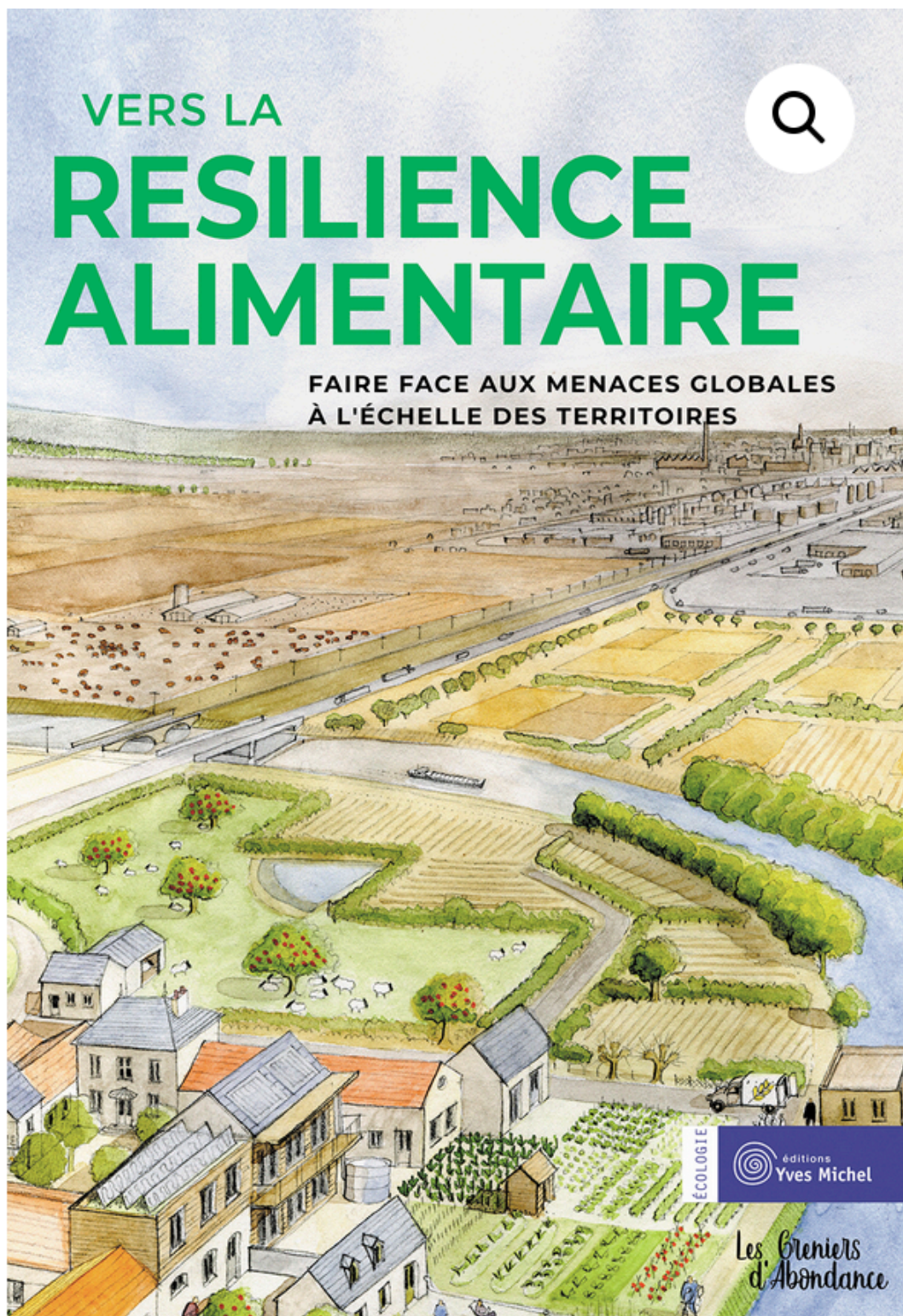


Résilience alimentaire, mode d'emploi

(4ème et dernière partie)



Toutes les bonnes choses ont une fin mais là pas de quoi être triste car nous sommes justement face au champ des possibles et je dirais même des souhaitables. Voyons donc quelles sont **les 5 voies d'action, sur un total de 11** je le rappelle, avancées par Les greniers d'abondance? Il s'agit d'abord de généraliser l'agroécologie, ensuite de développer des outils locaux de stockage et de transformation, de simplifier et raccourcir la logistique et l'achat alimentaire, de manger plus végétal et enfin de recycler massivement des nutriments on le verra au premier abord assez surprenants.

Concernant **l'agroécologie**, l'excellent Mooc qui lui est consacré par différents partenaires dont SupAgro Montