimentation de qualité, de proximité, mais à petits prix ! Quant à l'État, il laisse le marché réguler ce bien commun...

Comment révolutionner le système alimentaire ? Et avec qui ? Nous avons interrogé trois experts, aux profils différents, avec des avis parfois distincts. Leurs convergences : remettre les citoyens et leurs territoires de vie au cœur de cette urgente transformation du système ; s'attaquer aux verrous industriels ; assumer une claire régulation publique pour sécuriser, dans la durée, l'alimentation de tous, y compris des plus précaires.

Leurs échanges s'organisent en 4 étapes :

**L'ÉVOLUTION DES CIRCUITS
ET DES PROFILS DE CONSOMMATION**

1

**LA PUISSANCE DE LA GRANDE DISTRIBUTION,
DU E-COMMERCE ET DU DISCOUNT**

2

**LE RÔLE CLÉ
DES TERRITOIRES LOCAUX**

3

**LA PLACE DES CITOYENS
DANS CETTE RÉVOLUTION ALIMENTAIRE**

4



Yuna Chiffolleau

Directrice de recherche en sociologie économique à l'Inrae (UMR Innovation, Montpellier). Elle étudie et accompagne le renouveau des circuits courts alimentaires depuis 2005, et analyse leur rôle dans la transition des systèmes alimentaires vers plus de durabilité. Elle coanime le Réseau mixte technologique alimentation locale, qui associe des acteurs de la recherche, du développement et de la formation.



Félix Lallemand

Chercheur en écologie. Il travaille sur les systèmes alimentaires au sein du Laboratoire d'études rurales (université de Lyon). Il a cofondé avec Arthur Grimonpont, en 2018, l'association Les Greniers d'Abondance et s'intéresse aux voies de transformation de notre système alimentaire à engager pour faire face aux enjeux écologiques et sociaux contemporains.



Olivier Mevel

Maître de conférence à l'université de Bretagne occidentale et consultant pour les professionnels des filières agrialimentaires, spécialiste du marketing stratégique et de la grande distribution où il a travaillé, il étudie le partage de la valeur entre les acteurs de ces filières.

I

L'ÉVOLUTION DES CIRCUITS ET DES PROFILS DE CONSOMMATION

🔥 Le « consommer local » bénéficie aujourd'hui d'un écho médiatique sans précédent. Ce mode alimentaire est-il pour autant toujours vertueux au niveau écologique, et accessible à tous ?

F. L. : On peut d'abord indiquer que les menaces pesant sur les ressources énergétiques renforcent l'intérêt du « consommer local », car nous sommes très dépendants des hydrocarbures pour produire et transporter une grande partie de notre alimentation et celle du bétail. Cela est à moduler, bien entendu, en fonction des produits consommés et de la façon de les produire.

O. M. : D'après ses modèles, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) montre que le transport repré-

sente 15% des émissions de gaz à effet de serre dans le système alimentaire et le mode de production 85%. Donc si la question de la proximité est importante, la façon de produire demeure essentielle pour l'impact écologique et climatique.

L'autre bémol que j'apporterais au « consommer local » concerne, cette fois, son accessibilité : dans mes études, trois consommateurs sur dix sont moins guidés par la provenance et la qualité des produits que par leur prix... Il ne faut pas oublier qu'on sort de la crise sanitaire avec 2,3 millions de personnes au RSA (revenu de solidarité active) ! Et le « consommer local » va concerner en réalité 2 personnes sur 10 en France. 18 mois après le démarrage de la crise du Covid-19, ceux qui ont le

Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

plus progressé sont moins les petits ou les grands distributeurs que les destockeurs alimentaires – une partie de la population va davantage faire ses achats à Noz ou Max-plus car son pouvoir d'achat a dégringolé !

Y. C. : Nos enquêtes sur les pratiques alimentaires des Français ne restituent pas exactement la même tendance. Certains circuits courts et locaux sont effectivement connotés sociologiquement, tels les Amap⁽¹⁾

sonnes en (grande) précarité, ma collègue Dominique Paturel (Inrae, UMR Innovation), qui travaille avec ces populations, montre qu'en plus ou plutôt que d'avoir recours à l'aide alimentaire, une partie d'entre elles développent des pratiques de glanage dans les marchés de plein vent ou chez des producteurs, pour récupérer gratuitement ou à très bas prix des invendus ou des produits frais hors calibres. Ce qui ne les exclut donc pas complètement du « consommer local ».

Le « consommer local » est une pratique plus démocratique que ne le laissent croire certains médias, qui entretiennent l'idée du circuit court réservé aux bobos des villes !

ou les supermarchés coopératifs qui touchent surtout certains profils de consommateurs. Mais le clivage se manifeste moins au niveau des revenus que du diplôme, même si ces deux variables se superposent en partie. Après, lorsqu'on regarde la clientèle des marchés de plein vent ou des ventes à la ferme, qui représentent les deux principaux circuits de produits locaux en France, les profils des acheteurs sont bien plus représentatifs de la population française. Donc, le « consommer local » est une pratique plus démocratique qu'on ne le croit souvent – certains médias entretiennent l'idée du circuit court réservé aux bobos parisiens !

O. M. : La vente à la ferme pose toutefois un problème d'accès car il faut impérativement avoir une voiture et les moyens de se payer le carburant. Ce qui n'est pas le cas de tout le monde, notamment parmi ceux qui vivent en métropole.

Y. C. : Oui, on peut affiner nos analyses en fonction des populations et des circuits. Mais je relève que même pour les per-

❖ Faut-il préconiser les seuls circuits de proximité ou une diversité de réseaux alimentaires ?

Y. C. : Est-on déjà dans un mixte entre circuits courts et longs ? En vérité, on est dans un profond déséquilibre. En gros, selon la dernière enquête nationale sur la consommation en circuit court, qui date toutefois de 2013, les circuits courts représentaient 10 % du total des achats alimentaires. Si on peut penser que cette part a progressé⁽²⁾, notamment grâce aux plateformes numériques et depuis la crise du Covid-19, ils demeurent très minoritaires face aux produits non locaux en circuits longs. Donc il y a un rééquilibrage indispensable à effectuer – jusqu'où ? c'est à la société de le décider –, en particulier



dans certains territoires où l'offre locale est rare. Ce qui passe par un appui à l'installation et à la réorientation des productions vers les circuits courts. L'enjeu n'est pas seulement écologique, climatique ou sur la qualité des produits. Consommer local est aussi, voire surtout à mes yeux, un facteur de transformation des pratiques agricoles et alimentaires. Les producteurs

développer une agriculture high-tech et hors-sol, comme les fermes verticales ou les productions dans des caissons en ville dont les bilans énergétiques, nutritionnels et sociaux sont critiquables. L'enjeu me paraît plutôt être de reconstruire de véritables chaînes alimentaires dans et entre les territoires, de développer des contrats de réciprocité entre territoires.

Passer toute la chaîne alimentaire en circuits courts serait impossible dans la plupart des territoires, à moins d'y développer une agriculture high-tech et hors-sol. L'enjeu est plutôt de développer des contrats de réciprocité entre territoires.

sont mieux valorisés, économiquement et socialement, et ont davantage d'occasions d'échanger avec des collègues engagés dans l'agroécologie. Tout ceci les encourage à produire mieux. De leur côté, les consommateurs y apprennent beaucoup de choses nouvelles sur les aliments, sur la façon de les produire, de les cuisiner, sur les producteurs qui sont derrière les aliments qu'ils achètent, etc. Et cela va même impacter, on le voit dans nos enquêtes, leur comportement dans les circuits longs, par exemple en devenant plus attentif à la provenance des produits achetés en supermarché.

Après, il ne s'agit pas de réclamer de passer toute la chaîne alimentaire en circuits courts. Ce serait impossible dans la plupart des territoires, à moins d'y

O. M. : Il est intéressant de noter que ce mix des circuits s'effectue, d'une certaine façon, au sein même du réseau des grandes et moyennes surfaces (GMS). Les deux plus grandes centrales d'achat alimentaire que sont Leclerc et Intermarché organisent leurs propres circuits courts pour répondre à une frange de leur clientèle, je le répète, en gros les CSP+⁽³⁾. Ils organisent donc pour eux du «direct en magasin» : le groupe Leclerc est capable de faire venir des producteurs dans ses grands magasins pour des mises en vente de volumes importants. Le problème que ces producteurs découvrent avec ce circuit, c'est que lorsqu'ils réclament une amélioration de leurs marges, Leclerc a tendance à les remplacer par d'autres «producteurs locaux» moins exigeants ! Cela est vrai aussi pour les producteurs en agriculture biologique. Quand on voit la vitesse avec laquelle les GMS surfent sur la vague du bio, comment ils ont rapidement dépassé les ventes de chaînes comme Biocoop sur ce segment de produits, on se dit qu'il est bien regrettable qu'il n'y ait pas plus de transparence sur



Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

les origines géographiques, sur le partage de la valeur entre distributeur et producteurs, et sur les méthodes de production de ces produits bio vendus par la grande distribution...

🔥 **L'une des conditions pour sécuriser l'alimentation de nos territoires, les experts le rappellent souvent, est la modification de notre régime alimentaire. Et cela en réduisant la part des produits issus de l'animal et des marchés d'importation, voire de contre-saison, à forts impacts environnementaux, tout en diversifiant les aliments de nos assiettes. Quels sont les verrous qui bloquent le changement de ces modes alimentaires ?**

F. L. : Le problème des produits importés n'est pas seulement environnemental. Il est aussi social dès lors qu'on importe des aliments produits selon des exigences économiques et sociales très inférieures à notre pays, tant au niveau des revenus et des horaires que des protections pour les producteurs. L'un des verrous de la transition alimentaire concerne donc les conditions sociales et économiques des échanges internationaux, à harmoniser en les tirant vers le haut plutôt que vers le bas, comme cela se pratique depuis des décennies.

O. M. : Je remarque aussi qu'il y a de plus en plus de produits industriellement transformés dans nos assiettes. Les produits bruts n'y sont, en réalité, pas du tout majoritaires aujourd'hui. Et cela est notamment le cas de la viande, qui se consomme, en volume, essentiellement transformée, en particulier chez les 18-35 ans. Cette tendance est très liée *au boom* de la livraison à domicile par Deliveroo, Uber Eats et d'autres, et des repas pris à l'extérieur. Il s'agit souvent de préparations à base de viandes, typiques des produits américains, asiatiques ou italiens. Au bout du compte, cela contribue fortement au maintien voire à la croissance de nos consommations carnées, alors

même qu'elles diminuent à la maison. Cette évolution renforce aussi l'américanisation des régimes et des modes alimentaires des jeunes chez qui déjà 2 repas sur 5, parfois 3, sont pris à l'extérieur. D'une façon générale, la restauration hors foyer est en progression constante depuis 2000 dans la population française.

Les deux autres marqueurs de progression de la consommation de produits carnés sont la viande bio et surtout halal – avec d'ailleurs l'émergence au sein de la communauté musulmane d'une demande de viande halal de qualité bio ou Label rouge.

Concernant la viande bovine, on peut observer que le groupe Bigard, qui est le transformateur dominant pour cette viande, freine ou empêche l'émergence de circuits courts dans cette filière, par le rachat (et la fermeture!) de nombreux points d'abattage par ce groupe. Au bout du compte, il crée un véritable goulot d'étranglement sur l'abattage et la découpe en France qui profite à leur système ultra centralisé. Si l'on veut changer nos régimes alimentaires et engager une vraie transition dans ce domaine, il va donc falloir casser les monopoles comme celui de ce groupe pour la viande bovine. Et l'État doit jouer le jeu en accompagnant cette démonopolisation, qui répond au bout du compte à l'intérêt général et à celui de plus en plus de consommateurs pour les circuits courts.

Y. C. : Je suis tout à fait d'accord avec Olivier Mevel sur ce verrou que constitue le groupe Bigard dans cette filière, qui a de grands abattoirs à rentabiliser. Et ce avec



Les relations de proximité entre producteurs et consommateurs facilitent les apprentissages, elles permettent de discuter autour des produits, des façons de produire, des conditions de vie dans les fermes...

l'aval de l'État sur lequel il fait pression au nom de l'emploi. Face aux fermetures des petits abattoirs, l'État se protège en déclarant que c'est à cause des normes européennes. Ce qui est faux, car d'autres pays de l'Union adaptent la réglementation sanitaire en fonction de la taille des abattoirs. Or, cette flexibilité n'est pas appliquée en France, où l'on impose aux petites structures les mêmes normes sanitaires que pour les grands abattoirs industriels, alors que les risques sanitaires ne sont pas les mêmes.

Au-delà de la question des viandes, pour favoriser un changement des pratiques et des régimes alimentaires, il existe plusieurs approches. Mes collègues économistes pensent encore souvent que c'est surtout par la réglementation, par les préconisations et par les taxes que l'on peut permettre cette transition alimentaire. Or, cela fait 50 ans que l'on s'y emploie de cette manière, sans résultats très convaincants! Il y

a de nouvelles approches et recherches pour favoriser cette transition, en s'intéressant en particulier aux environnements et aux paysages alimentaires. C'est-à-dire à la façon dont

l'offre est organisée dans le territoire. On peut ainsi observer que plus on est exposé à des produits sains et divers dans son environnement quotidien, plus on a des chances de les consommer. Les réseaux relationnels sont également un facteur clé dans l'évolution des comportements alimentaires, en particulier à l'échelle locale. Les relations de proximité entre producteurs et consommateurs facilitent les apprentissages mais ce sont aussi les relations entre consommateurs, dans le cadre d'une Amap ou d'un marché, qui permettent de discuter autour des produits, des façons de produire, des conditions de vie dans les fermes... Les plus initiés peuvent donner des conseils à ceux qui le sont moins, ce qui contribue aussi à les valoriser auprès de leurs amis, de leurs voisins, et l'on sait que c'est un moteur important de la vie sociale aujourd'hui, sans tomber pour autant dans le cliché d'une société qui serait plus égoïste. Divers mécanismes, donc, peuvent être activés dans ces environnements alimentaires de proximité et favoriser des changements de pratiques. En d'autres termes, les leviers de changement sont ici moins situés à l'échelle individuelle qu'à celles des relations interindividuelles et des territoires.

🔥 **Changer les pratiques agri-alimentaires passe aussi par une diversification plus grande des productions agricoles. Cela est vrai à l'échelle d'un territoire comme au sein d'une même ferme, en enrichissant les cycles**



Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

de cultures. Est-ce la tendance agricole actuelle en France ?

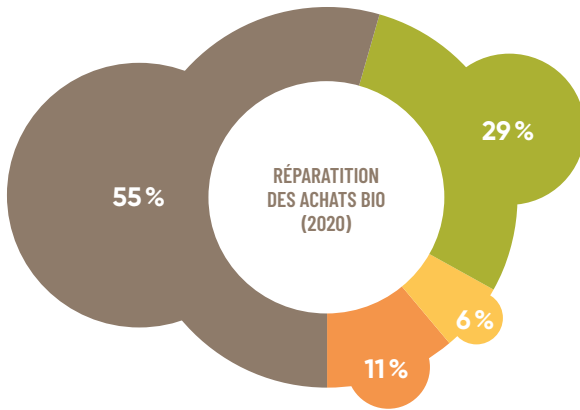
F. L. : La spécialisation des productions est une tendance lourde de ces dernières décennies, qui a entraîné une situation de verrouillage difficile à dépasser. Les productions dominantes bénéficient de variétés compétitives, de filières de valorisation connues et efficaces, elles répondent aux standards de l'industrie et de fait se valorisent mieux. Pour autant, la diversification des productions alimentaires dans les territoires est effectivement une nécessité pour notre sécurité alimentaire future. La dépendance des filières agroalimentaires à un petit nombre d'unités de transformation engendre automatiquement des besoins élevés en transport et constitue une vraie vulnérabilité de notre système alimentaire. Il convient donc de (re)construire localement des infrastructures, des logistiques, des entreprises, et bien sûr d'installer davantage de paysans.

Y. C. : Cette diversification passe aussi par une réappropriation des espèces et variétés locales, plus adaptées aux terroirs, en privilégiant aussi les variétés anciennes, qui supportent mieux des conditions de production agroécologiques car plus rustiques. C'est un facteur puissant de transition de l'agriculture mais aussi de résilience face aux crises climatique et écologique. Les

circuits courts ont souvent aidé à préserver ces espèces et variétés qui ne trouvaient pas de place en supermarché. Attention, je parle de *vraies* variétés anciennes, pas des fausses tomates cœur de bœuf, par exemple, issues de variétés hybrides et qui n'ont pas de goût. Il y a une grande biodiversité disponible dans des conservatoires, des jardins d'amateurs, chez des paysans, mais qui reste sous-utilisée. Un des problèmes majeurs étant toutefois qu'utiliser des semences de variétés non inscrites au catalogue français des variétés n'est pas simple, avec une réglementation qui y reste globalement défavorable même si les choses évoluent. Attention aussi à ne pas perdre de vue l'enjeu, à savoir diversifier les productions locales pour développer l'accès de tous à une alimentation diversifiée et de qualité. La tendance est parfois, en effet, de développer des filières très élitistes autour d'espèces locales, si bien que les consommateurs les moins aisés y ont difficilement accès.

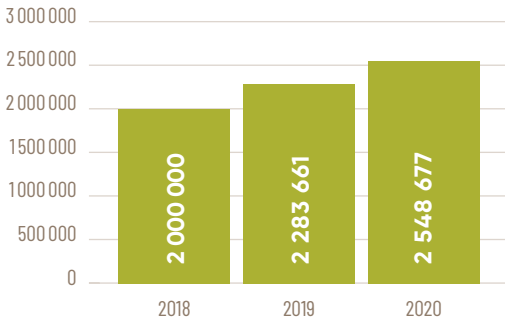


La diversification passe aussi par une réappropriation des espèces locales, mieux adaptées aux terroirs, qui supportent mieux des conditions de production agroécologiques. C'est un facteur puissant de résilience face aux crises climatique et écologique.

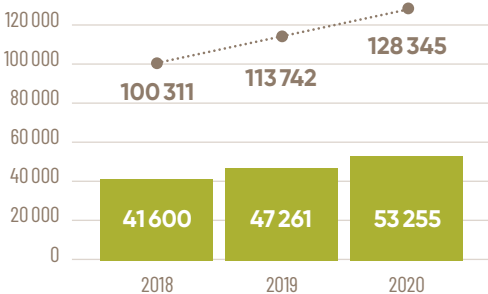


- Grandes et moyennes surfaces
- Magasins bio
- Artisans, commerçants
- Vente directe

SURFACE EN MODE DE PRODUCTION BIO (ha)



EXPLOITATIONS EN MODE DE PRODUCTION BIO



- Nombre d'exploitations
- Nombre d'emplois directs du secteur

Source : Agence Bio / AND International

2

LA PUISSANCE DE LA GRANDE DISTRIBUTION, DU E-COMMERCE ET DU DISCOUNT

À la faveur de la crise sanitaire, on a observé trois phénomènes en parallèle : l'engouement des consommateurs pour leurs petits commerces et producteurs locaux, pour les enseignes discount mais aussi pour le e-commerce. Pensez-vous que ce succès du e-commerce va s'amplifier ? Et peut-il jouer un rôle positif dans la transition alimentaire ?

O. M. : On a un peu l'impression que chaque mois qui passe amène de nouveaux acteurs sur le marché de la distribution alimentaire, qui fragmentent l'offre. Aujourd'hui, j'observe avec stupéfaction le développement aussi soudain qu'irrésistible de ce que l'on appelle le *quick commerce* ou les *dark stores*. Il s'agit de start-up qui annoncent livrer des plats ou des produits aux consommateurs en dix à quinze minutes à la place de la grande distribution, en achetant directement leurs produits chez les industriels sans passer par les centrales d'achat traditionnelles. Pour y parvenir, ces nouveaux opérateurs ont réussi à lever d'énormes capitaux, plus de 2,5 milliards d'euros dans le monde depuis le début de l'année ! Ce phénomène, lancé aux États-Unis avec Gopuff, a explosé depuis six mois en Europe. Et les GMS, qui pourvoient encore à près de 80 % des repas des Français, sont attaquées de toutes parts. En vérité, ces start-up brûlent véritablement de l'argent en partant à la conquête des consommateurs d'une façon très agressive,

Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

en cassant leurs marges et en investissant beaucoup dans le marketing, avec par exemple des bons d'achat disproportionnés par rapport aux commandes réalisées. Leur modèle économique est ultra spéculatif et ressemble à une fuite en avant. Il y a fort à parier qu'il y aura de la casse dans ce secteur émergent. Et pour l'instant les pouvoirs publics ne s'en mêlent pas, ne régulent rien, ni sur les transports ni sur les achats ou les conditions de travail des livreurs. Or, rien qu'au niveau du transport, il faut savoir que le « dernier kilomètre » est le plus polluant : si chacun se fait livrer ses courses ou ses repas à domicile et au bureau, l'empreinte carbone va exploser !

Y. C. : Au-delà de cette dérive du e-commerce très bien décrite ici, je veux souligner aussi le déploiement de plateformes numériques et de groupements d'achats plus vertueux, qui permettent des mises en relations et des organisations directes entre producteurs et consommateurs. Durant la crise, le nombre de groupements d'achat utilisant le logiciel libre cagette.net a presque doublé, avec environ 2 500 groupes Cagette aujourd'hui. Les développeurs du logiciel ne prennent pas de commission sur les ventes. Ces groupements appuyés sur le numérique libre permettent, là encore, de nombreux échanges, des mutualisations précieuses entre acteurs, une rémunération plus juste des producteurs mais aussi une diminution de l'empreinte carbone : les producteurs livrent des volumes importants en un seul lieu de distribution et les consommateurs, en général voisins, récupèrent ensuite leurs produits. Il y a là un contre-pouvoir possible très intéressant



LA GRANDE DISTRIBUTION SURFE SUR LE BIO

La plupart des enseignes de la grande distribution ont développé leurs rayons bio, de vente en vrac et de produits frais biologiques. Même les magasins discount. Carrefour a créé des magasins Carrefour Bio. Le groupe a également racheté le leader de la distribution de bio sur internet, Greenweez, en 2016, puis une petite chaîne locale du Sud-Ouest, So.bio, en 2018, avant de mettre la main en 2020 sur le réseau Bio c'bon. Naturalia appartient quant à elle à Monoprix, du groupe Casino, depuis 2008. Les Comptoirs de la bio se sont, eux, rapprochés des Mousquetaires (Intermarché), lesquels détiennent 16 % de leur capital. Tandis que la banque Natixis a pris 10 % du capital de La Vie claire.

En outre, près de 55 % des aliments bio consommés en France sont achetés en grande surface. Globalement d'ailleurs, 80 % des achats alimentaires sont effectués dans les magasins de la grande distribution, pourcentage auquel il faut ajouter la part des discounters, mais aussi celles du *drive* alimentaire et du e-commerce...

Le numérique libre peut servir la démocratie alimentaire, favoriser les coopérations et délivrer de réels services sans rechercher d'abord le profit.

D'un côté, l'écart s'est nettement creusé entre les prix payés aux producteurs et les prix de vente aux consommateurs. De l'autre, les marges faites par les industriels conduisent à exclure toute une partie de la population de l'accès à de nombreux aliments de qualité.

par rapport aux acteurs dominants du e-commerce, y compris à l'égard des plateformes commerciales comme La ruche qui dit oui ! derrière laquelle se cache désormais un fonds d'investissement basé en Belgique. Cela montre que le numérique libre peut servir la démocratie alimentaire, favoriser les coopérations et délivrer de réels services sans rechercher d'abord le profit.



🔥 Le retour en grâce des enseignes discount s'illustre par la croissance du chiffre d'affaires des principaux acteurs (+16 % pour Lidl et +12 % pour Aldi entre mars 2020 et mars 2021).

Dans le même temps, Leclerc a lancé un « panier de 21 repas à 21 euros » et Système U une offre de produits d'entrée de gamme. Est-ce à dire que les produits plus écologiques et de qualité, rares dans cette gamme d'aliments discount, sont réservés aux ménages les plus aisés, surtout en période de crises ?

O. M. : On entre de plain-pied, avec votre question, dans le problème du pouvoir d'achat, qui est non seulement très variable en France mais n'est pas non plus le même à l'entrée de la crise sanitaire en 2020 et deux ans plus tard. On le sait, si certains Français

ont pu épargner durant cette crise, d'autres ont eu le plus grand mal à se nourrir ou à faire manger leur famille. Jamais nous n'avons vu un tel écart dans nos enquêtes entre le « vouloir d'achat » et le « pouvoir d'achat ». D'un côté, l'écart s'est nettement creusé entre les prix payés aux producteurs et les prix de vente aux consommateurs, malgré la loi EGalim du 30 octobre 2018⁽⁴⁾ censée limiter cette tendance, de l'autre, les marges faites par les industriels de la transformation et de la distribution conduisent à exclure toute une partie de la population de l'accès à de nombreux aliments de qualité.

Et les deux grands vainqueurs de l'année 2020 sont Intermarché et Lidl. Ce dernier, un discounter allemand, a une force de frappe en marketing considérable – plus de 400 millions d'euros en France, ce qui dépasse celui du groupe Leclerc ! Il ne lui reste plus qu'à développer les circuits courts et le « direct magasin » (actuellement 0,3 % de son CA) pour concurrencer totalement Leclerc. Et il parvient à répondre à une double tendance consumériste, non seulement en matière de prix discount mais aussi en gain de temps : faire ses courses en vingt minutes, en proposant une diversité de produits, une organisation dans ses magasins et une proximité des parkings, qui le rendent possible. À l'arrivée, son succès est d'avoir attiré non seulement les consommateurs précaires, mais aussi des populations CSP+ en diversifiant ses offres et ses services...

Y. C. : Je nuancerai ce tableau. Les enquêtes annuelles du Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) montrent tout de même une évolution de fond des sources d'approvisionnement des Français : en 2017, plus d'un Français sur deux (57%) a fait ses courses dans plus de cinq circuits de distribution alimentaire, contre 39% en 2012⁽⁵⁾. Cela profite au hard-discount et au e-commerce, comme on l'a dit, mais aussi aux commerces de proximité et aux marchés de plein vent, en particulier pour les produits frais. Et les services recherchés ne sont pas seulement des produits de qualité, mais aussi du lien social, de la nature, des apprentissages, du loisir. Si les circuits courts progressent, c'est également parce qu'ils offrent ces services immatériels recherchés.

🔥 **On voit bien que la grande distribution, les discounters et le e-commerce tentent de surfer sur la vague du bio et du local. Pensez-vous qu'ils puissent jouer un rôle positif pour la résilience alimentaire des territoires ou que, structurellement, au vu de leur modèle économique, cela soit impossible ?**

O. M. : Disons le clairement : ces réseaux dominants ont largement dévoyé les logiques et les principes bio. Et pourtant, plus de la moitié des achats de produits bio s'effectuent en grandes surfaces... Les consommateurs réclament du bio à bas prix. Et ces acteurs de la grande distribution sont capables d'évoluer pour répondre à ces nouveaux besoins, mais à leur façon, en préservant leurs marges, toujours aux dépens des producteurs. Il y a là une contradiction difficilement surmontable pour la généralisation de l'agriculture biologique, son ancrage local et, plus largement, pour une transition agri-alimentaire, si l'on ne change pas les logiques et les logiciels de tous les acteurs. Et si l'État ne régule pas vraiment ces marchés et la

TROIS RÉSEAUX DU BIO ENCORE INDÉPENDANTS

L'irréductible réseau indépendant du bio, et le plus connu, est Biocoop, projet coopératif fondé en 1986. Deuxième poids lourd du marché du bio après Carrefour, il compte environ 580 points de vente. Les Nouveaux Robinsons, présents en Île-de-France et issus d'une scission avec Biocoop, sont eux aussi restés indépendants. Idem pour Biomonde, avec 170 magasins en France. Il est intéressant de noter que ce dernier réseau a mis à sa tête un directeur passé par Auchan, Leclerc et NaturéO, ainsi qu'un responsable du développement débauché chez Inter-marché. Comme un pied de nez fait à la grande distribution classique !

répartition de la valeur entre producteurs, transformateurs et distributeurs. La perspective de la loi EGalim était intéressante dans la mesure où elle affirme qu'il faut apporter aux producteurs un minimum de revenus pour permettre leur conversion agroécologique. Mais les lobbies des GMS et des multinationales de l'agroalimentaire sont passés par là et les pouvoirs publics ont cédé. Encore une occasion manquée !

Y. C. : Je compléterai par les résultats d'une thèse que j'ai co-encadrée sur des maraîchers qui vendent des légumes directement à la grande distribution : ils peuvent écouler des volumes, avec un prix souvent avantageux (du moins au départ !), mais à condition qu'ils soient « zéro défaut ». La grande distribution se défend en disant que c'est la faute des clients, qui ne veulent pas de fruits et légumes tachés, tordus ou abîmés. Nous sommes en train de conduire une étude avec des consommateurs pour voir

comment ces fruits et légumes peuvent trouver leur place dans les grands circuits de distribution autre qu'un stand « légumes moches » caricatural. Car soyons clair : la production issue de l'agroécologie est, par essence, irrégulière, à tous les niveaux. C'est la loi du vivant ! L'accepter, c'est une condition essentielle pour permettre la transition. Sans cela, on continuera à traiter chimiquement la grande majorité des produits frais diffusés et à maintenir le bio dans une niche restreinte.

🔥 Si demain l'offre alimentaire est mieux régulée, la répartition de la valeur entre les producteurs et les distributeurs plus équitable, les prix encadrés, et si les coûts indirects (sociaux et climatiques) des produits de toute la chaîne alimentaire sont internalisés par des systèmes de réglementations et de

taxes, n'accélérons-nous pas sérieusement la transition alimentaire en France ?

O. M. : Certainement, mais cela fait beaucoup de si... Rien qu'au niveau de l'étiquetage et de la transparence du système de production et de distribution alimentaire, tous les députés, quel que soit leur bord politique, nous assurent qu'ils subissent un lobbying intense des industriels ainsi que le chantage des gouvernements sur l'emploi, deux facteurs qui les entravent. Les consommateurs peuvent reprendre la main à partir du moment où l'information, l'éducation et la transparence existent sur cette chaîne alimentaire. Et le pouvoir politique a une responsabilité clé dans ce domaine. La question d'un juste étiquetage, clair et indépendant, apparaît essentielle.

Y. C. : Il y a en effet une nécessité de régulation et de transparence. Malheureusement,

LA BATAILLE EUROPÉENNE DES INDICATEURS DE QUALITÉ DES ALIMENTS

L'Éco-score⁽¹⁾ est un indicateur promu depuis septembre 2011 par une dizaine d'acteurs de l'information alimentaire pour évaluer l'impact environnemental des produits alimentaires. Il tient compte de la pollution de l'air, des eaux, des océans, du sol, ainsi que des impacts sur le climat et la biodiversité.

Un autre système d'étiquetage, le Nutriscore⁽²⁾, est développé depuis 2014 par plusieurs équipes scientifiques pour noter, cette fois, la qualité nutritionnelle des aliments. Imparfait, lui aussi, il ne prend pas en compte, par exemple, la transformation des aliments qu'il évalue. Mais il a le mérite d'offrir une information nutritionnelle intelligible par tous et fiable grâce à sa méthode de calcul efficace.

Pour l'heure, il n'est présent qu'en France, en Belgique, en Espagne, en Allemagne, au Luxembourg et aux Pays-Bas, et recommandé par le Centre international de recherche sur le cancer (Circ) de l'OMS. Mais pour s'imposer dans tous les pays de l'Union, il doit faire l'objet d'une directive. Or, les lobbys agro-industriels, au terme d'une campagne de plus de 700 millions d'euros, ont obtenu en 2014 que seul un tableau rempli de chiffres et de termes incompréhensibles au dos des produits soit obligatoire. Et, nationalement, plusieurs distributeurs ont lancé leur propre outil d'évaluation de la qualité des produits, tous critiqués par les nutritionnistes.

1. colibris.link/ecoscore

2. colibris.link/nutriscore

La démarche ascendante et participative Ici.C.Local signale aux consommateurs, par un code couleur, les produits locaux issus de circuits courts et respectant des critères de durabilité définis localement par un comité associant producteurs, artisans, commerçants, collectivité et consommateurs.

si l'on considère l'Éco-score (lire notre encadré) des aliments en cours de mise en place avec le soutien de l'Ademe, je note que cet indicateur ne prendra pas bien en compte divers paramètres environnementaux, notamment les impacts des pesticides, et demeurera favorable à l'industrie agroalimentaire, non à la bio et aux circuits courts : les impacts sont, en effet, ramenés au kilo de produit donc plus vous produisez, plus vous avez de chances d'avoir un bon score. C'est la raison pour laquelle l'Inrae a créé en 2008, avec la commune de Grabels (Hérault), la démarche participative Ici.C.Local⁽⁶⁾, qui s'est depuis développée dans plusieurs autres territoires en France. Ce système signale aux consommateurs, par un code couleur, les produits locaux issus de circuits courts et respectant des critères de durabilité définis localement par un comité associant producteurs, artisans, commerçants, collectivité et consommateurs. La démarche, gratuite d'utilisation, s'applique dans les marchés de plein vent, et doit s'étendre aux commerces de détail et aux restaurants. Grâce à un contrôle participatif par les acteurs locaux, Ici.C.Local offre une réelle transparence sur la chaîne alimentaire. Et une fois encore, plus que des étiquettes de couleur, c'est l'ensemble du processus démocratique de sa mise en place locale qui s'avère vertueux, grâce aux échanges, au contrôle citoyen et à la réappropriation par les consommateurs de la chaîne alimentaire dans leur territoire.

O.M. : Toutes les démarches qui permettent d'améliorer la transparence doivent être soutenues. Et l'Éco-score évoluera nécessairement, ne serait-ce que par la concurrence des initiatives comme la vôtre. Et c'est très bien ainsi !

F.L. : Votre échange révèle, à mes yeux, une certaine contradiction, car même avec la meilleure information des consommateurs, leur libre choix reste très relatif puisque, comme on l'a souligné, le budget des ménages demeure le premier déterminant pour leurs achats. Dès lors, l'accès d'une bonne partie de la population aux produits de qualité, sur les plans nutritionnel et environnemental, est très réduit. Cela signifie qu'il nous faut aller au-delà de cette nécessaire information du consommateur. On revient, à mon avis, aux questions de l'environnement et du paysage alimentaire, de la dimension de justice sociale et des réseaux à promouvoir pour pouvoir trouver des solutions adaptées localement pour tous.





3

LE RÔLE CLÉ DES TERRITOIRES LOCAUX

🔥 Pour être effective, la reterritorialisation alimentaire a besoin de s'appliquer à l'échelle de filières entières, depuis les ressources pour produire ces types d'aliments jusqu'aux moyens pour les transformer et les distribuer localement. Est-ce partout jouable, alors qu'il y a à l'échelle du pays d'importantes disparités de compétences et de main d'œuvre, mais aussi des inégalités de reliefs, de sols et de climats ?

F. L. : Disons d'abord que la volonté qu'ont depuis quelques années de plus en plus de collectivités de radiographier leurs ressources et leurs offres alimentaires, et de chercher à être plus résilient dans ce domaine, me paraît une excellente chose. La crise sanitaire n'a fait qu'amplifier cet engouement, en plus de l'arrivée aux responsabilités des écologistes, sensibles à la transition alimentaire, dans de nombreuses communes. L'engagement fort de ces collectivités est un préalable à leur sécurité. Ensuite, ce travail passe par l'établissement d'un diagnostic sur les capacités nourricières de son territoire et sur les dépendances inévitables par filière et par type de produits, du fait des fortes inégalités entre terroirs et bassins de vie. Sur cette base, chaque territoire peut chercher à produire sur place ce qui peut l'être et à établir des relations de solidarité et d'échanges avec d'autres, celles-ci pouvant être tantôt formellement structurées, tantôt diffuses et décentralisées.

Y. C. : C'est ce que nous essayons de mettre en place. Par exemple, dans le Massif cen-

tral, il y a souvent plus de vaches que d'habitants et il y a tout intérêt à construire des partenariats avec des grandes villes, pour approvisionner les cantines scolaires notamment. Après, malgré les réelles inégalités de conditions de production entre territoires, en multipliant les pratiques agricoles qui s'appuient sur la nature et les ressources locales – notamment l'agroécologie, la bio et la permaculture –, on peut obtenir des rendements souvent intéressants. C'est ce que nous montrent des céréaliers en bio avec lesquels des chercheurs de l'Inrae travaillent depuis longtemps : leurs cultures biologiques, issues de la sélection participative de semences bien adaptées à leurs terroirs, et grâce à l'introduction de rotations avec des légumineuses, présentent des rendements tout à fait honorables. Notamment sous la contrainte du changement climatique. On observe d'ailleurs une décroissance continue des rendements en céréaliculture « traditionnelle » depuis dix ans, en France comme en Europe, malgré l'augmentation de l'utilisation des intrants chimiques (engrais, pesticides, raccourcisseurs, etc.).

D'une façon générale, il faut relocaliser toutes les productions que l'on peut effectuer sans forcer la nature, en évitant de créer de nouvelles dépendances vis-à-vis de fournisseurs de technologies qui mobilisent de nombreux intrants biotechnologiques, numériques et énergétiques.



Cette relocalisation passe par l'installation de paysans sur des terres communales, mais aussi par la maîtrise du foncier local et le freinage de l'agrandissement des fermes au profit d'une multiplication des acteurs alimentaires tournés vers la satisfaction des besoins locaux. Mais, soyons clair, cette dimension ne relève qu'en partie des territoires locaux : la politique d'attribution du foncier agricole est en vérité décidée par l'État, qui en fixe les règles et l'oriente.

🔥 **Le niveau d'autonomie alimentaire des communes et intercommunalités demeure très faibles, surtout pour les agglomérations. Existe-t-il des moyens d'améliorer cette sécurité des territoires ?**

F. L. : Il faut garder à l'esprit que c'est tout à fait normal qu'une ville ne produise pas sa nourriture. Cela devient problématique lorsque le système alimentaire qui l'approvisionne montre de nombreux signes de fragilité et échappe complètement à la population. Sur le plan alimentaire, on oppose souvent la ville et la campagne. Or, en France, la situation est à peu près la même des deux côtés : partout, le modèle agro-industriel et de la grande distribution s'im-

pose, les contraintes logistiques s'exercent de la même manière, avec une dépendance au fret et au transport routier. Ce n'est pas parce qu'on est à la campagne que la majorité des aliments consommés a été produite localement...

Y. C. : Mettre plus de nature et de jardins potagers en ville est une nécessité pour la qualité de vie des citoyens plus que pour leur permettre de s'alimenter. Encore que, dans certains pays, comme Cuba ou d'autres, l'agriculture urbaine est bien plus nourricière, mais l'histoire, la culture et l'organisation des territoires y sont très différents de ceux de la France. Chez nous, la seule voie durable et à l'échelle des besoins concernés passe, à mon avis, par l'établissement d'alliances entre les villes et les territoires ruraux. Chacun y trouvera son intérêt.

O. M. : Ces coopérations concernent les territoires entre eux, mais aussi les acteurs au sein d'un territoire. Prenons l'exemple, assez remarquable, de Terres de sources⁽⁷⁾ dans le pays rennais : c'est une initiative de la métropole pour encourager les bonnes pratiques des agriculteurs afin de protéger les nappes phréatiques et les rivières, et donc la ressource en eau potable pour la population. En échange, la métropole valorise leurs productions grâce à cette marque Terres de sources, ce qui leur donne un avantage pour le marché local.

🔥 Depuis 2014 se développent des projets alimentaires territoriaux (PAT), mais ceux-ci,

La relocalisation passe par l'installation de paysans sur des terres communales, mais aussi par la maîtrise du foncier local et le freinage de l'agrandissement des fermes, au profit d'une multiplication des acteurs.

Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

pilotés le plus souvent par des collectivités avec le soutien des chambres d'agriculture, sont peu inclusifs avec le reste des acteurs locaux. Si bien que leurs actions sont rarement transformatrices, alors que les PAT pourraient constituer un formidable espace d'expérimentation d'une transition alimentaire impliquant tous les acteurs locaux. Partagez-vous ce diagnostic ? Comment pourrait-on les rendre plus utiles ?

Y. C. : Oui, je suis en accord avec votre analyse, tant sur le jeu d'acteurs que sur le manque d'innovations de la plupart des PAT. Beaucoup se limitent à mobiliser localement des acteurs qui se connaissent et travaillaient déjà ensemble. Ces projets procèdent souvent de démarches assez descendantes, peu démocratiques, où les citoyens sont au mieux consultés et rarement associés aux décisions. On confie la plupart du temps les diagnostics agri-alimentaires à des bureaux d'études sans en profiter pour mobiliser les différents acteurs locaux. Et, en effet, on ne prend pas beaucoup de risques dans ces PAT... Cela n'a pas empêché quelques territoires de réussir à en faire un outil de mobilisation et d'innovation sociale. Si l'on veut que les PAT permettent de construire des territoires résilients, il va falloir bousculer leur cadre et leurs objectifs.

O. M. : Je suis également d'accord avec vous : les PAT manquent de souffle, d'ambitions et aussi de moyens. Je crois, en outre, que l'Europe a un rôle clé à jouer pour aider à la résilience alimentaire des territoires. Mais je crains que l'on ait encore laissé passer l'occasion, avec la prochaine PAC, d'affirmer l'ambition claire et forte d'une transition agricole et alimentaire.

🔥 **L'État et l'Europe, vous le soulignez, ont un rôle prépondérant sur le système agri-alimentaire en matière de réglementation, de financements et d'initiatives à l'échelle du pays. Les collectivités locales ont toutefois, en**

partie, la main sur leurs aménagements et sur l'installation des agriculteurs. Elles peuvent également jouer un rôle à travers les PAT en favorisant des relocalisations alimentaires. Comment pourraient-elles accélérer cette transition alimentaire ?

F. L. : La première chose qui s'impose, à mon avis, est de reconnaître aux collectivités locales une véritable compétence en matière alimentaire, analogue à celle qu'elle détient pour l'urbanisme, les déchets ou l'eau potable. On devra alors leur donner les moyens juridiques et financiers pour animer cette politique de résilience alimentaire, sortir du bricolage et des actions temporaires. Il reste que, sans rupture avec les politiques agricoles et alimentaires aux échelles nationale et européenne, les actions agri-alimentaires engagées locales n'auront d'effets qu'à la marge. Les accords de libre échange au sein de l'Europe comme entre l'Europe et diverses régions du monde créent, entre autres, des concurrences déloyales pour les producteurs et les industriels qui font des efforts sur les qualités nutritionnelles et écologiques de leurs produits. Nous pourrions aussi parler des règles françaises encadrant l'accès aux terres, de l'absence d'intégration des coûts sociaux et environnementaux dans les prix, du pouvoir disproportionné de certaines firmes agro-industrielles géantes, etc.

Après, je reste convaincu que les territoires locaux sont la bonne échelle pour expérimenter des hypothèses de transformation du système, tester diverses formules et montrer ce qui peut être réalisé. Je pense



Les territoires locaux sont la bonne échelle pour expérimenter diverses solutions de transformation du système. Par exemple, instaurer une sécurité sociale alimentaire ou des formes de gestion collective des terres et des outils de production.

notamment à l'idée d'instaurer une sécurité sociale alimentaire ou à des formes de gestion collective des terres et des outils de production. Ces expérimentations peuvent non seulement changer, en partie, la vie des gens, mais aussi forcer l'État à bouger dans plusieurs domaines.

Y. C. : En effet, même lorsque des collectifs de citoyens, de consommateurs, de producteurs et d'élus locaux engagent une transition alimentaire, à un moment ça coince pour aller plus loin. Et l'État, comme d'ailleurs les industriels, a une fâcheuse tendance à faire porter la responsabilité de cette transition, en matière écologique comme alimentaire, sur les épaules des citoyens et, depuis quelques années, des collectivités locales, sans leur en donner les moyens. C'est une manière de se déresponsabiliser.

Or, dans toute une série de domaines, le rôle de l'État, et de l'Europe, demeure clé. J'en citerai quelques-uns : les normes des abattoirs ; la réglementation de la logistique, qui par exemple n'autorise qu'à la marge un producteur à transporter les produits de ses collègues pour les livrer en ville ; la réglementation autour

des semences ; les règles d'attribution du foncier agricole ; les accords commerciaux internationaux en parfaite contradiction avec les objectifs de transition socio-écologique.

🔥 **Vous évoquez le projet d'une sécurité sociale alimentaire (SSA). Justement, n'est-ce pas l'exemple d'une solution sinon descendante, en tout cas très dépendante d'une décision et d'une application nationales, et finalement peu opérationnelle à l'échelle locale ?**

F. L. : S'il y a le besoin d'encadrer cette mesure par des règles nationales, les promoteurs de ce projet s'attachent à le développer dans un cadre de proximité, avec la création de caisses territoriales et des réflexions locales et démocratiques sur son mode d'application.

Y. C. : Oui, Dominique Paturel (Inrae), qui participe à cette proposition, est en discussion avec plusieurs territoires pour la création de caisses sociales locales de l'alimentation. C'est le cas à Grande-Synthe dans le Nord où l'on débute une recherche-action avec la perspective de créer un territoire « zéro aide alimentaire » et un conventionnement pour un accès à l'aide alimentaire de qualité pour tous. Elle discute également avec la Biovallée⁽⁸⁾ dans la Drôme, ainsi qu'avec Terres de Lorraine⁽⁹⁾ et la région Occitanie sur ce sujet. *[Le département de la Gironde vient également d'annoncer son intention d'en tester le principe.]*



4

LA PLACE DES CITOYENS DANS CETTE RÉVOLUTION ALIMENTAIRE

La sanctuarisation des terres agricoles et l'implantation de paysans en plus grand nombre nous semble être une condition nécessaire mais insuffisante pour sécuriser l'alimentation localement. Ne faut-il pas repenser entièrement le système de production de nourriture dans nos bassins de vie, l'aménagement des espaces, les métiers et les temps de travail, en encourageant tous les habitants à produire une partie de leur alimentation, en complément des productions paysannes et des transformateurs professionnels ?

Y. C. : Je ne crois pas beaucoup à cette perspective, car produire de l'alimentation ne s'improvise pas, c'est une tâche compliquée, avec des aléas, qui demande beaucoup de compétences et d'y consacrer beaucoup de temps. En revanche, on a observé durant cette crise sanitaire l'engouement de très nombreuses personnes à mettre en place un potager, mais aussi à pratiquer davantage la cueillette dans leur nature alentour. Et cela semble se poursuivre. Ces pratiques ont mille vertus.

Les citoyens peuvent en tout cas jouer un rôle bien plus central qu'aujourd'hui dans cette chaîne, non seulement par leurs choix de consommation et leurs achats, mais aussi en permettant à des solutions collectives de proximité de voir le jour, que ce soit par des plateformes collaboratives ou des épiceries en coopérative. Mon collègue Grégori Akermann a recensé plus de 200 projets de supermarchés coopératifs ou d'épiceries participatives en France, qui n'aboutiront peut-être pas toutes mais créent déjà des dynamiques précieuses localement. Les citoyens peuvent aussi aider des jeunes à s'installer, à trouver des terres, à financer ces installations à travers Terre de liens⁽¹⁰⁾ ou des initiatives en *crowdfunding*.

F. L. : L'autoproduction est incontestablement un facteur de résilience dans certaines situations de crises majeures. La Russie nous en fournit un très bel



Les citoyens peuvent jouer un rôle central dans cette chaîne alimentaire. On recense ainsi plus de deux cents projets de supermarchés coopératifs ou d'épiceries participatives en France.

Lors de la chute du bloc soviétique, les jardins collectifs du pays se sont mis à jouer un rôle important dans la production du pays : jusqu'à 30% de la nourriture consommée?

exemple. Mon collègue Arthur Grimonpont, ingénieur de recherche à l'École urbaine de Lyon, avec lequel j'ai fondé Les Greniers d'Abondance, a étudié ce modèle nourricier remarquable⁽¹¹⁾. Lors de la chute du bloc soviétique, les jardins collectifs du

pays, qui peuvent réunir des dizaines de milliers de parcelles dans un seul et même grand ensemble, se sont mis à jouer un rôle important dans la production alimentaire du pays.

Jusqu'à 30% de la nourriture consommée par la population était produite dans ces jardins!

L'autoconsommation confère une capacité de résilience très importante au système puisqu'il suffit que les gens se mettent à cultiver plus intensément pour amortir les effets d'une crise qui concerne l'agriculture professionnelle, la géopolitique ou le commerce international.

Officiellement, relève Arthur, ces jardins dans lesquels chaque famille a sa parcelle et ceux qui sont cultivés à plusieurs sont aujourd'hui au nombre de 80 000 en Russie – chacun comprend plusieurs dizaines à plusieurs milliers de parcelles, dont la majeure partie a une superficie de 600m². En fait, ces jardins russes constituent un modèle historique d'aménagement accordant une importance énorme à la production décentralisée de nourriture.

Dans la plupart des grandes villes russes, plus d'un quart des habitants (certaines sources font même état de 40% à 60% des urbains!) possèdent une parcelle de terre qu'ils vont, selon la saison, régulièrement cultiver. Cela participe à une production alimentaire assez considérable dans le pays, même si elle n'est plus aussi importante que ce qu'elle a été il y a dix ou vingt ans. L'Union des jardiniers de Russie estime que, sur la centaine de millions d'urbains que compte actuellement la Russie, 60 millions d'habitants pratiquent le jardinage à des fins de production alimentaire. Ce qui est impressionnant. Même dans les plus grandes villes telles que Moscou et Saint-Petersbourg, plus de la moitié de la population dispose d'une parcelle cultivable : ce sont des habitants-jardiniers ou *datchniki* (usagers de datcha). Dans les villes de province, telle Kazan, leur proportion peut atteindre 80% de la population!

Si, en Europe, la plupart des pays de l'Est, mais aussi germaniques et scandinaves, comptent de nombreux jardins collectifs, le cas russe reste d'une ampleur inégalée, puisqu'il concerne au moins 25% de la population urbaine, contre 12% en Pologne, 8% en Slovaquie, 4% en Allemagne, 3% en Autriche et 1% dans les pays scandinaves.

O. M. : En France, si l'on veut remettre les citoyens au cœur de la machine alimentaire afin que celle-ci réalise sa mutation, il va falloir mieux les accompagner. En effet, la fragmentation de l'offre va plus vite que la fragmentation de la demande. Je veux dire par là que les nouveaux entrants sur le



Relocaliser le système alimentaire ? Une sacrée révolution !

marché, tels les *dark stores* dont j'ai parlé, réussissent à s'adresser directement aux consommateurs et à les maintenir prisonniers des grands circuits d'approvisionnement alimentaire et de leurs habitudes d'achats. Et je crains que les initiatives locales engagées pour rendre le système alimentaire plus résilient demeurent très fragiles tant que l'on ne se sera pas attaqué au cœur du système, aux logiques du marché et à l'agro-industrie. Il faut un cap clair pour changer cela, et les pouvoirs publics ne le proposent pas.

Si bien que, pour l'avenir, on peut imaginer plusieurs scénarios. Une évolution au fil de l'eau où l'État et l'agro-industrie continuent à naviguer à vue et à faire la loi en fonction du marché. Ou un scénario plus hybride où certaines filières de qualité et certains territoires peuvent aller plus loin et s'autonomiser davantage du modèle industriel et ultra centralisé actuel. Quel que soit le scénario, il est indispensable de sécuriser l'avenir des agriculteurs. ●

Propos recueillis par
Vincent Tardieu et Anne-Cécile Brit

Vincent Tardieu coordonne les publications du mouvement Colibris.

Anne-Cécile Brit est co-animatrice du RMT Alimentation Locale et de la FR Civam Bretagne, engagée aux Greniers d'Abondance

1. Les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) visent à favoriser l'agriculture paysanne et biologique. Créé en 2001 dans le Var, les Amap mettent en relation directe les producteurs et les consommateurs, qui établissent un contrat à l'année pour des paniers de produits de saison, souvent en mode biologique, pour un tarif précis, avec fréquemment une avance constituant une trésorerie précieuse pour le producteur. En 2015, on dénombrait plus de 2000 Amap en France.
2. Selon diverses enquêtes, sur les dix premiers mois de 2021, la demande de produits locaux ou régionaux était en plein essor, passant de 25% à 66% des souhaits des consommateurs. Alors que, dans le même temps, les ventes de produits alimentaires bio ont reculé de 1,7%.
3. On considère qu'il s'agit des catégories socioprofessionnelles les plus favorisées et éduquées, dont le revenu mensuel égale ou dépasse les 2 500 € net.
4. Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
5. A. Dembo, S. Bourdon, A. Fourniret, T. Mathé, « Proximité et qualité, les deux priorités pour faire ses courses alimentaires », *Consommation et modes de vie*, n° 299, mai 2018.
6. icilocal.fr
7. colibris.link/terres-de-sources
8. La Biovallée, située dans la vallée de la Drôme, entend être, depuis plus de quinze ans, un territoire exemplaire en matière de développement écologique (agriculture, alimentation, habitat, énergie, déchets, etc.), grâce à la coopération des acteurs locaux et trois communautés de communes. biovallee.net
9. Terres de Lorraine s'affiche comme un « pays-coopérative » formé autour de quatre communautés de communes, à l'ouest de Nancy, au service de l'emploi, de l'économie et de la relocalisation des activités. Il ont lancé un projet alimentaire territorial intitulé « Se nourrir lorsqu'on est pauvre », après une expérimentation locale d'ATD Quart monde débutée en 2016. terresdelorraine.org
10. Terre de liens est un mouvement citoyen comprenant à la fois : un réseau associatif qui accompagne les paysans pour accéder à la terre ; une foncière permettant à chacun de placer son épargne en participant à l'achat de fermes, qu'elle loue ensuite à des paysans engagés dans une agriculture bio, locale et à taille humaine ; et une fondation qui achète des terres risquant de perdre leur usage agricole. terredeliens.org
11. Lire ses deux articles : « Les collectifs de jardins russes : un système alimentaire résilient », *Yggdrasil*, 28 avril 2020 [colibris.link/jardins-russes] ; et « Il y a urgence à s'organiser pour assurer notre sécurité alimentaire », *LVSL*, 12 décembre 2020 [colibris.link/securite-alimentaire].





À Alès, l'émancipation vient des jardins

La ville d'Alès soigne toujours ses blessures issues de la désindustrialisation. Chômage et pauvreté structurent ainsi le territoire. Pourtant, plusieurs signes attestent d'un renouveau pour le territoire : les jardins potagers de l'ancienne cité minière en sont les premiers témoins.

Les hommes du noir, la mine, les femmes du fil, le textile, les hommes du feu, la chaudronnerie, ont fait les beaux jours de nombreuses villes. Les grandes industries furent une épopée et les structures ouvrières ont donné à leurs villes les tissus économiques et politiques qui correspondaient à leurs valeurs et besoins. Mais, plus ou moins rapidement, tout s'est arrêté et la France a souffert. Partout des territoires se relèvent fébrilement de la tranchante désindustrialisation du pays. Les industries ont fermé et les structures collectives qui animaient la vie urbaine se sont écroulées. Et, tandis que ces lieux cherchent à se réinventer en permanence, leur gloire d'antan se rappelle souvent aux yeux de l'observateur : à Alès, des anciens chevalements (assemblage de madriers et de poutres) sont devenus musées, des crassiers et des vieilles forges témoignent de ce que le territoire fut.

Les Cévennes, dont Alès est la capitale, furent le symbole de la contestation de l'État-nation : terres à la fois d'exil et d'accueil, elles n'ont eu de cesse d'abriter mille résistances, celles des communautés protestantes venues trouver un refuge dans les vallées et les cavernes, celle d'aubergistes de crêtes cachant des enfants juifs lorsque l'enfer frappa l'Europe, celle des récents néoruraux fuyant les injonctions du capitalisme. En fait, l'habiter cévenol semble s'être construit autour de la liberté.

Et si les petites cités cévenoles ont bien tenté de suivre les cycles du progrès, elles s'érodent continûment. Les cimetières ne sont plus entretenus, les anciennes châtaigneraies ne sont plus exploitées et la diversité des écosystèmes s'étiolent.

Après les heures de gloire – celles de l'acier et du charbon –, les industries alésiennes ont fermé les unes après les autres. Et la ville, trop rurale et trop enclavée, a vu ses opportunités fuir. À Alès, les stigmates de cette crise s'observent facilement. Le chômage y est structurel, plus haut que la moyenne nationale et régionale, le taux de pauvreté est également élevé et la ville perd des habitants depuis bientôt trente ans.

À ALÈS, LE PRINTEMPS ARRIVE AUSSI

Bon, tout ne va pas mal dans la capitale cévenole. La ville connaît un joli renouveau, avec l'installation d'entrepreneurs assez fous pour miser sur les petites villes et d'associations créatrices de liens (lire

notre encadré pages 96 et 97). Là où le bât blesse davantage, c'est qu'Alès donne l'impression d'être une ville divisée. Les gens qui vont bien rencontrent peu les gens qui sont piégés par la précarité. À chacun ses quartiers, ses loisirs, ses espaces de travail et de consommation. À chacun sa ville d'Alès. Ce gouffre est accentué également par les choix politiques de la commune qui, pour renouer avec la croissance, cherche à attirer les populations diplômées des autres régions, au risque de continuer à creuser les inégalités au sein de la ville.

Il reste que cette crise historique peut être également considérée comme une opportunité, car émergent dans ces anciennes cités industrielles des friches et des délaisés urbains propices à des réappropriations de la part des citoyens. À Alès, cela prend notamment la forme d'un retour à la terre, avec l'émergence d'une société jardinière. La visite de ces jardins permet d'entrevoir les espoirs de ce que pourrait être demain la cité cévenole.

DES JARDINS QUI CULTIVENT L'ESPOIR

Pour lutter contre la précarité, certains habitants d'Alès choisissent ainsi d'investir des espaces vacants pour y créer des jardins potagers. Se dessinent alors dans le paysage urbain des planches de légumes, des serres de tomates, des cabanes de bric et de broc. Quelqu'un comme moi qui adore les plantes, lorsque son regard croise ces jardins, n'a qu'une seule envie, celle de toquer à la porte pour aller voir ce qui se passe derrière la clôture. Comprendre les liens entre précarité et jardinage à Alès, c'était l'objectif de ma thèse⁽¹⁾. En commençant cette recherche, j'étais parti du postulat que ces citoyens choisissaient de retourner à la terre principalement pour des raisons



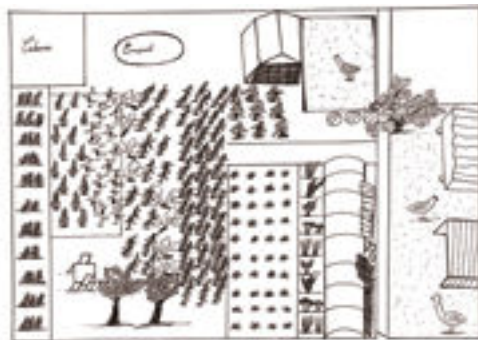
Dessin du jardin de Baba.

économiques : la plupart des jardiniers à Alès vivent en dessous du seuil de pauvreté. Ce sont d'anciens ouvriers qui connaissent un chômage longue durée, des invalides qui vivent du RSA, des retraités qui peinent à joindre les deux bouts, des mères isolées avec des enfants à charge.

Pour la plupart de ces personnes, jardiner est en effet d'abord un acte économique. Elles tirent de leurs cultures des moyens de nourrir leur famille à moindre frais, voire parviennent à gagner de l'argent en vendant le surplus produit. En effet, à Alès, les jardins sont relativement grands. Ils peuvent aller, dans certains quartiers, jusqu'à 800m² par personne. Les carrés de culture y sont également extrêmement riches, avec souvent de petits élevages associés, de poules, d'oies ou de lapins, ce qui diversifie les apports alimentaires. Si la motivation économique reste présente dans l'esprit des jardiniers, ces derniers ont tendance, au fil de de l'apprentissage, à associer d'autres motivations à leurs jardins. Elles prennent des formes plurielles qui résonnent souvent avec le caractère du jardinier et les différentes étapes qui ont marqué sa vie.

LES BONHEURS POTAGERS DE BABA ET HENRI

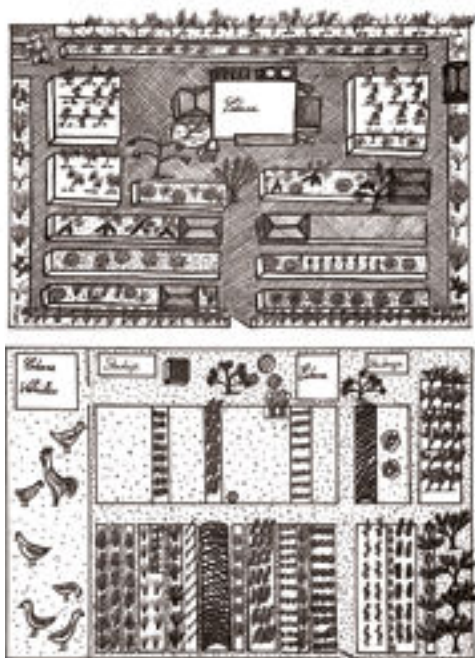
Prenons le cas de Baba⁽²⁾, un jardinier d'origine algérienne. Il a travaillé dans la serrurerie à Alès avant d'être licencié lorsque son entreprise a mis la clé sous la porte. Pendant son chômage, Baba a connu une période de démotivation, il passait une partie de ses journées au bistro, afin de continuer à tisser des sociabilités tout en recherchant un emploi. Baba reste plusieurs



années sans rien trouver. C'est alors que son frère lui parle d'une parcelle de jardin libre, qu'il pourrait cultiver à sa guise. Baba se lance dans l'aventure. Et aujourd'hui son jardin est un véritable éden : il cultive des semences extrêmement diversifiées et dispose d'un élevage de lapins. De chômeur en difficulté, Baba est devenu un jardinier qui fournit des produits frais à sa communauté. Pour l'image qu'il a de lui-même, comme pour celle que les autres projettent sur lui, cela change tout.

Henri, lui, est à la retraite depuis peu. S'il jardine depuis longtemps dans l'association des jardins familiaux d'Alès, sa situation de retraité lui a permis de passer plus de temps au potager et de lui donner une vocation productive importante. Essentiel car sa petite retraite ne lui permet pas toujours de subvenir aux besoins de toute la famille. Mais plus que de lui procurer une autonomie alimentaire, son jardin est pour lui un véritable espace de création. Sa cabane, il l'a ainsi fabriquée lui-même. Il expérimente des techniques issues de l'agroécologie et de la permaculture, il cultive avec la lune, il accorde de l'espace à des plantes esthétiques et à une petite collection de bonsaïs.

Henri le dit lui-même, son jardin est une manière de se «réapproprier la ville», de créer, de remettre, par son jardin, «de la



Dessin du jardin d'Henri.

Pour d'autres jardiniers, ces espaces correspondent à des motivations d'ordre paysagé permettant au corps et à l'esprit de s'évader des tours urbaines, d'ordre spirituel aussi lorsque les jardins constituent des lieux où il fait bon se ressourcer des pressions quotidiennes, d'ordre relationnel enfin, lorsque les jardins permettent de rencontrer des personnes différentes.

CE QUE JARDINER SIGNIFIE

Les jardins prennent ainsi des formes plurielles à Alès. Certains sont gérés par des associations, d'autres s'implantent sur du foncier privé. Les plus récents, enfin, ont été développés et sont encadrés par la mairie. Ils ont tous néanmoins un point commun : à l'image des jardins de Baba et d'Henri, c'est par une réconciliation entre des humains et des non-humains (plantes, insectes et animaux), entre la ville et la terre, entre nature et culture, que des citoyens en difficultés parviennent à s'émanciper. Ces jardiniers construisent des espaces qui leur sont propres, où ils se prennent en main, malgré d'importantes difficultés, pour atteindre des objectifs et produire des denrées précieuses, où ils évoluent intellectuellement et spirituellement par la pratique horticole. Au bout du compte, les jardiniers à Alès sont tout à la fois étudiants et professeurs. Des étudiants, car ils apprennent au quotidien à construire avec la nature pour améliorer leurs conditions de vie ; des professeurs, aussi, car ils témoignent d'une chose essentielle : si les jardins sont de tout petits espaces, ils peuvent néanmoins changer la vie ! Ils sont des lieux où s'inventent de nouvelles formes de liens avec l'espace et avec l'autre, des lieux où se structurent de nouvelles possibilités per-

poésie et de la beauté dans son quartier». Cela prend d'autant plus de relief que la ville d'Alès a connu un grand malheur dans les années 1960. Son centre-ville médiéval, donnant à la cité son charme et son caractère, a été complètement détruit pour être remplacé par des logements jugés modernes à l'époque, aujourd'hui reclassés HLM. Mais la destruction du centre-ville historique n'a pas entraîné uniquement la perte de vieilles pierres : ce sont des espaces de liens, d'appropriations et de récits qui ont été complètement ensevelis sous les immeubles. Face à cette perte qu'Henri a connu de son vivant, ces nouveaux jardins sont devenus un pansement. Ils permettent de redessiner ce qui a été perdu, de s'approprier de nouveau le récit collectif de la ville : en effet, en jardinant, ces anciennes populations ouvrières participent de nouveau à cofabriquer la ville.

sonnelles, des lieux permettant de négocier avec la précarité en déployant de véritables chemins d'émancipation.

VERS UNE AUTRE FAÇON DE PENSER LA VILLE

Au-delà des bienfaits que les jardins apportent aux personnes en situation de précarité, l'expérience potagère à Alès est susceptible d'offrir un nouvel horizon à la ville, et plus généralement au territoire. Trois grands enseignements s'en dégagent, qui portent en eux les germes d'une nouvelle manière de penser et d'agir localement.

Alors que les villes petites et moyennes cherchent à s'inventer elle-même en misant, comme à Alès, sur l'attractivité auprès des populations à forts capital social et intellectuel, les jardins de l'ancienne cité minière montrent que les classes populaires sont aussi capables de créativité et de savoirs, utiles à tous les habitants. Ces espaces leur permettent ainsi de prendre part à la construction de la ville. Par extension, ils questionnent les modèles urbains actuellement dominants en France. L'économiste Olivier Bouba-Olga, critique du développement métropolitain pour les inégalités qu'il engendre, propose de porter, pour chaque espace, un « *récit territorial attentif aux diversités et à la prise en compte des interdépendances* » qui n'aurait « *pas vocation à mettre sur le devant de la scène un modèle générique de développement des territoires, mais à donner à voir comment des collectifs d'acteurs se débrouillent, bricolent, se coordonnent, inventent parfois, se résignent d'autres fois, pour créer les emplois auxquels les individus aspirent, pour éviter que se creusent les inégalités sociales, pour réduire les problèmes environnementaux* »⁽³⁾.

Alès et son arrière-pays peuvent ainsi être un territoire de rencontre entre plusieurs

imaginaires. Terres de cultures, terres au patrimoine naturel valorisé par l'Unesco, terres immortalisées par l'écrivain-voyageur Stevenson, terres à la fois reculées et pourtant cosmopolites à travers son histoire ouvrière, les Cévennes restent un lieu qui pourraient puiser dans ses différentes singularités pour inventer une stratégie territoriale qui lui soit propre, une stratégie inclusive des différentes catégories de populations qui peuplent la commune et plus généralement l'agglomération. Et les jardins, parce qu'ils réancrent la ville dans d'autres manières d'être en liens, de travailler, de résister à la précarité économique et de construire des espaces, ouvrent la voie pour forger un réel horizon commun.

Un deuxième enseignement se dégage des jardins à Alès. Si ces derniers permettent l'émancipation des populations les plus pauvres, c'est parce qu'ils agissent comme catalyseur de la relation à l'autre, humain comme non-humain. C'est en se sentant à nouveau connectés que les jardiniers apprennent. C'est en adaptant leurs parcelles au climat et au sol qu'ils structurent de nouvelles compétences et qu'ils gagnent en autonomie. C'est en rencontrant d'autres jardiniers qu'ils se réapproprient les espaces de la ville : certains se retrouvent le soir au terrain de pétanque ou retournent au marché du samedi matin, tandis que d'autres partent à la découverte des Cévennes, pour aller d'abord chercher des aiguilles de pins afin d'amender ou pailler leur jardin, ou pour aller aux champignons. Ces espaces, les



jardiniers, majoritairement d'origine étrangère et venus à Alès pour travailler dans les industries, ne les fréquentaient pas auparavant, par méconnaissance, par peur, par fragilité. Grâce aux jardins, ils découvrent ou retournent en Cévennes, d'abord pour l'aménagement de leurs parcelles citadines, puis pour élargir les opportunités d'auto-consommation et leurs loisirs. Les jardins à Alès deviennent ainsi des sortes de fenêtres donnant sur les montagnes alentour.

Cette dynamique invite à repenser chaque projet de développement en plaçant en son centre la relation à l'autre. Cela peut prendre des formes extrêmement diverses en fonction des besoins de chaque territoire, allant des tiers-lieux aux coopératives d'entreprises, en passant par d'autres manières d'aménager le territoire.



« Quand je me suis installée à Rochebelle, il y a quinze ans, dans ce quartier qui conduisait à la mine, on trouvait tous les commerces du quotidien : trois boulangeries, autant de bars, un tabac, un boucher, un fleuriste, un menuisier... se souvient Maryannick Raffault. Mais avec la fermeture de la mine dans les années 1980, c'est devenu un quartier dortoir. Les commerces ont fermé les uns après les autres. » Très attachés à leur quartier, des habitants, des travailleurs sociaux et des militants associatifs se sont retroussés les manches pour (re)monter des « lieux de vie conviviaux, de proximité, ouverts à tous, notamment aux plus fragiles de Rochebelle. »

Enfin, si la relation au sein des jardins de la ville est émancipatrice, c'est parce qu'elle accorde de l'espace aux non-humains. Elle est une invitation à cultiver la rencontre entre tous les êtres vivants de son territoire. Cela amène une dimension nécessairement politique : celle de désurbaniser la terre. Désurbaniser la terre, c'est remettre de la nature là où il n'y en a plus, dans tous ces lieux de ciment et de bitume, qui n'accordent pas de droit de cité aux autres êtres vivants, pourtant sources d'équilibre et de résilience. Désurbaniser la terre, c'est aussi penser des rééquilibres territoriaux entre des territoires en surfréquentation démographique et des territoires qui s'évanouissent faute d'habitants.

À ce titre, les Cévennes jouent un rôle de sentinelle. Patrimoine mondial de l'Unesco pour sa riche géologie et biodiversité, le territoire n'est plus cultivé depuis long-

Sous l'impulsion d'Étienne Kretzschmar, un fonctionnaire à la retraite, et de nombreux bénévoles, trois lieux associatifs ont ainsi vu le jour en dix ans. La Boutique, qui fut d'abord, en 2014, un mini restau avant de se transformer en tiers-lieu accueillant des postes informatiques à disposition des habitants, des livres, des ateliers (nutrition, chant, *repair café*, yoga...), des activités diverses ou, longtemps, les réunions du groupe local Colibris dont fut membre Maryannick.

Puis le collectif a loué, en 2016, un ancien restaurant qu'il a transformé en cantine solidaire. « Un vrai restau populaire ouvert le midi, à présent tous les jours, sauf le week-end, avec un menu unique », décrit-elle. Et des prix défiant toute concurrence : de 4 € à 11 €, selon ses moyens. Les uns payent en quelque sorte pour les autres. Et

temps. Retourner vivre en Cévennes, à Alès ou dans les montagnes qui s'étendent autour d'elle, est aussi l'une des conditions du maintien de la biodiversité. En incitant fortement les entreprises comme les créateurs à s'installer en dehors des grandes métropoles, tout en réfléchissant, à partir de chaque territoire, à des modes de vie qui respecteraient les équilibres alimentaires et écosystémiques, on pourrait faire vivre l'une des plus belles promesses de transformation de notre société dans les années à venir. ●

Damien Deville

1. « Jardiner la ville en crise : penser une écologie de la précarité à Alès. », université Montpellier 3, 2021.
2. Les personnes citées ont été anonymisées.
3. Olivier Bouba-Olga et al., *Dynamiques territoriales. Éloge de la diversité*, éditions Atlantique, 2017.

Damien Deville est géographe et anthropologue de la nature. Il a fait sa thèse de doctorat sur les jardins potagers de la ville d'Alès. Méditant et militant, il coprécide, en parallèle de ses recherches, la fédération de l'Archipel des Alizées. Il vient de publier, aux éditions Tana, *L'homme qui arrêta le désert* (janvier 2022).

Les dessins des jardins sont de l'auteur.

LA VIE REVIENT PAR LA CANTINE ET L'ÉPICERIE

des aides publiques ont permis de pérenniser des emplois en contrats aidés.

Doté d'une grande salle et d'une cour ombragée, c'est tout Rochebelle – et une partie d'Alès – qui se côtoie dans ce lieu. Des retraités, des militants, des travailleurs en pause déjeuner, des immigrés isolés, des SDF... De quoi créer du lien, sortir de chez soi, ou juste (bien) manger en ces temps de vaches maigres. « *Si, durant les confinements, la cantine a fermé ses portes par moments, elle a maintenu une distribution de plats à emporter... gratuits !* » souligne Maryannick.

En 2017, un troisième lieu a ouvert, au sein d'une épicerie dont le gérant partait à la retraite. Grâce à un financement participatif et au dévouement d'une vingtaine de bénévoles, du quartier pour un quart, cette épicerie de 20 m² est deve-

nue le refuge des habitants isolés et précaires. Elle fournit des produits de dépannage : fruits et légumes – de proximité et bio à prix coûtants si possible –, boîtes de conserve, hygiène, ampoules, et même de l'alcool. « *On veut accueillir tout le monde, même des personnes addictées ou en difficulté. Et ça fonctionne, car les gens viennent, pas toujours pour faire des courses, parfois juste pour parler un coup.* »

Si la mairie entend « réhabiliter » Rochebelle-la-décrépie, et peut-être raser l'épicerie, une superbe vie solidaire s'est créée dans un mouchoir de poche. Et de sacrées aventures humaines – avec ses hauts, mais aussi ses bas, ses petits bonheurs et ses grands coups de gueule !

Vincent Tardieu





PAYS FOYEN

Pas de résilience alimentaire sans les plus fragiles

Cela fait 18 ans que le réseau SaluTerre-Les Râteleurs énergétise ce territoire de Gironde qu'est le Pays Foyen. Son pari : construire une terre nourricière dans cette intercommunalité en grande pauvreté, rongée par des vignobles de qualité moyenne. Et le faire avec et pour les plus précaires. Reportage sur une approche inspirante.

Un ballet de phares s'étire, sur la départementale, entre Sainte-Foy-la-Grande et le centre commercial Leclerc du Grand Pineuilh, à 5 minutes. Ce vaisseau lumineux clignote dans la nuit le long des vignes. Ouvert en 2012, l'hypermarché de 15000 m² se prolonge par une galerie de onze commerces, alimentaires, de jardinage, parapharmaceutique, bancaire, d'habillement, «culturel», etc., et d'une zone dédiée à la voiture. La ville consumériste hors la ville. «*Leclerc nous a tués!*» soupire Marc Sarahoui, adjoint à la mairie de Sainte-Foy et vice-président de la communauté de communes du Pays Foyen, qui déplore la fermeture des commerces en cœur de bourg. La désertion a commencé, en vérité, avant 2012 ; Leclerc a plutôt apporté le coup de grâce à cette magnifique bastide fondée au XIII^e siècle.

LA PAUVRETÉ RONGE LA FAÇADE HISTORIQUE

La bastide en question est un carré de vieilles pierres bâti sur 51 ha où logent environ 2500 âmes et quelques jardins discrets. Le tout coïncé entre le fleuve, la Dordogne, et la commune de Pineuilh. Ce décor est une illusion. *«Sainte-Foy était encore cossue il y a vingt ans; depuis, elle s'affaisse, les termites la rongent...»* révèle Florent Marron, paysagiste et urbaniste pour le bureau d'études SaluTerre, qui m'en retrace l'origine. À la fin de la Deuxième Guerre mondiale, on est passé d'un terroir de polyculture vivrière à une monoculture intensive de la vigne. Avec tout l'arsenal chimique et mécanique qui va avec. Vendant allègrement ses vins très ordinaires par les gabares, ces barques à fond plats qui sillonnaient la Dordogne, la filière

locale n'a pas pris le tournant des crus haut de gamme de leurs voisins de Saint-Émilion. Et les élites locales n'ont pas vu qu'autour d'eux le monde changeait. Assez rapidement, l'argent déserte la bastide pour se replier vers les coteaux prestigieux hors du territoire. Ainsi, avec un taux de pauvreté de 47% et de chômage de 35% en 2018 d'après l'Insee – contre, respectivement, 14,8% et 9% en France la même année –, Sainte-Foy-la-Grande fait partie des communes les plus pauvres du pays. Et l'intercommunalité du Pays Foyen n'est guère mieux lotie.

Aussi, construire un territoire nourricier suppose, ici, de réfléchir et d'agir en même temps sur le déclin social. Éric Prédine l'a

bien compris. Cet agronome formé à l'animation socioculturelle autour des jardins, fils d'une paysanne foyenne, a fondé en 2004 le bureau d'étude SaluTerre avec Franck David, paysagiste-permaculteur, autour d'une conviction : la résilience alimentaire sera inclusive des populations fragiles, se construira avec elles, ou ne sera pas ! Et l'approche de SaluTerre, comme celle de l'association Les Râteleurs (anagramme de SaluTerre) qu'ils créent fin 2015 pour agir plus spécifiquement sur l'éducation alimentaire, en découle. *«J'ai voulu créer des jardins partagés dans les années 1980, en réaction à la crise sociale et sanitaire qui a eu lieu à cette époque et qui a vu naître Les Restos du cœur. Cette asso est précieuse en France pour des milliers de personnes, mais je voulais privilégier la dignité plutôt que la charité. Donner la capacité aux gens précaires de s'en sortir par eux-mêmes, grâce à la pratique potagère qui leur apporte de quoi garnir leurs assiettes et relever la tête. Et, à 22-23 balais, j'avais plein de préjugés ! Comme celui de penser que les pauvres habitaient tous dans des cités métropolitaines, pas au cœur des campagnes.»*

PORTE-À-PORTE POUR UNE INVITATION AU JARDIN

Voilà pourquoi le jeune Foyen s'attaque d'abord au quartier délaissé du Grand Parc à Bordeaux, et non à son propre territoire. Fidèle aux méthodes de l'éducation populaire, tout commence par du porte-à-porte dans les cités, *«pour recueillir les attentes des habitants»*. Puis pour les inviter à rejoindre l'équipe en bas des immeubles, sur une friche. Leur initiative séduit non seulement une poignée d'habitants mais aussi des conseillères en économie sociale et familiale, soucieuses de développer l'autonomie des personnes en pauvreté. Ainsi que Simone Noailles, celle qu'il appelle



affectueusement « Mamie Tartine » : résistante durant la dernière guerre et première éducatrice de rue, cette forte personnalité est alors adjointe aux affaires sociales de l'ancien maire Chaban-Delmas. En revanche, labourer les carrés de pelouse entourant les tours ne passe pas du tout auprès du service des espaces verts, qui les ont implantés de haute lutte contre les bétonneurs de leur propre administration ! Mamie Tartine tient bon. Et le rapide succès du premier jardin finit par convaincre les agents municipaux.

« Bon, très vite, ce premier jardin attire toutes sortes de populations délaissées : des toxicos, des alcooliques, des SDF... Et là, t'apprends vite la vie ! glisse Éric. Soit on partait en courant, soit on assumait et avançait en tâtonnant avec eux. Ce qu'on a fait. » D'autres travailleurs sociaux leur demandent de créer de nouveaux jardins partagés. Un deuxième s'ouvre en 1990 dans le quartier des Aubiers, toujours à Bordeaux. Entre temps, leur Pays Foyen, où ils habitent encore, se paupérise à grande vitesse. « On s'est dit alors qu'il fallait agir là où on vivait. »

RETOUR À SAINTE-FOY-LA-PAUVRE

C'est sous la pluie que nous partons, tôt le matin, à 15 km de là, chercher des légumes pour une « soupe partagée » devant Les Restos du cœur avec lesquels Les Râteleurs ont noué un partenariat. On arrive chez le maraîcher Jean-Michel Mezuret, ami de l'association. « Plutôt soupe aux choux ou soupe à la courge ? » interroge ce paysan en ciré, aux allures de lutin avec ses lunettes demi-lunes posées au bout du nez. « Plutôt courge, non... ? » avance Joséphine, stagiaire pour quelques mois aux Râteleurs. Jean-Michel fait ses comptes : 7 kg de carottes, 2 kg de navets, 8 kg de courges (des élé-

gantes trompes d'Albenga), 5 kg de poireaux, 4 kg de patates, 3 kg d'oignons... 30 kilos au total.

Chacun a sa liste de légumes à récolter et se disperse dans les sillons de ses parcelles, un couteau à la main. Les légumes, cultivés sans pesticides et en plein air, sont superbes – sauf les poireaux, dévorés cette année par le mildiou. Les plus précoces ou fragiles grandissent sous six tunnels (des serres de 400 m²). Trente légumes différents sur trois hectares, plus de 110 variétés au total, cela demande un joli savoir-faire...

À 66 ans, Jean-Michel a mille vies : talentueux éleveur de légumes en bio, il a longtemps tenu le cinéma de Sainte-Foy. Il est très investi dans Agrobio Périgord, Les Râteleurs et plusieurs autres associations, accueille des scolaires et des glaneurs. Il accompagne aussi des jeunes paysans en maraîchage – et demain, en insertion –, qui s'installent sur de petites surfaces et avec peu de moyens, souvent en bio, toujours en circuits courts.

On dénombre 36 producteurs ou transformateurs bio dans un rayon de 50 km, mais ils seraient plus nombreux à l'échelle du Grand Libournais⁽¹⁾ – 317 recensés en 2017, dont 51 % en viticulture. Du fait de l'omniprésence des vignes, le niveau d'autonomie alimentaire est ici faible (voir notre encadré).

Sécuriser l'alimentation de ce territoire est-il dès lors totalement utopique ? « Sans parler de devenir autonome, on a des marges de manœuvre réelles, veut croire Jean-Michel Mezuret. Pour deux raisons : il existe d'importantes friches agricoles a priori



disponibles et, ici, l'essentiel des cultures est la vigne... Or, elle ne rapporte plus beaucoup. Planter dans les prochaines années de la polyculture-élevage à sa place, à destination des besoins alimentaires locaux n'est pas du tout absurde, même si des résistances existent. Bien entendu, il faudrait pour cela revoir le système d'aides, notamment de la politique agricole commune, et l'accompagnement des paysans.» Pas absurde, certes, mais le défi est à la fois agrotechnique – convertir des terres viticoles très polluées – et surtout politique, pour convaincre les professionnels et les pouvoirs publics de s'engager dans cette voie d'avenir, alors que le pôle territorial du Grand Libournais (PETR) a calculé que, pour y parvenir, il faudrait accroître de 42 % les surfaces en « productions nourricières » actuelles. Et même de 89 % pour produire la moitié des volumes en bio.

AU-DELÀ D'UN BOL DE SOUPE

Je ressasse les arguments de Jean-Michel tandis que nous fonçons aux Restos du Cœur avec nos 30 kilos de courges, carottes et poireaux. Un mini barnum en toile bleu roi est dressé, quatre tables ornées de joyeuses nappes cirées, des bassines colorées, les cagettes débordantes des légumes opulents de Jean-Michel, trois bidons d'eau, un réchaud et un grand fait-tout. Avec Éric Prédine en chef de soupe du jour. On se met tous à la pluche, sous l'œil interloqué de quelques bénéficiaires des Restos massés devant l'entrée. À notre invitation à les rejoindre, Zoé, 8 ans, et sa sœur Alexia, 10 ans, ne tardent pas à venir creuser avec entrain, à la cuillère, les deux moitiés d'une citrouille presque aussi grosse qu'elles, pour enlever la pulpe et les graines. «*Si elles pouvaient être aussi enthousiastes à la maison pour faire la cuisine avec moi !*» sourit leur mère.

Sylvie s'approche à son tour, saisit un couteau et découpe, avec adresse, des carottes. «*C'est mon ancien métier...*», glisse cette femme discrète à la chevelure généreuse. Elle me confiera juste qu'elle se retrouve aujourd'hui «handicapée» et «seule à la maison», et qu'elle fréquente les Restos depuis le printemps dernier. Marie-France Pimouget, coordinatrice bénévole depuis huit ans de l'antenne locale des Restos du Cœur, le confirme : «*Depuis le premier confinement, on note une forte augmentation du nombre de bénéficiaires, avec des profils nouveaux : des étudiants, des retraités, des gens ayant perdu divers petits boulots qui les maintenaient à flot, et même des travailleurs à temps partiel avec un maigre salaire.*» Leur antenne assure deux distributions par semaine, de novembre à mars, et une en été.

L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE : UN MIRAGE ?

Calculé au niveau du Grand Libournais^[2], d'après les surfaces de production nécessaires pour couvrir les besoins de consommation, la demande serait théoriquement satisfaite à 26 % pour les légumes (159 ha de surfaces légumières sont cultivés, il en faudrait 620), à 90 % pour les fruits de table (mais seulement pour le raisin de table, les pommes et les noix), à 151 % pour les céréales et les autres cultures, à 59 % pour les viandes et les produits laitiers. Ces derniers chiffres sont flatteurs, mais trompeurs. Car l'essentiel des productions partent hors du territoire, surtout vers les marchés nationaux et ceux, plus rémunérateurs, de la métropole bordelaise. Seuls 3,6 % des producteurs – non des volumes – pratiquent les circuits courts. Et encore, pas de façon exclusive...

Le tout pour 126 familles, soit environ 300 repas par semaine, «*mais l'hiver, on double allègrement avec l'aide d'urgence...*»

À l'intérieur, derrière de longues tables, les bénévoles distribuent divers produits, guidés par une coordinatrice qui vérifie l'identité et les besoins de chacun. Car ici chaque bénéficiaire a dû s'inscrire au Resto après un entretien sur sa situation. Fruits et légumes frais ou en bocaux, laitages, épicerie, poissons et escalopes de volaille surgelés, produits d'hygiène... Tous ces produits proviennent de la centrale des Restos (qui récupère des dons nationaux et européens) et des invendus des grandes surfaces locales. Autant dire non seulement que les quantités sont parfois «limites» pour répondre à la demande, mais aussi

qu'il n'y a quasiment aucun produit en circuits courts. Quant au bio... La qualité gustative, voire nutritionnelle, laisse à désirer. La coordinatrice de l'antenne le regrette, «*même si, grâce à notre formation, on essaie de constituer des colis équilibrés. Après, on fait avec ce que l'on a...*» Me revient cette réponse – résignée? – de Sylvie, ma compagne de pluche, sur la qualité des colis : «*Je ne veux pas me plaindre de quelque chose que l'on me donne!*»

REPRENDRE LE CONTRÔLE DE SON ASSIETTE

Lorsque je lui demande comment sortir de l'aide alimentaire, la réponse de la coordinatrice des Restos fuse : «*Par du boulot, pardi! Sans gagner de l'argent, ils seront toujours dépendants. Ici, on reçoit bien les annonces d'emplois d'entreprises partenaires, qu'on leur propose quand elles sont à proximité, car la plupart d'entre eux n'ont pas de véhicule. Mais c'est difficile de les remettre dans le circuit du travail, même quand il y en a...*» Et que pense-t-elle d'une insertion par la pratique collective du jardinage; de quoi leur apporter à la fois des aliments frais, de qualité, et des liens sociaux? Je sens bien que Marie-France aimerait de tout cœur y croire, mais elle doute.

Ces doutes, Julie Lequin, l'ingénieure agro et docteur en économie territoriale de l'équipe de SaluTerre, les comprend parfaitement. Elle plaide, toutefois, pour «*repenser le système alimentaire et de l'aide, ainsi que la place des bénéficiaires de cette aide. De la même manière, ce n'est pas grave si tout le monde, tous les bénéficiaires, ne se sentent pas de produire une partie de ce qu'ils consomment; ça n'en constitue pas*



Zoé et Alexia préparent la soupe partagée.

Derrière la porte, l'édén végétal de Gracinda.

moins un élément de la solution pour gagner en résilience alimentaire. Pour nous, d'ailleurs, il n'y a pas UNE solution mais dix, qui se conjuguent : certains pourront s'intégrer à un chantier d'insertion, d'autres à un atelier de cuisine et de transformation, d'autres encore préféreront cultiver leur propre jardin, comme Gracinda.»

Ah, Gracinda... Une sacré boule d'énergie, que je croise aux Restos du cœur. Tous me vantent son jardin, qu'elle m'invite à visiter. Derrière le portail d'une cour pavée de Sainte-Foy qu'une pancarte invite à pousser se love un éden végétal où exultent agapanthes, roses, plantes grimpantes et aromatiques. Ce n'est là qu'une partie du royaume de cette portugaise de Madère, qui vit à Sainte-Foy depuis 1993 : la suite se trouve à 1 km d'ici, à Pineuilh, sur un terrain en bordure de la Dordogne, prêté par un ami, où elle cultive avec son mari toutes sortes de légumes et de fruitiers, sans traitements chimiques. Lui est en arrêt maladie, elle a cessé de faire « *femme toute main* ». Traduisez : elle réalisait le ménage, le linge, le petit bricolage, le jardin, la vigne et diverses courses pour un couple de dentiste et avocate. Mais un accident de vélo l'a privée de l'usage d'une main à l'âge de 36 ans. Depuis, elle ne s'occupe plus que « *des plantes et des puzzles* ». De façon intensive. Car, « *même si ça chauffe dans tout le bras, ça fait tellement de bien à la tête : on oublie ses soucis.* » Et son mari d'ajouter que leur potager permet aussi de « *se nourrir correctement toute l'année* », grâce aux conserves qu'ils font et aux confitures qu'ils vendent à la brocante, alors qu'il a une petite retraite agricole et Gracinda 500 euros de pension d'invalidité. Les mille vertus du jardinage...



DEUX OUTILS POUR BÂTIR UN TERRITOIRE NOURRICIER

« *Le jardin doit vraiment être productif toute l'année, grâce à diverses techniques agronomiques comme celle du jardin en carrés de 30 cm de côté mise au point dans les années 1980 par l'Américain Mel Bartholomew. Car ainsi on peut en faire un lieu de résistance à la crise sociale, environnementale et urbaine* », insiste Éric Prédine. Florent Marron, son jeune collègue, propose ainsi de remettre en production les nombreuses friches du territoire à la fois grâce aux habitants et aux personnes en précarité. « *Nous avons tous besoins d'aliments locaux, et eux, de bosser... Les chantiers*

ENTRE BLANQUETTE DE VEAU ET KEBAB

Si les Marocains constituent ici la deuxième population étrangère après les Britanniques, il y a plus de quinze nationalités en Pays Foyen, note l'anthropologue Chantal Crenn qui étudie les « en commun » alimentaires, en particulier auprès des populations immigrées travaillant en France. Précaires du fait de la crise viticole, ces ouvriers saisonniers sont très dynamiques en matière alimentaire. *« À travers des potagers, des échanges de pratiques, de recettes et d'aliments avec le voisinage immédiat, par des prestations culinaires durant des événements sportifs ou familiaux, et par l'ouverture de petits commerces, ils contribuent à composer le paysage alimentaire de ce terroir. »* Ainsi, « Chez Achkid », le premier kebab ouvert en 1987 par d'anciens ouvriers agricoles de Marrakech, est devenu une institution à Sainte-Foy, bien au-delà des Maghrébins locaux !

d'insertion sont au cœur de notre stratégie», ajoute ce paysagiste et urbaniste, avant de me décrire leur projet d'atelier et chantier d'insertion (ACI) qu'ils comptent démarrer sur 3 ha au printemps 2022, à proximité de Sainte-Foy. *« Il permettra à 25 personnes de découvrir, durant six mois à deux ans, un peu tous les corps de métier du système alimentaire : de la production à la cuisine, en passant par la transformation et la distribution, auprès de plusieurs partenaires. »*

Ce chantier est adossé à la Maison des services de l'alimentation durable qu'ils espèrent également ouvrir cette année, dans un bâtiment désaffecté du département en cœur de bastide. 400 m² (plus un hangar) multi-services et multi-acteurs. Au

sein de cette future ruche, chacun pourra venir s'informer sur le « mieux manger » et cuisiner ensemble. *« Si la gastronomie française a envahi les plateaux de télévision, nous, nous voulons mettre en avant l'alimentation du quotidien »,* souligne Florent. Et ne lui dites pas qu'elle n'est pas aussi savoureuse ! *« La différence, c'est surtout qu'elle est accessible à tous. C'est la cuisine pratiquée par toutes les cultures locales (lire l'encadré ci-contre), celle que l'on peut transformer, conserver, stocker. »* Des besoins qui sont ressortis de leurs emblématiques porte-à-porte effectués depuis 2016 auprès de 70% des habitants de la commune. *« Les Foyens ont souvent des appartements réduits, sans espaces ni équipements pour transformer, sans cellier ni cave pour stocker. C'est la raison pour laquelle, dans la future Maison des services, nous créerons des cuisines et des laboratoires de transformation collectifs, mais aussi un vaste cellier sous la forme de casiers individuels ou partagés, en libre accès, pour les bocaux. »*

Mille autres services seront dispensés dans cet « écopôle alimentaire », et notamment des informations sur l'installation agricole – un enjeu majeur –, des mises en lien entre producteurs et mangeurs, des espaces de transformation mutualisés entre petits artisans, un lieu de vente de produits locaux ou apportés par l'association Vrac de Bordeaux avec des tarifs solidaires, un autre pour de la restauration, des espaces d'ateliers divers et de rencontres. Bref ! cette Maison sera un bon moyen de « rapprocher le champ de l'assiette », mais aussi d'être un catalyseur de démocratie locale, par le dialogue, le croisement des



compétences et l'élaboration de solutions entre les acteurs majeurs du système alimentaire en Pays Foyen.

LES LEÇONS STRATÉGIQUES DES INVISIBLES

Permettra-t-elle, pour autant, de répondre à l'échelle des besoins alimentaires des Foyens? «Non, bien sûr, mais cette Maison et ce chantier d'insertion seront un espace de démonstration et de dynamiques collectives, argumente Éric Prédine. Nous n'allons pas nous substituer au nécessaire travail des autres acteurs. Nous, nous engageons une dynamique "en faisant" avec les habitants, notamment les plus fragiles. Mieux, en les aidant à faire. En reliant aussi les autres acteurs, pour sortir des interventions en silo de chacun.»

Sans attendre non plus les pouvoirs publics, avec lesquels ils collaborent néanmoins. Lesquels déplorent, tel Marc Sarahoui de la mairie et du Pays Foyen, «manquer cruellement de moyens, de leviers et de compétences administratives en matière alimentaire». «Les blocages sont nombreux, nous le savons, reconnaît Mehdi Chraïbi, ingénieur en environnement et urbaniste qui travaille à SaluTerre sur la médiation autour des jardins partagés et d'insertion. Mais, au-delà de la communauté autour de l'alimentation durable que nous contribuons à faire émerger, il existe, ici comme ailleurs, d'innombrables réseaux de personnes, souvent informels, amicaux ou familiaux, parfois entre des gens socialement invisibles (migrants, SDF, chômeurs, travailleurs sans statut, etc.) qui inventent toutes

sortes de solutions au quotidien, avec des aliments de qualité lorsque c'est possible, mais toujours bon marché. Nous voulons nous appuyer aussi sur eux car ils fabriquent de la résilience alimentaire.»

La réussite de ces initiatives dépend, en partie, de la mobilisation d'autres acteurs, notamment professionnels et institutionnels. Le projet alimentaire territorial que vient de lancer le PETR, sera-t-il un point d'appui pour construire un territoire nourricier? La stratégie passant par le «faire avec» et par les citoyens de ce superbe réseau associatif apparaît, en tout cas, prometteuse, car éprouvée par trente ans d'expériences de terrain. Et l'on devine qu'elle peut «faire système» en transformant profondément ce territoire et ses habitants.

Pas de doute, manger raconte qui nous sommes, parfois d'une façon intime, selon nos origines, nos moyens financiers ou nos priorités. Mais les productions alimentaires finissent aussi par sculpter le visage de nos bassins de vie. ●

Vincent Tardieu

Vincent Tardieu coordonne les publications du mouvement Colibris.

1. Le Grand Libournais regroupe 136 communes, pour l'essentiel en Gironde. Il abrite 158 550 habitants et s'étend sur une superficie de 1 390 km². Plus de 62% sont des zones agricoles, viticoles pour la quasi totalité, mais en régression (-3% en quinze ans), au profit surtout de l'étalement urbain. Ce qui va de paire avec une baisse du nombre d'exploitation (-24% sur la même période) et une augmentation des friches.
2. Enquête de l'IOCS (référentiel néo-aquitain d'occupation du sol) en 2015.

Les photos sont de l'auteur.

Soli'Niort : un modèle économique solidaire

À l'heure où 1 français sur 10 a recours à l'aide alimentaire, ce secteur ne pourrait-il pas devenir un formidable outil de reterritorialisation des systèmes alimentaires et de développement économique, social et culturel ? C'est ce qu'essaie de prouver l'association Soli'Niort, dans la capitale des Deux-Sèvres, depuis maintenant trois ans.

Avec le soutien de nombreux partenaires, dont le Secours catholique, réseau engagé depuis des années pour l'accès digne et durable à l'alimentation, Soli'Niort expérimente un modèle de démocratie alimentaire qui s'incarne au travers du Cabas solidaire, une épicerie dans un quartier populaire de Niort.

Entre supermarché coopératif et épicerie solidaire, ce commerce d'un nouveau genre redistribue les bénéfices issus de ses ventes aux personnes en précarité financière. En fonction de leur «reste à vivre», ces dernières peuvent bénéficier de 40% à 60% de réduction sur leurs achats et avoir accès à une alimentation de qualité – en partie locale et bio – dans des conditions dignes.

En termes de gestion, l'enjeu de l'association consiste à dégager le maximum de ressources sur son activité pour financer ces réductions. Les charges de fonctionnement sont ainsi comprimées grâce à 65 bénévoles actifs, qui prêtent quotidiennement main forte aux deux salariées (missions d'encaissement, d'accueil des clients, de réception des commandes, de nettoyage...). La communication et l'achalandage sont réfléchis

de manière à renforcer l'attractivité du lieu pour les clients solidaires qui, en payant leurs achats comme dans un commerce classique, permettent à l'épicerie de dégager des ressources. Seul le niveau des prix d'achat aux fournisseurs, dont une trentaine de petits producteurs locaux, échappe à la rigueur budgétaire.

Mais les réductions coûtent cher, et le modèle a été mis à mal par le Covid-19 qui a fait exploser la précarité alimentaire et réduit le nombre de clients solidaires. Malgré une marge brute de 30% et un chiffre d'affaires d'environ 150 000€ par an, l'épicerie doit être soutenue par des subventions publiques et privées pour durer. D'autant plus quand les consommations en magasin sont inégales : le panier moyen d'un client solidaire est de 15€, contre 35€ pour un client à petit budget. Ainsi, avec 180 000€ d'aides externes en complément des ressources dégagées par les ventes, l'épicerie parvient à aider 200 familles par mois.

Ces financements externes précarisent le modèle tout en l'incitant à se diversifier : mise en place de paniers maraîchers locaux et solidaires, animation d'ateliers collectifs, projet d'achat de camion pour créer des «micro-marchés» dans les quartiers populaires... Qu'elle se pérennise ou pas, cette initiative montre qu'il existe d'autres manières de faire à explorer pour à la fois respecter le droit à l'alimentation, créer de l'emploi sur le territoire, consommer local et durable, et mieux rémunérer nos paysans. ●

Loïc du Boishamon

Cofondateur de Soli'Niort, **Loïc du Boishamon** coordonne aujourd'hui La Fabrique des colibris.

Le site de Soli'Niort : www.soliniort.fr



LOOS-EN-GOHELLE

La théorie du poisson, de la canne-à-pêche et de la rivière

À quoi bon entreprendre une politique de souveraineté agricole d'un territoire sans ses habitants ? Mais comment convaincre de l'urgence du mieux-vivre alimentaire quand il y en a tant d'autres à gérer ? À Loos-en-Gohelle, petite commune du nord de la France marquée par les crises socio-économiques successives, l'association Les Anges jardins fait le pari de l'éducation populaire et de la démocratie pour impliquer les citoyens au plus près de tous ces enjeux. Avec un réel succès.

Le terrain n'est pourtant pas bien grand, 500 m² à 600 m² à vue d'œil, coincé quelque part entre ces longues allées qui quadrillent le quartier de la Cité des Provinces et ses pavillons aux briques rouges, dans l'agglomération de Lens. Mais, à écouter Lydie, ce petit jardin partagé n'en contient pas moins d'immenses trésors. Qu'elle énumère avec la ferveur de l'artiste devant son œuvre : il y a là une quinzaine de carrés potagers, les pergolas à la vigne grimpante ou bien encore ce « grand haricot » – une butte de la forme du légumineux, sur laquelle poussent différentes plantes mellifères. S'y mêle aussi la fierté du résultat : *« Dire qu'on est parti de rien, en octobre 2019... Quand on voit ce qu'on a réussi à en faire, ensemble avec les autres habitants, cela procure un vrai sentiment d'accomplissement »*, confie-t-elle en menant la visite.



Ce « rien » vaut aussi bien pour le terrain, vierge alors de toute culture, que pour les néophytes qui s'apprêtaient à le travailler : à l'époque, c'est peu dire que Lydie n'avait pas vraiment la main verte. *« Je n'avais jamais jardiné de ma vie, et honnêtement, ça ne m'intéressait pas plus que ça »,* admet

volontiers cette assistante maternelle de 37 ans. Deux ans plus tard, grâce

aux ateliers animés par l'association des Anges jardins, la voilà qui se montre intarissable sur

les techniques de culture. La meilleure ? Peut-être celle dite de la « lasagne », dont

« la superposition des différentes couches de vert et de brun permet d'apporter l'azote nécessaire sans qu'on ne se casse le dos à bêcher », déroule-

t-elle très naturellement. Mais en ce vendredi ensoleillé d'automne qui avive les

couleurs chaudes des œillets d'Inde, son affection va plus particulièrement aux « spirales aromatiques », un monticule de terre sur lequel

s'égaient ciboulette, menthe ou encore persil. Construites à l'aide de gros cailloux disposés à la façon d'un escalier en escar-

got, *« elles ont la forme d'un terril⁽¹⁾ »,* souligne Lydie.



cesse aux habitants, ne serait-ce que par l'intermédiaire des deux terrils, les plus hauts d'Europe, qui surplombent l'horizon au nord. Or, avec la disparition de « l'or noir » local, le territoire s'est découvert d'autres maux : le chômage a succédé aux coups de grisou, l'alcoolisme et l'obésité ont remplacé la silicose, et la télévision puis les différents écrans modernes ont terminé d'annihiler la traditionnelle hospitalité des corons.

LES VERTUS DE L'ÉDUCATION POPULAIRE

Soit, en substance, le tableau dépeint par Lydie lorsqu'elle conte, sans fard, sa *« vie d'avant »* : un mari malade qui ne travaille plus et *« s'enferme dans sa bulle »*, deux jeunes enfants déjà en surpoids et des voisins qu'elle ne connaît même plus. Alors, quand les Anges jardins viennent toquer à sa porte pour lui proposer cette initiation au jardinage, elle n'hésite pas une seconde : *« Il fallait qu'on sorte de chez nous ! »* Elle ne s'imaginait pas une telle révolution, quelques mois plus tard : certes, il y a le retour des papillons et des hérissons, le bon goût des fruits cueillis tous frais, ou le (ré) apprentissage du temps des saisons. Mais il y a aussi les sourires retrouvés de son mari et un couple qui *« va beaucoup mieux »* selon ses propres dires, les nouveaux amis dans le quartier et les échanges de services avec la voisine – qu'elle a depuis convaincue de rejoindre l'association. *« C'est un tout, résume Lydie. Les Anges jardins ont provoqué plein de changements dans notre vie. »* C'est désormais elle qui partage tous ses nouveaux savoir-faire, avec le même enthousiasme contagieux, dans le cadre de chantiers participatifs. Pour le plus grand plaisir des âmes motivées qui viendront le lendemain, samedi, planter une quinzaine

DES SOURIRES RETROUVÉS

Le symbole est loin d'être anodin pour cette petite-fille de mineurs : le charbon a façonné l'histoire de ce quartier construit il y a plus d'un siècle pour héberger les travailleurs de la mine voisine et de sa fameuse fosse 11/19, aujourd'hui inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco. Si l'exploitation de la houille y a cessé au milieu des années 1980, ce passé se rappelle sans

de petits arbres fruitiers, pendant deux heures.

Son parcours a aujourd'hui valeur de symbole pour Dominique Hays. Car selon le fondateur des Anges gardins, Lydie a atteint l'objectif ultime : elle maîtrise désormais ce qu'il appelle « *la rivière* ». À 54 ans, l'homme à la barbichette use mieux que quiconque des figures de style pour livrer sa vision du monde. À l'image de ce célèbre adage attribué à Confucius – « *Quand un homme a faim, mieux vaut lui apprendre à pêcher que de lui donner un poisson* » – qu'il a librement enrichi, à sa façon : « *Le véritable enjeu aujourd'hui, ce n'est pas seulement de proposer du poisson, ni même une canne à pêche pour l'attraper, mais bien de s'intéresser à la façon dont "s'empoissonne" la rivière, en amont. C'est-à-dire comprendre qui organise et contrôle les ressources halieutiques dont nous avons besoin, et comment nous pouvons agir face à cela pour retrouver une part de pouvoir.* »

Une philosophie de l'«encapacitation» provenant, chez Dominique Hays, de son propre parcours dans l'éducation populaire, lui qui a été biberonné à toutes ces méthodologies chez les JOC (Jeunesses ouvrières chrétiennes). Par ailleurs, président actuel du réseau Cocagne, il a fait de cette quête permanente de responsabilisation une véritable boussole pour mieux « *combattre et dépasser les déterminismes de nos conditions sociales* ». Appliquée à la problématique alimentaire, voici comment Dominique Hays transpose cette approche : « *Il ne s'agit pas simplement de permettre aux gens de mieux manger – même si c'est essentiel – mais plus encore de les "citoyenner", autrement dit de les aider à s'armer d'une capacité de discernement et d'intervention face à leur assiette.* »

Dans le cas de Lydie, le résultat est plutôt fulgurant : désormais, elle va beaucoup

moins au supermarché et y vérifie scrupuleusement les étiquettes nutri-score, qui lui ont fait abandonner son rayon fétiche des conserves industrielles. À la place, elle s'est prise de passion pour les petites céréales et a ressorti avec plaisir son tablier. « *On cuisine beaucoup plus qu'avant et, au final, notre alimentation est beaucoup plus variée. En ce moment, c'est le potimarron : on en fait des soupes et des cookies.* » Une transformation globale puisque la mère de famille admet en avoir profité pour délaisser également les lingettes jetables ou les brosses à dents en plastique... C'est cette vision d'ensemble qui témoigne ainsi que Lydie a bel et bien remonté le cours de la rivière pour mieux en comprendre la source. « *Et c'est ce qui la pousse, ensuite, à prendre ses responsabilités pour en changer la trajectoire actuelle!* » poursuit Dominique Hays.

UN « TERRITOIRE DE MISSION »

Sa métaphore fétiche guide aujourd'hui l'action qu'il mène de concert avec la municipalité de Loos-en-Gohelle, petite commune de 6500 habitants au nord-est de Lens. Son maire, Jean-François Caron (lire notre interview pages 114-115), y défend une politique ambitieuse en matière d'agriculture, avec plus d'une centaine d'hectares déjà convertis en bio (sur 736 au total), une politique de «zéro phyto» (dès 2009) ou bien encore la création d'une Cuma (Coopérative d'utilisation du matériel agricole). « *C'est à la fois une question d'emplois, de santé publique, de coût de la vie... On tire*



plein de sujets à partir de l'agriculture», justifie l'édile. Une question d'histoire, aussi, puisque les champs ont longtemps été l'autre mamelle du territoire, avec le charbon⁽²⁾. Du temps des mineurs, on livrait les pommes de terre directement dans les corons... Lorsqu'il a été élu pour la première fois, en 2001, la commune comptait encore 36 fermes. On n'en dénombre plus que 16 aujourd'hui – essentiellement orientées vers la grande culture. C'est ainsi qu'est né en 2016 le projet de l'Archipel nourricier, pour retrouver une part de souveraineté alimentaire en visant à cultiver des îlots de friches mis à disposition par les collectivités et les bailleurs sociaux. Si les Anges gardins gèrent aujourd'hui l'équivalent de 2,5 ha en maraîchage, le projet ne s'arrête pas à sa seule dimension productive. Il

comprend tout un ensemble d'initiatives autour de l'alimentation – que

ce soit par la mise en place de paniers bio à prix réduit, de formations à la consommation responsable, d'une grainothèque, etc. Bref, tout ce qui peut contribuer à créer un «*écosystème solidaire de production*», avec et pour les habitants.

Une sacrée gageure dans ce que Dominique Hays qualifie de «*territoire de mission*» : «*Ici, la population est très loin d'être acquise à toutes ces idées. Ce n'est pas simplement le règne de la malbouffe, au sens nutritionnel du terme. C'est carrément de la "mébouffe", une sorte de méconnaissance totale, voire de méfiance, à l'égard des enjeux de l'alimentation. Cela s'explique par les sciences sociales : historiquement, le paternalisme industriel a engendré une forte culture de l'assistanat, à laquelle s'est depuis greffé un sentiment de résignation*

face à la vague de paupérisation – les gens se sont habitués à se considérer comme des "laissés-pour-compte". Forcément, c'est beaucoup plus compliqué de les convaincre qu'ils peuvent reprendre en main leur destin alimentaire...» Comment, alors, parvenir à les sensibiliser et, plus encore, à les équiper face à ces enjeux ? Dominique Hays l'assure : dans pareil contexte, les injonctions de santé publique ne fonctionnent pas – trop culpabilisantes ! Pas plus que les discours très militants ou alarmistes. «*On se garde bien de faire tout prosélytisme ! Si Lydie est aujourd'hui arrivée à ce stade de compréhension des choses, ce n'est pas parce qu'elle y est entrée par des convictions profondes, mais parce qu'on a su lui proposer des activités qui lui ont plu, et qu'elle s'est laissée embarquer. Pour emmener les gens avec nous, il faut créer un cadre de confiance !*»

LA PARTICIPATION CITOYENNE, ON LA REND DÉSIRABLE

Et c'est précisément ce que s'attèle à offrir le café Menadel-Saint-Hubert installé sur la place centrale de Loos, entre l'hôtel de ville et une friagerie. On peut y déguster une savoureuse tarte aux poireaux ou boire un coup – ou pas : ici, aucune obligation de consommer. Certains viennent simplement profiter du wifi, d'autres passent y récupérer leurs paniers de légumes, et beaucoup finissent par lorgner sur les multiples activités inscrites au tableau noir – couture, yoga, formations aux outils numériques... De fait, cette brasserie historique, la première du village, est devenue bien plus qu'un simple restaurant depuis que les Anges gardins en ont récupéré la gestion en 2019. Leur repère s'est aussi transformé en refuge pour tous : «*C'est une place à vivre*, insiste Dominique Hays, qui s'est attaché à en préserver le charme d'antan,



sans les palettes de bois et autres décorations connotées «bobo-classe». *On y trouve tout type de nourritures, pas seulement alimentaires.*» Jean-Pierre, par exemple, vient y faire «un coucou» tous les deux jours depuis qu'il est en arrêt maladie à la suite d'un burn-out. «*On se désocialise très vite quand on ne travaille plus*», glisse ce fonctionnaire de 54 ans. Natacha, elle aussi, y a trouvé du «réconfort» et «*l'impression de servir à quelque chose*» lorsqu'elle ne pensait plus qu'«*à se flinguer*», raconte cette ancienne auxiliaire puéricultrice auprès de personnes handicapées.

Pour eux, comme pour beaucoup des 300 autres adhérents de ce tiers-lieu, l'agriculture était bien loin d'être une priorité, à l'origine. Ce qui ne les a pas empêchés de se laisser entraîner, au gré des rencontres, dans la grande aventure des chantiers participatifs, des formations au compostage et autres ateliers de cuisine. «*Les gens se transforment à travers l'action, le tout étant donc de parvenir à les mettre en mouvement*, résume-t-on du côté de la mairie. *Les Anges jardins y parviennent grâce à un travail très fin d'animation, qui joue sur l'ambiance, l'aspect ludique ou économique, pour attirer son public.*» Dès lors, le café a une place centrale dans le dispositif : «*C'est la berge de la rivière, un chemin pour devenir acteur de la transition agricole, à son rythme*», résume Dominique Hays.

Une démarche d'éducation populaire, très proche de celle de leurs amis de Salu-Terre en Pays Foyen (voir notre reportage page 99), dont l'efficacité a aujourd'hui convaincu les institutions impliquées dans le projet de l'Archipel nourricier telles que la communauté d'agglomération de Lens-Liévin, qui vient de proposer de nouveaux terrains à la culture : «*Demain sera participatif ou ne sera pas. Pour autant, la participation citoyenne ne se décrète pas, ne s'impose pas d'en haut. Créer des lieux*

de cohésion sociale, c'est ce qui permet de capter l'intérêt et c'est donc un excellent moyen de faire passer des messages sur le bien-vivre alimentaire», témoigne Laïla Jrondi-Boucher, directrice du service habitat et renouvellement urbain. Un sacré cercle vertueux, en somme, inscrit à la craie tel un mot d'ordre au tableau du Menadel : «*Vivre et faire ensemble dans la commensalité.*» Ou comment, à Loos-en-Gohelle, le maraîchage populaire est en train de raviver l'autre mémoire perdue des corons : celle de la convivialité. ●

Barnabé Binctin

Barnabé Binctin est journaliste indépendant, spécialisé dans les sujets d'environnement, auteur de plusieurs enquêtes sur l'alimentation.



1. Colline artificielle façonnée par l'accumulation de déchets miniers.
2. En 1851, on recensait plus de 500 emplois dans le secteur agricole pour 870 habitants.



Si le projet des Anges jardins a pu ainsi se développer, c'est aussi parce qu'il peut compter sur le soutien et le volontarisme de la mairie, qui a fait de la participation des habitants dans les politiques publiques son maître-mot. Le maire, Jean-François Caron, le revendique.

🔥 Pourquoi faire de l'implication des citoyens un prérequis à toute politique de transformation agricole ?

Parce qu'on ne peut traiter un tel sujet que de façon systémique, en mettant en mouvement l'ensemble des acteurs impliqués – les producteurs, les filières, mais également les premiers concernés en bout de chaîne, les mangeurs ! Il ne sert à rien de verser dans l'*agribashing* en « fouettant » les agriculteurs pour engager la mutation de notre modèle agricole, il faut aussi que les consommateurs évoluent. Et, à ce titre, le projet de l'Archipel nourricier est précieux : il permet à la fois de diversifier les sources de productions locales, grâce à des espaces de maraîchage de proximité qui mettent à contribution les habitants, et de participer à une transformation culturelle plus profonde, par une série d'actions pédagogiques complémentaires. Concevoir un système alimentaire plus local, cela nécessite forcément un nouvel agencement d'acteurs : chacun doit déplacer un peu son propre curseur.

🔥 À Loos-en-Gohelle, cela participe d'une démarche plus globale, qui vise à coconstruire avec les citoyens la plupart de vos projets municipaux. Sans participation, pas de transition ?

Faire de vraies politiques publiques, au sens de produire des biens communs d'intérêt général, c'est toujours une alliance entre les pouvoirs publics et les acteurs de la société civile. Cela requiert donc un cer-

tain engagement des habitants. L'un de mes axes structurants depuis que je suis maire consiste à travailler à leur « empowerment », à les aider à se remettre en puissance. Je n'utilise plus du tout le terme de « participation », car il peut parfois entretenir des logiques de « consommation » de l'action publique qui sont redoutables. J'ai une maxime pour cela : « participation sans responsabilisation = piège à cons ». À Loos, on parle donc plutôt de processus d'implication des habitants, qui nécessite la posture « je peux » plutôt que « je veux ».

🔥 Ce faisant, cela réhabilite le rôle de la collectivité locale dans ces dynamiques.

Il faut raisonner en écosystèmes d'acteurs : on a besoin des Anges jardins pour leur expertise et leur capacité à faire bouger les lignes, sur le terrain. Ce qu'ils font est génial, mais cela ne suffira pas à faire basculer des filières entières. On a donc aussi besoin des agriculteurs pour les convaincre de prendre un risque en abandonnant leur schéma traditionnel – il faut le souligner, car ce n'est pas rien dans la conduite du changement. Notre équipe municipale est alors là pour organiser le débat entre les parties prenantes et créer les conditions d'une vision partagée. Je me perçois comme une sorte d'animateur en intelligence collective : mon job, c'est que Dominique Hays et les agriculteurs de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles soient ensemble dans une même salle, avec

Entretien avec Jean-François Caron, maire de Loos-en-Gohelle

les consommateurs et les intermédiaires, et qu'ils se parlent pour pouvoir faire avancer les choses. Sinon, les changements de trajectoire ne restent que des vœux pieux. C'est ce que j'appelle «le management par l'étoile et les cailloux blancs»: l'étoile, c'est l'objectif à long-terme, en l'occurrence avoir une agglomération qui se nourrisse intégralement de produits locaux, de qualité et qui réduise ses impacts carbone – sans oublier la dimension importante du vivre-ensemble. Mais si cette étoile apparaît inatteignable, cela finit par générer de la frustration et un sentiment d'impuissance. Les cailloux blancs, c'est tous ces petits pas qui nous y mènent et qui sont un élément extrêmement moteur dans la mise en mouvement.

🔥 **Construit initialement au niveau municipal, l'Archipel nourricier est désormais un objectif pensé à l'échelon de la communauté d'agglomération : pourquoi ce changement d'échelle ?**

Parce qu'on se rend bien compte que l'échelle communale n'est plus suffisante. On ne peut pas prétendre développer une vraie politique de relocalisation agricole uniquement à partir de quelques hectares de jardins nourriciers. Cela nécessite des infrastructures et, très vite, on bute sur des questions d'échelle. Un exemple : il est aujourd'hui inimaginable de pouvoir développer une légumerie dans chaque commune, cela représente des volumes trop réduits pour un coût qui n'est pas absor-

bable à l'échelle communale. D'où la nécessité de mutualiser des moyens. C'est précisément ce que l'on a essayé de mettre en place dans le programme alimentaire territorial au niveau de l'agglomération. Nous y avons aussi développé cette même vision écosystémique, avec des actions sur les consommateurs, sur la commande publique des communes, sur des projets structurants pour les filières, sur des potentiels de transformation pour les agriculteurs, etc. C'est directement inspiré de l'expérience de Loos, qui agit comme un démonstrateur. Le local reste donc pertinent, pour cette capacité d'innovation et de désobéissance à la pensée unique. Ce que nous avons mis en place apporte la preuve que nous pouvons embarquer largement la population. Plusieurs maires de communes voisines sont venus me voir pour prendre conseil, voir comment ils pouvaient bouger leur cantine centrale, etc. Ensuite, c'est à un niveau plus global que l'on peut créer les conditions pour que ces initiatives fassent masse critique et que l'on transforme profondément le système. ●

Propos recueillis par **Barnabé Binctin**







Ne plus vivre sous perfusion alimentaire

Durant un an, Frédéric Denhez et Alexis Jenni sont partis à la rencontre d'animateurs d'espaces d'accueil et d'offres de produits alimentaires pour des personnes précaires en France. Ils en ont tiré un livre d'enquête coup de poing, généreux et subtil, sur l'aide alimentaire : *Ensemble pour mieux se nourrir*, aux éditions Actes Sud. Ils reprennent ici le cœur de leur enquête.

À l'occasion du confinement, la France a fait semblant de découvrir qu'elle avait des pauvres. Beaucoup de pauvres. Entre cinq et neuf millions, selon les méthodes de calcul⁽¹⁾. Et elle a eu réellement peur qu'ils ne souffrent de la faim alors que l'aide alimentaire, les cantines et les marchés étaient un temps empêchés par les interdictions. Comment allait-on faire ? Allait-on connaître chez nous des émeutes de la faim, réservées jusqu'ici aux camps de réfugiés ou à l'Afrique dans les journaux télévisés ? En définitive, il ne s'est rien passé de tout cela, car nous nous sommes organisés spontanément, entre associations, citoyens, magasins, agriculteurs, industriels et services publics, et nous avons pu faire face au million de pauvres supplémentaires, à l'augmentation de 10 % du nombre des demandeurs de RSA, à celle d'un bon quart des distributions alimentaires. Nous sommes restés des gens de bien. Mais nous avons quand même senti le vent du boulet.

LE PAUVRE EST INVISIBLE

Être pauvre est toujours une indignité, car c'est une altération du regard que l'on porte sur soi. Et en France, un pays catholique qui érige la pitié en vertu, alimenté par une économie fondée sur la responsabilité de l'individu, l'état de nécessité est un état de quémandeur. «Allons, que diable, secouez-vous, un peu de courage, faite le potager, cuisinez davantage et ne mangez pas n'importe quoi! Cela vous rend malade». Oui, mais ce n'est pas si simple. Alors que l'un des enseignements de la crise sanitaire est que la pandémie de Covid-19 n'aurait jamais fait autant de morts si elle n'avait rencontré l'autre grande pandémie du monde, bien plus grave : celle de l'obésité. En France et ailleurs, sept malades atteints de covid en réanimation sur dix étaient obèses, avec des comorbidités associées, le diabète, l'insuffisance cardiaque ou respiratoire. Or, l'obésité est en grande partie corrélée avec la pauvreté alimentaire, caractérisée par la misère en nutriments et la richesse en calories vides, les sucres rapides et les graisses hydrogénées.

Au-delà des clichés faits de haillons et de barbes hirsutes, au-delà d'un surpoids fréquent, le pauvre n'est pas vraiment visible. Les gens qui manquent ne regardent pas forcément par terre, ils sont souvent habillés comme tout le monde, se lèvent le matin, ont un smartphone et une carte bleue, lisent le journal, conversent et rient, ils conduisent leur voiture et ne tendent pas toujours la main. C'est le voisin, le collègue, le cousin, on le croise dans la rue. Leurs vêtements ne sont pas forcément usés, ils ont leur fierté, et quand ils en sont à réclamer de l'aide, ils ne le crient pas sur les toits. On ne les entend pas toujours, ce qui nous arrange. Ils sont des naufragés de

la lente bascule de la France périphérique. Dans leur situation, le budget alimentation, qui représente environ 13% des revenus en moyenne, grimpe à 25%. Manger est dès lors un problème. Manger «bien», selon les canons des nutritionnistes, est une difficulté.

MALBOUFFE CARITATIVE

Et demain? Et demain, si c'était mon tour? Si cette crise dure ou qu'une autre surgit, plus violente encore, combien de pauvres compterons-nous? Pourront-ils se maintenir au ras de l'eau et réussir à se nourrir? Car, ne nous y trompons pas, l'aide est aussi complexe à administrer que de mauvaise qualité, comme le rapportait la très officielle Inspection générale des affaires sociales (Igas) fin 2019. Surplus agricoles, rebuts des industries agroalimentaires et des grandes surfaces, produits bas de gamme, productions peu ou non contrôlées : ce qui atterrit dans les filets des associations caritatives est souvent médiocre au niveau nutritionnel. Bourré de graisses saturées, de sucres, de sel, d'additifs divers...

Alors que les sollicitations auprès de ces indispensables réseaux caritatifs ne cessent de croître ces dernières années, comment sortir des millions d'êtres humains de la précarité ou de la pauvreté, de cette zone d'insécurité et de non-droit dans laquelle notre société les tient? Et parce qu'il est urgent de transformer notre système agricole et alimentaire en un système écologiquement durable, comment engage-t-on cette mutation avec toute la population, même les plus précaires, comment fait-on profiter à tous d'une alimentation diversifiée et de qualité?

Pour nous, sortir les pauvres des files caritatives et en faire les acteurs de plein

droit de la transition alimentaire est un même défi. C'est ce que nos rencontres pour écrire ce livre, avec des personnes qui ont du mal à manger et celles qui les aident, nous ont appris. Faisons une halte à Coudekerque-Branches, aux portes de Dunkerque, avant de poursuivre notre analyse. Le lieu où nous nous rendons est une épicerie construite dans une église. Elle n'existe que depuis quelques mois, mais La Petite Pierre, l'association qui la fait vivre, a été fondée en 2017 par un collectif de six associations impliquées dans l'aide alimentaire, dont le Secours catholique. Après discussion, elles étaient toutes arrivées à la même conclusion : distribuer des colis alimentaires, cette pratique d'urgence, ne suffit plus à lutter contre une précarité qui dure. D'un autre côté, le Carrefour des solidarités, qui consultait régulièrement les bénéficiaires de l'aide alimentaire, faisait remonter une lassitude de faire la queue, pour des colis qui ne correspondaient pas toujours aux besoins. L'aide alimentaire, ce sont ici 200 familles qui y ont recours régulièrement, 500 à 600 de façon ponctuelle – estimation basse puisque certaines associations, comme les Restos du cœur, ne communiquent pas le nombre de leurs bénéficiaires. Et puis il y a ceux qui ne demandent rien, et aussi les exilés, que l'on appelle plus souvent « migrants », toujours discrets.

CHANGER DE PERSPECTIVE

Créer un nouveau lieu, qui serait social, solidaire, participatif, approvisionné en bons produits que l'on pourrait choisir, à bas prix pour les plus précaires, cela semble une bonne idée, qui correspond aux impasses du modèle purement distributif, et à la demande sociale telle qu'elle a pu être entendue. Mais cela coûte, et il n'y

a pas de fonds disponibles. Il n'y a pas de modèle économique de la pauvreté, en réalité. *« Mais ça coûte plus cher de ne rien faire », souligne Stéphanie, qui anime l'épicerie de Coudekerque-Branches. Il y a des coûts cachés de la précarité, du point de vue de la santé, de la formation, de la dégradation du lien social, mais ils sont difficiles à chiffrer. Quelqu'un qui n'est pas bien dans ses pompes, il ne se réintègrera pas. La pauvreté, ça grignote. On perd son boulot, on perd confiance, on perd son estime de soi. On se trouve à devoir se justifier de tout, de son expérience, de son chômage, de toutes les aides et, finalement, de son existence. »*

Et lorsqu'on leur donne la parole, voilà ce qu'ils nous disent, ajoute-t-elle : *« On en a marre de faire la queue, de bouffer de la merde, ce n'est plus possible. On veut participer. »* Stéphanie ne sait plus quelle est l'origine de la formule, mais elle l'adopte comme garde-fou de son propre projet : elle veut mélanger les publics. Lors d'une expérience antérieure de fondation d'un café citoyen, elle a remarqué que les projets alternatifs, si utopiques et généreux soient-ils, débouchent le plus souvent spontanément sur un entre-soi social confortable, qui n'est pas son but. Elle veut brasser, fonder un groupement d'achat, mais aussi un restaurant social, proposer à tout le monde des produits frais, bio, locaux, qui ne soient pas de la ramasse de supermarché. *« Je ne vais pas faire la promotion de produits que je ne mangerais pas moi-même », dit-elle. Il ne faut pas se focaliser sur le prix comme seul critère, de toute façon une épicerie de quartier ne sera jamais moins chère que la grande distribution si elle propose les mêmes*



produits, fournis par les mêmes industriels : une association ne peut pas lutter contre une centrale d'achat, elle n'a pas les mêmes armes. Pour exister comme on le souhaite, il faut changer de produits, de gammes, de fournisseurs, il faut occuper une niche différente.»

Difficulté supplémentaire, le Nord produit très peu de bio. La région est très peuplée, il y a une grosse pression foncière, difficile de trouver des terres pour s'installer en bio. Ici, c'est la patrie des pommes de terre et de la betterave, que l'on cultive industriellement à grande échelle, «*en combinaison étanche*».

UNE BELLE IDÉE NE SUFFIT PAS

En octobre 2017, La Petite Pierre se lance, par un achat groupé d'oranges bio sici-liennes. Deux tonnes quand même, vendues par paquets de 12 kg. Une partie est vendue plein tarif, avec une petite marge, le reste à demi-tarif, sans dossier social, sur simple déclaration. Il y aura 70 acheteurs, assez de pleins tarifs pour financer les autres, selon les principes de l'épicerie sociale et solidaire. L'autre projet de démarrage est de fournir des paniers de légumes, produits par Les Jardins de cocagne, un jardin d'insertion. Le panier vaut 9 euros, vendu 5 euros à l'association, qui les revend 2,50 euros aux familles. Le coût est financé par le Secours catholique et l'agglomération de Dunkerque, qui compensent la différence auprès des Jardins et de La Petite Pierre.

«Combien de paniers ?
— Quinze par semaine.

— C'est... peu par rapport aux besoins, osons-nous dire.

— Oui. C'est sûr qu'on ne peut pas rivaliser avec les associations de distribution déjà en place. Mais ce n'est pas le but. Si tu démarres sur une idée, ça ne mobilise pas. Tu as beau aller aux distributions, contacter les gens, leur exposer ce que tu veux faire, personne ne va suivre s'il n'y a qu'une idée à suivre. Alors on commence, même petit, pour que ça ne soit pas que théorique : on a quelque chose à proposer. Ceux qui viennent, on ne leur demande aucun dossier, on ne contrôle pas, à la différence des autres associations qui reçoivent des bénéficiaires envoyés par les services sociaux. Prouver une fois encore qu'on est pauvre, ça nous paraît de trop, et ce que nous voulons, ce sont des adhérents à un projet.»

L'église où nous sommes est déconsacrée, elle offre maintenant son bel espace intérieur d'un seul tenant à l'épicerie solidaire, ouverte depuis six mois. Les rayons en bois brut ne sont pas très achalandés, on y trouve des produits locaux comme de la carbonnade, du *potjeuleesch* (une terrine flamande à base de plusieurs viandes), du lapin cuisiné à la bière et des tartinades de betteraves et d'endives, toutes choses qu'on ne trouve sûrement qu'ici, et des produits Colruyt, la chaîne de grande distribution belge. Sur les produits d'épicerie, la marge est classiquement de 30%, mais il y a plusieurs tarifs, 100%, 70%, 50%, en fonction du «reste-à-vivre» calculé sur déclaration. Ce reste-à-vivre est fixé par l'Observatoire des inégalités à 15 euros journalier, comme limite de survie. Et ici un revenu de moins de 6 euros par personne et par jour donne droit aux paniers à 2,50 euros, et à un tarif de 50% sur l'épicerie. Pour l'instant, 30 foyers bénéficient de ce tarif; l'objectif est d'en atteindre 200, mais on en est loin car la différence doit être financée. Une cinquantaine de foyers



paient plein tarif, permettant d'équilibrer l'ensemble tant qu'ils viennent s'approvisionner ici. L'agglomération et la région ont contribué à l'aménagement, mais peu au fonctionnement, selon les principes de financement public maintenant en vigueur. Seul le Secours catholique finance le nécessaire fonctionnement. Du coup, pas de stocks puisque pas de budget pour les gérer, l'épicerie fonctionne comme un groupement d'achat : choix dans une liste de produits, commande, paiement, livraison.

Qui vient là ? Des femmes seules avec enfants, des intellos précaires, des gens en galère, des militants... Dans ce cœur un peu décati de l'ancienne civilisation thermo-industrielle, où s'étaient les stigmates de trente ans de désindustrialisation, on sent bien ce que c'est la fin, alors on invente. Dans ce territoire secoué par toutes les crises contemporaines, d'inépuisables utopistes sans moyens créent des futurs à échelle humaine dont il serait utile à tous qu'ils soient connus, voire soutenus.

« PERMETTRE AUX GENS DE S'AIDER EUX-MÊMES »

Comment changer les rôles, les regards, les humiliations, et transformer l'aide en pouvoir d'action, en reconquête de sa dignité humaine ? L'approche de Sébastien Thollot, secrétaire général du Secours populaire, est une belle armature qui structure les réponses possibles : non seulement l'aide alimentaire ne peut se résumer à la seule distribution de nourriture, mais elle doit en plus se réaliser de manière équilibrée, en considérant de la même façon le donneur et le receveur. *« L'aide alimentaire est l'un des leviers de la solidarité, qui est une prise en compte globale de la personne. Elle est un moyen, pas une fin en soi. »* Se contenter de mettre des paquets

de pâtes gratuits sur une table ne suffit pas à aider les gens. Ce serait même plutôt le contraire. *« La première réponse, le premier contact, est vraiment symbolique »*, poursuit Sébastien Thollot. Il ne faut pas le rater. *« Quand quelqu'un vient, il ne doit pas se sentir non écouté. Et nous, on doit comprendre la situation, déterminer l'urgence. »* D'où l'importance d'un premier rendez-vous, *« d'un accueil, afin de comprendre la situation, avant un second rendez-vous, plus formel, pour orienter »*.

Donner à l'autre est un moyen pour l'aider à s'ouvrir, pour qu'il parle de lui. Le don, comme l'argent, est un langage. Quand quelqu'un vient d'une façon ou d'une autre réclamer à manger, ce qui lui a demandé un effort considérable, car avant de se lever pour pousser la porte caritative, il a dû s'asseoir sur sa fierté après y avoir réfléchi très longtemps, ce n'est pas qu'à manger qu'il vient chercher, mais de la compréhension. Sous quelle forme cette aide lui serait le plus profitable ? Pourquoi en est-il là, aujourd'hui ? Fragile, parce que blessée dans son estime, la personne qui sollicite peut vite être déstabilisée par l'image qu'on lui renvoie. Par les mots ou le silence qu'elle aura entendus, par l'attitude qu'elle aura perçue. Si elle ressort avec le sentiment d'être décidément à part, parce qu'on ne lui aura donné qu'une boîte de petits pois, celle-ci n'aura servi à rien. L'aide est inconditionnelle mais ne peut être inconsiderée. Ainsi, avant d'aider, il s'agit de se demander dans quel but on le fait.

Nous l'avons vu durant notre périple, l'aide alimentaire fonctionne mal. Elle peine à sortir de l'urgence, elle est un guichet plus



qu'un hall d'entrée menant à de multiples couloirs bien fléchés. Chaque acteur fait son boulot dans son coin, sans trop se coordonner avec les autres. La charité implique de donner, alors on donne, sans vraiment se demander si, comme le dit le vieil adage répété à tout bout de champ mais visiblement sans qu'on l'écoute, il ne vaudrait pas mieux apprendre à pêcher plutôt que tendre la main pour espérer en la gentillesse d'un poisson.

Dans notre système alimentaire organisé par la grande distribution et la surproduction agricole, l'aide est une boucle de recyclage et de réutilisation des denrées invendues, invendables et périmées : elle est conçue ainsi, elle coûte moins que ce qu'elle rapporte en réduction de coûts de destruction, alors elle perdure gentiment.

Opaque, car trop riche d'acteurs plus ou moins désintéressés, le système de l'aide alimentaire a placé les banques alimentaires qui en sont le premier maillon dans une situation ambiguë. Elles ont finalement un rôle étrange de résorption des surplus, quels qu'ils soient. Ce qui n'est pas contradictoire avec l'esprit caritatif, qui conduit spontanément à penser que, « lorsqu'on a faim, on ne choisit pas », alors qu'en France la faim n'est pas le problème central, et que « si c'est donné, eh bien, on dit merci ». Un état d'esprit qui dissimule la situation véritable, celle d'un système alimentaire qui ne profite qu'aux distributeurs, comme la crise sanitaire l'a démontré de façon frappante. Tout est bon pour écouler de la merde, produisez, produisez, il y aura toujours une solution : les pauvres. C'est une clientèle rendue captive par ses revenus et l'absence

FAUT-IL UNE SÉCURITÉ SOCIALE ALIMENTAIRE ?

Certains ont tiré le fil jusqu'au bout. Un chèque alimentaire ? Non, non : une sécurité sociale alimentaire plutôt ! Précisément, il conviendrait de créer une branche alimentation dans le régime général de la Sécurité sociale, telle qu'elle a été pensée en 1945 : universalité de l'accès, conventionnement des professionnels réalisé par des caisses gérées démocratiquement, alimentées par des cotisations sur la valeur ajoutée. Afin de garantir le fonctionnement démocratique des caisses, des principes sont à définir. L'idée est reprise un peu partout depuis qu'elle a été redéfinie conjointement par les associations Ingénieurs sans frontières, Agrista, Réseau Salarial, le réseau Civam, la Confédération paysanne, Miramap, le collectif Démocratie alimentaire, Les Ami.e.s de la Confédération paysanne et l'Ardeur.

150 euros seraient versés par la Sécu à chacun de nous, car c'est le montant que les associations donnent quand elles ne peuvent fournir d'aliments : 5 euros par jour et par personne. Une somme qui serait versée non sur le compte courant mais sur un compte dédié, pourquoi pas une carte Vitale alimentaire, ou carrément sur notre carte Vitale. Qui nous servirait à acheter des produits conventionnés selon des critères définis par de nouvelles caisses locales d'assurance alimentation, où siègeraient des représentants des usagers, des agriculteurs, des transformateurs, des médecins, etc. La carte permettrait aussi de payer sa cantine. Mais dans quels magasins pourra-t-on la sortir ? Faudra-t-il se rendre dans des officines dédiées, comme pour les médicaments dans les seules pharmacies ?

de choix. Un rêve de marketeurs. Un rêve que des gens veulent briser en réformant en profondeur l'aide alimentaire.

DU BIO POUR TOUS ?

L'association Vrac tente de relever le double défi de la qualité alimentaire et de la dignité humaine. La structure, dont l'acronyme signifie «Vers un réseau d'achat en commun», est née en 2012 des discussions entre deux amis, l'un bailleur social à Villeurbanne et l'autre directeur régional de la fondation Abbé-Pierre. Ensemble, ils veulent rendre les quartiers «politique de la ville», ces concentrés de pauvreté, vivables. Leur idée de base : proposer à chacun, dans des lieux de vente éphémères, leur hangar

de stockage, un centre social, un bas d'immeuble, des modes d'achats groupés pour toutes sortes choses, des biens, des services, des abonnements, etc. Boris Tavernier, le directeur de Vrac, œil bleu pétillant et contact facile, raconte ce qu'il fait de la façon la plus concrète. Il prend un fromage et nous le montre : *«Voilà. Une rigote vendue ici 97 centimes se retrouve à 2 euros chez le fromager, voire plus dans une bonne boutique de centre-ville, puisqu'elle est certifiée bio, produite avec des chèvres qui gambadent toute la journée au grand air. Moi je l'achète 97 centimes, et je la revends 97 centimes dans les cités autour de Lyon, à des gens qui n'iront jamais chez un fromager de centre-ville. Et ça marche. Je lui prends 10% de sa production, 1 000 fromages par mois. Pour lui, en tant*

Le collectif ne le dit pas. En revanche, il sait à quels prix : ceux fixés par l'État, une fois encore comme les médicaments.

L'idée a l'air grotesque, d'autant qu'elle est portée par des mouvements qui ne jurent que par la sobriété heureuse et la mise au travail des chômeurs dans les champs. Elle n'en est pas moins aussi stimulante que celle du revenu universel. Ainsi que l'écrivent les auteurs du rapport de l'Igas déjà cité, *«dès lors que la protection sociale est garantie par la Constitution et que la loi prévoit, en outre, un droit opposable au logement, il serait parfaitement logique qu'un bien de première nécessité comme l'alimentation soit également garanti dans un cadre mutualisé»*, mais le sujet est d'une telle ampleur... que les rapporteurs ne sont pas allés plus loin.

Il faut y réfléchir en regardant ce qu'ont fait les collectivités durant le confinement. L'inventivité a surmonté l'inertie administrative. On voit ce qu'elle aurait donné si la crise avait duré encore plus longtemps : des chèques, des bons, des crédits, ou des subventions — appelez l'aide comme vous le voulez — à dépenser dans des magasins ciblés, des petites épiceries, des primeurs, des stands du marché, les rayons fruits et légumes (voire conserves et surgelés des supermarchés). En réalité, la démocratie alimentaire est déjà là, dans l'extension de l'urgence au soutien permanent d'une agriculture et d'un commerce humains.

Frédéric Denhez et Alexis Jenni



que producteur, ça ne change rien, si ce n'est d'avoir un débouché régulier, d'avoir la garantie de ne pas être pressuré par une centrale d'achat, d'avoir à faire un marché en moins dans la semaine. Et puis de participer à quelque chose de bien», termine-t-il en souriant.



Mais qu'est-ce donc que Vrac, qui pratique ainsi le commerce en dépit du bon sens? Parce que vendre au prix que l'on a acheté, ça ne permet pas de faire fortune. Et la structure, comment est-elle financée? Les salariés, le hangar de stockage, le Kangoo, le bureau... «On s'en tire par de la débrouillardise, assure Boris, des prêts de locaux, des bénévoles, et puis des fonds; il faut lever des fonds, comme toutes les ONG. Le coût global est d'environ 200 000 euros (pour un chiffre d'affaires d'environ 250 000 euros) et mon rôle, de plus en plus, est de convaincre que ce que l'on fait est socialement utile, pour qu'on le finance.»

CONCOURS DE CUISINE DANS LES CITÉS

Ainsi, Vrac est une association qui parvient à vendre du bio dans les cités, moins cher qu'à Carrefour – quand on trouve cette enseigne, car à cause de l'évolution sociale, dans certains quartiers, Carrefour fait figure de boutique de luxe, inaccessible, et donc le plus souvent il n'y en a pas. «Vrac crée du lien, de l'affiliation, rend service, fait fonctionner un modèle de production et de distribution en dehors de l'agro-industrie et de la distribution low cost. Comme chacun a un intérêt à participer au collectif, le lien

se crée», ajoute Boris, qui a eu aussi l'idée d'organiser des concours de cuisine. Le jury est constitué de professionnels, chefs, étoilés ou pas, et journalistes culinaires, et les participants sont des gens du quartier. L'été c'est dehors, entre les barres, au pied des tours, l'hiver à l'abri, dans des centres sociaux. Pour que les gens d'ici viennent, il ne faut pas attendre, il faut aller les chercher. Quand les groupements d'achat se contentent d'être une offre, si alléchante soit-elle, cela ne concerne le plus souvent que les classes moyennes diplômées, précarisées peut-être, mais partageant la culture du commerce alternatif. Dans les cités, tout est plus divers, il faut montrer en permanence que la proposition est sérieuse et intéressante. Alors Vrac vient devant les tours, installe des tables, se fait connaître, présente ses produits, fait goûter, explique inlassablement.

Voilà Vrac : de la cuisine sociale et solidaire, qui s'intéresse au plaisir, au partage, au côté fédérateur de cette activité si archaïque qu'est la cuisine. «Le but de Vrac, c'est que les habitants des quartiers populaires puissent accéder à des produits bio et locaux, en se rassemblant, en s'auto-organisant, en se formant, en faisant fonctionner par eux-mêmes des structures à la fois intéressantes économiquement et créatrices de lien. C'est ça, l'accès digne et durable à une alimentation de qualité : s'en emparer par soi-même, collectivement.»

Il y a, aujourd'hui, treize points de distribution Vrac dans l'agglomération lyonnaise, quatre salariés et deux services civiques, plus de mille familles adhérentes et une centaine de bénévoles. Très vite, les soutiens financiers affluent, car la fondation Abbé-Pierre a sauté sur son projet, ce qui a facilité ensuite la demande d'autres financements auprès de bailleurs sociaux. Le principe se répand, accueilli avec enthousiasme dans d'autres villes : Vrac

essaime à Strasbourg, Bordeaux, Toulouse, Paris, Nantes... «*Il faut entrer dans la logique d'essaimage, de changement d'échelle, c'est là le cap difficile...*», assure Boris, qui, désormais à la tête de Vrac France, organise, chapeaute, délègue, invente. C'est peut-être l'essaimage qui est la voie pour un changement des pratiques : une multiplication, un bouturage des projets qui fonctionnent en les adaptant aux conditions locales, plutôt que de tendre à de grandes réformes générales qui tardent toujours à venir. Les enquêtes réalisées dans notre livre explorent ce qui, aujourd'hui, est possible et ne demande qu'à se développer. ●

Frédéric Denhez et Alexis Jenni

Écrivain, chroniqueur, ingénieur écologue de formation, **Frédéric Denhez** est auteur de plusieurs enquêtes sur l'alimentation.

Agrégé de sciences naturelles et ancien professeur de SVT, **Alexis Jenni** est écrivain, romancier, prix Goncourt 2011 pour *L'Art français de la guerre*. Il a écrit en 2017 *Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs*, qui raconte la cuisine de femmes des cités.

1. En France, la pauvreté commence donc lorsqu'on gagne 60% de moins que le revenu médian. En 2020 (statistiques de 2018), le revenu net médian dans le secteur privé est de 1789 € mensuels. En conséquence, est pauvre un Français ou une Française qui ne gagne pas plus de 1073 €. Cela concernerait de 5 à plus de 9 millions en France, soit près de 15% de la population française – alors que leur nombre avait chuté entre les années 1970 et 1990. Et sans le système d'aides français ce taux de pauvreté grimperait à plus de 22%.

ALLER + LOIN

Frédéric Denhez et Alexis Jenni,
Ensemble pour mieux se nourrir.
Enquête sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire, Actes Sud, 2021.

Alexis Jenni, *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs. Trésors culinaires familiaux*, Albin Michel, 2017.
Parmi les arbres. Essai de vie commune, Actes Sud, 2021

Sur la Sécurité Sociale Alimentaire, un site de référence :
securite-sociale-alimentation.org

Des ressources pour agir

Agroécologie et terres nourricières

Une agriculture qui répare la planète, Vandana Shiva et Jacques Caplat, Actes Sud, 2021.

Des millions de paysans et de paysannes expérimentent des techniques de cultures globales qui ouvrent un espoir immense : l'agriculture peut renouer avec le vivant et devenir une source de stabilité climatique, de renaissance de la biodiversité et de production vivrière performante.

Réconcilier nature et agriculture, Vincent Bretagnolle avec Vincent Tardieu, CNRS, 2021.

Les oiseaux disparaissent en même temps que la diversité florale, les populations d'abeilles s'effondrent sous l'effet des néonicotinoïdes... Un livre qui donne la parole aux scientifiques de terrain sur les futurs agricoles.

Reprendre la terre aux machines, L'Atelier Paysan, Le Seuil, 2021.

Il est temps d'échapper à notre enfermement dans les niches d'un marché alimentaire réservé aux classes aisées et de reprendre entièrement la terre aux machines. Ce manifeste propose de sérieuses pistes de rupture.

Douce France, Geoffroy Couanon, 2021.

Amina, Sami et Jennyfer ont 17 ans. Ils habitent en Seine-Saint-Denis. Cette année, au lycée, ils mènent avec leur classe une enquête sur EuropaCity, parc de loisirs et de commerces qui

projette de se construire sur d'importantes terres agricoles proches de chez eux. Au gré de leurs investigations, ils rencontrent promoteurs, élus, militants, paysans et commerçants.

L'Agriculture biologique pour nourrir l'humanité, Jacques Caplat, Actes Sud, 2012.

À partir d'une connaissance intime du sujet, étant lui-même fils d'agriculteur et ancien conseiller agricole, Jacques Caplat explique dans cet ouvrage les fondements et pratiques concrètes de l'agriculture biologique.

Les Circuits courts alimentaires, Yuna Chiffolleau, Érès, 2019.

Les circuits courts alimentaires sont en plein renouvellement depuis la fin des années 1990. Les initiatives se multiplient, avec des objectifs divers : maintenir des fermes à taille humaine, permettre un « prix juste », favoriser une agriculture plus écologique, répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, soutenir l'économie locale...

Jardins et cuisines partagés

Le Jardin vivrier, Marie Thévard, Écosociété, 2021.

Élaboré de façon à suivre mois par mois toutes les étapes pour obtenir un potager biologique foisonnant, ce manuel détaille les principes et techniques pour cultiver des légumes, des fruits, des légumineuses et même des céréales selon un principe conducteur : le non-travail du sol.

Zéro phyto 100% bio, Guillaume Bodin, 2018.

Les cantines biologiques se développent rapidement. Des femmes et des hommes, conscients de leur responsabilité en termes de santé publique et d'environnement, agissent pour des paysages en transition au travers d'initiatives vertueuses !

Agriculture urbaine, Antoine Lagneau, Marc Barra et Gilles Lecuir, Le passager clandestin, 2015.

De la culture de friches urbaines à l'expérimentation de potagers sur les toits parisiens, des initiatives associatives aux expérimentations professionnelles, l'agriculture urbaine réinvente la ville et ses rapports à la nature. Enjeu environnemental, social et économique, l'agriculture urbaine redessine la ville en proposant un nouvel imaginaire.

Le Manuel de cuisine alternative, Gilles Daveau, Actes Sud, 2014.

Véritable succès dès sa première parution, ce manuel est devenu un ouvrage de référence qui explique pourquoi et comment se nourrir autrement.

Des jardins en partage, Éric Prédine avec Jean-Paul Collaert, Rue de l'échiquier, 2009.

Ce livre est le fruit d'un échange libre entre deux passionnés, qui permet de retracer le parcours d'Éric Prédine. Parmi les thèmes abordés, le rôle du jardin familial dans la Cité, la place des femmes dans ces jardins collectifs, les expériences menées dans les pays en guerre ou avec un public de personnes handicapées...

Précarité et autonomie alimentaire

 **Vers la résilience alimentaire,**
Les Greniers d'Abondance, Yves Michel, 2020.

Cet ouvrage dresse la synthèse des enjeux relatifs à la résilience alimentaire. L'objectif de cet ouvrage est double : comprendre la situation actuelle et agir, en proposant pour chaque maillon du système alimentaire un ensemble de leviers d'actions concrets à disposition des collectivités.

 **Sitopia. Comment la nourriture sauvera le monde,** Carolyn Steel, *Rue de l'échiquier, 2021.*

En s'appuyant sur les enseignements de plusieurs disciplines – la philosophie, l'histoire, l'architecture, la littérature, la politique et la science –, Carolyn Steel

propose de redéfinir notre relation à la nourriture, avec pour nouvelle règle d'or : « Nourris ton prochain comme toi-même. »

 **Ensemble pour mieux se nourrir,** Frédéric Denhez et Alexis Jenni, *Actes Sud, 2021.*

Ce livre propose un tour de France des acteurs de l'aide alimentaire, où l'on peut découvrir les ressorts d'une solidarité à toute épreuve, mais aussi d'un véritable business pour certains.

 **En route pour l'autonomie alimentaire,** François Rouillay et Sabine Becker, *Terre vivante, 2020.*

Ce livre embarque le lecteur pour un voyage vers l'autonomie alimentaire, à partir d'une feuille de route comportant 21 actions faciles à mettre en œuvre. Cette approche, très concrète et étayée par de nombreux témoignages

d'expériences réussies, donnera l'envie à chacun de se réapproprier son alimentation et de devenir acteur de son territoire.

 **We Feed the World,** Erwin Wagenhofer, 2005.

Ce documentaire dénonce les effets de la mécanisation et de la mondialisation de l'industrie alimentaire sur les pêcheurs, les exploitants, les consommateurs et la planète.

 **Se nourrir lorsqu'on est pauvre,** ATD Quart monde, 2016.

Cette étude rassemble l'ensemble des réflexions et des analyses élaborées avec des personnes en situation de précarité, au sein du département santé d'ATD Quart monde France, sur la thématique de la nourriture.

Téléchargeable sur :
colibris.link/atd-se-nourrir



Sur le web

Sur **Colibris le Mag** : « L'autosuffisance alimentaire en France : c'est possible ! Entretien avec Anne-Cécile Brit ». colibris.link/autosuffisance

Le site de l'outil **Parcel** de Terre de liens et de la Fnab pour évaluer l'empreinte spatiale, sociale et environnementale de l'alimentation en fonction des modes de production et de consommation. parcel-app.org

Un Plus Bio est une association qui agit pour développer une alimentation bio et locale dans la restauration collective. unplusbio.org

Les **Anges gardins** est une association pour l'insertion, l'éducation permanente, le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités liées à l'alimentation. horizontalimentaire.fr/angesgardins

La Scop **SaluTerre** est un bureau d'étude en ingénierie sociale, paysagère et environnementale. saluterre.com

Aliment'Actions : un programme multi-acteurs pour initier un système agri-alimentaire résilient dans 44 villages des Deux-Sèvres. aliment-actions.fr

L'association **Les Râteleurs** promeut la souveraineté alimentaire des territoires en développant des activités scientifiques, économiques, techniques, pédagogiques et de formation. www.lesrateleurs.org

En 2008, plusieurs réseaux associatifs ont décidé de promouvoir ensemble des savoir-faire nourriciers concrets, libres et universalisables. Ils ont créé **les ambassadeurs du jardinage et du bien-vivre alimentaire** : horizontalimentaire.fr/ambassade

Le **réseau Cocagne** est une association regroupant les Jardins de Cocagne et d'autres structures œuvrant pour la production maraîchère à travers l'insertion sociale. reseaucocagne.asso.fr

Crater, calculateur de résilience alimentaire des territoires. crater.resiliencealimentaire.org

Let's Food Cities : le réseau de coopération internationale pour une alimentation durable et écologique. letsfood.fr

Le site du **RMT Alimentation locale** avec, notamment, le compte-rendu et les vidéos du colloque « Reterritorialisation de l'alimentation » (novembre 2019). rmt-alimentation-locale.org

POURQUOI LA NEF ACCOMPAGNE 90°

Entre Colibris et La Nef, première banque éthique en France, les liens ont été noués dès la création du mouvement en 2007. C'est naturellement que notre coopérative a souhaité soutenir ce beau projet, 90°, qui est passé par notre plateforme de finance participative Zeste avec un grand succès.

Ce second numéro interroge les enjeux alimentaires – faut-il une crise sanitaire telle que l'épidémie actuelle pour se rappeler combien la souveraineté

alimentaire et la relocalisation de notre production sont essentielles ? Combien faudra-t-il encore de scandales liés aux contaminations animales, aux pesticides, aux algues vertes, pour démontrer qu'une agriculture saine, durable, respectueuse de la terre et de ceux qui la cultivent est la seule orientation viable pour l'être humain ?

À la Nef, dans le domaine de l'alimentation, nous finançons des projets de production agricole, de transformation et de distribution bio, d'épicerie en vrac, de circuits courts... Des projets seuls à même de répondre aux enjeux actuels et dont nous constatons ces deux dernières années la résilience.

Nous vous invitons à en découvrir ici trois exemples inspirants.

LA FABULEUSE CANTINE



Trois piliers sont à l'origine du projet : la lutte contre le gaspillage alimentaire, la cuisine créative et l'inclusion sociale. Lieu de restauration convivial, pépinière de type Fab Lab, traiteur-restaurateur, la Fabuleuse cantine, à Saint-Étienne, vend des repas issus d'invendus alimentaires locaux à prix réduits à un public d'étudiants ou percevant les minimas sociaux, permettant un accès au plus grand nombre à cette alimentation durable.

lafabuleusecantine.fr

ÉCOIDÉES



Entreprise familiale basée à Soultz-sous-Forêts en Alsace, Écoïdées propose des produits responsables dans une démarche particulièrement engagée, qui intègre une forte dimension sociale chez les producteurs. « *Le bio est un état d'esprit : la maîtrise des filières compte autant que la qualité des produits, le respect de l'humain est au cœur de tous nos engagements.* »

ecoidees.com

LE PAIN DE LA TERRE



Souhaitant contribuer à une alimentation plus saine, nutritive, respectueuse des humains et de la nature, cette boulangerie, située à Peyrolles-en-Provence, propose des pains biologiques, exclusivement au levain naturel. À la clé : une saveur, une conservation et des qualités nutritionnelles incomparables. Le pain est distribué dans les écoles et l'Ehpad du village.

facebook.com/lepaindelaterre



1 Sanctuariser localement des productions nourricières.

Le foncier et les productions agricoles locales ne garantissent pas une sécurisation des approvisionnements. En effet, la loi du marché étant toute puissante, les productions ne sont pas « fléchées » afin de répondre aux besoins nourriciers des territoires locaux. La majeure partie des aliments est alors exportée hors du territoire où ils ont été produits. Et une partie majeure des productions végétales répond aux besoins alimentaires du bétail, non à ceux des humains.

2 Impliquer fortement les citoyens-mangeurs.

La transition alimentaire ne peut être effectuée par les seuls professionnels du secteur (agriculteurs, négoce, transformateurs, distributeurs), administrations et élus. Sans l'aiguillon des « mangeurs », le système alimentaire local reproduit ses errements et ne garantit pas d'équité entre citoyens, notamment pour les plus fragiles. Cette démocratie est à construire avec tous les acteurs afin que chacun puisse contrôler et composer son assiette. Et même produire une partie de ses besoins !

3 Octroyer aux collectivités locales (communes, intercommunalités et agglomérations) des compétences administratives réelles en matière agricole et alimentaire.

Tous les élus et techniciens rencontrés s'en sont plaints. S'ils peuvent aiguiller, via des aides financières et le plan local d'urbanisme (PLU), des installations agricoles et l'offre d'aliments locaux ou bio dans les cantines, ils le font à la marge, sans autorité réglementaire sur les acteurs privés ni grands moyens financiers. Plusieurs territoires, comme Kembs ou Loos-en-Gohelle, trouvent cependant les coopérations et les méthodes pour enclencher cette transition alimentaire d'une façon plus significative.

5 enseignements pour transformer nos territoires

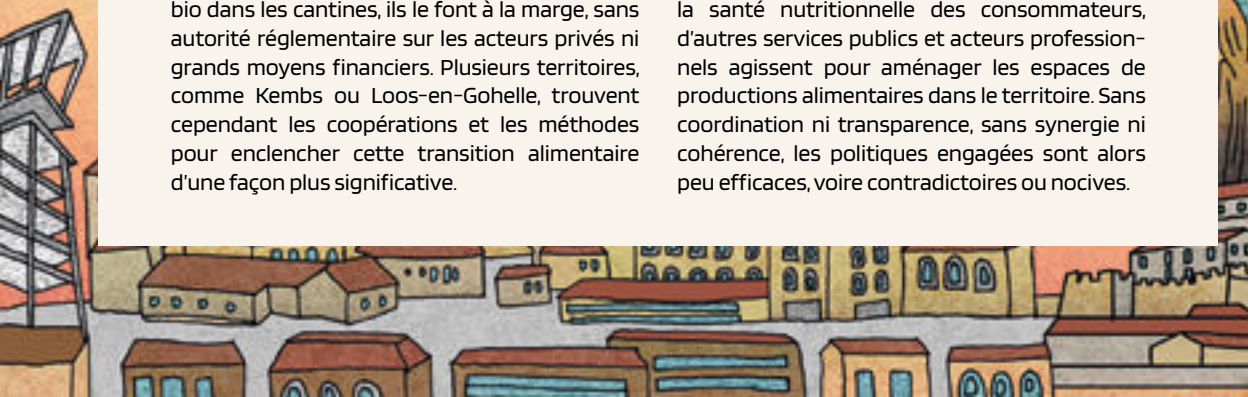
Au terme de nos enquêtes conduites dans une douzaine de territoires, nous relevons cinq enseignements majeurs. De quoi nourrir la réflexion pour engager des changements locaux. Ces enseignements indiquent qu'il ne peut y avoir de réel basculement du système alimentaire local sans :

4 Contrôler les lobbies et le marché.

Alors que l'État exerce peu de régulation sur le commerce agricole et alimentaire, les « mangeurs » et les mouvements citoyens ont un rôle clé à jouer pour un meilleur partage de la valeur et l'accès alimentaire à tous, notamment de qualité. En pesant, par leurs achats, sur les circuits et produits alimentaires ; en créant des réseaux plus équitables et écologiques ; en imposant une transparence sur les prix, sur les conditions de productions, sur les règles et les circuits commerciaux.

5 Décloisonner les politiques publiques et professionnelles dans ces domaines.

C'est ce que réclament plusieurs chercheurs et acteurs de terrain. Par exemple, alors que certains services administratifs interviennent sur la santé nutritionnelle des consommateurs, d'autres services publics et acteurs professionnels agissent pour aménager les espaces de productions alimentaires dans le territoire. Sans coordination ni transparence, sans synergie ni cohérence, les politiques engagées sont alors peu efficaces, voire contradictoires ou nocives.





POUR UN CHANGEMENT DE CAP

colibris
faire sa part, ensemble

radical, écologique et solidaire

Créé en 2007 sous l'impulsion de Pierre Rabhi et quelques proches, le mouvement Colibris est un mouvement citoyen qui œuvre à l'émergence d'une société écologique et solidaire, radicalement différente, en favorisant le passage à l'action individuelle et collective. Persuadé que chacune et chacun détient une part de la solution, il accompagne ainsi des milliers de personnes et collectifs, partout sur les territoires, qui imaginent ensemble un nouveau modèle de société basé sur les valeurs de sobriété heureuse, de coopération et de respect du vivant.

L'association compte 83 groupes locaux, une communauté de 5 000 cotisantes et cotisants et plus de 400 000 personnes qui la suivent sur les réseaux sociaux à travers le monde.

En 2021, face à l'ampleur de la catastrophe écologique et humaine et à l'inaction de la classe politique, le mouvement Colibris monte d'un cran en faisant converger toutes ces actions pour amplifier les dynamiques de transformation déjà à l'œuvre partout sur les territoires. En allant expérimenter avec tous les acteurs locaux, l'association souhaite devenir un contrepoids citoyen capable de réenchanter le monde et d'amorcer une véritable transition écologique et solidaire.

Pour accompagner cette ambition, notre revue 90° analyse et raconte la puissance de celles et ceux qui, individuellement ou collectivement, inventent de nouvelles manières d'exister, de faire société, de penser ou encore d'agir.

**Comme une invitation
au royaume...**

90°

UN NUMÉRO DÉDIÉ À LA CONSTRUCTION DE TERRITOIRES NOURRICIERS

Alors que se nourrir n'est pas une activité comme une autre, notre avenir alimentaire, celui de nos territoires, est de plus en plus incertain face aux crises majeures qui se conjuguent. Nous sommes allés explorer de nombreux réseaux et territoires qui sont en train de révolutionner le système alimentaire pour sécuriser nos approvisionnements et construire une véritable démocratie nourricière. Ils initient des changements profonds pour que manger redevienne une fête et un moment de partage essentiel dans notre vie.

Dans ce numéro exceptionnel, vous dégusterez :

- Un **état des lieux et des défis alimentaires en France et dans le monde**, infographies à l'appui.
- Des **reportages dans une douzaine de territoires engagés pour gagner en résilience au niveau alimentaire** : GrandAngoulême, Grand Lyon, Kembs, plaine et val de Sèvre...
- Un **grand entretien croisé entre trois experts du système alimentaire** : Yuna Chiffolleau, sociologue, spécialiste des circuits courts ; Félix Lallemand, cofondateur des Greniers d'Abondance, docteur en écologie ; Olivier Mevel, maître de conférences à l'université de Bretagne occidentale et spécialiste de la grande distribution.
- Un **dossier spécial « Pauvreté et insécurité alimentaire »**, avec une mise en lumière de cinq expériences remarquables : au sein du Pays Foyen de Gironde, dans les jardins ouvriers d'Alès (Gard), dans une épicerie solidaire à Niort, à Loos-en-Gohelle dans le Pas-de-Calais, à travers le réseau Vrac autour de Lyon...
- Le récit de **femmes sud-africaines** qui, autour de la métropole de Durban, **se mobilisent pour sécuriser l'alimentation des plus précaires** et les productions paysannes.



PRIX : 12€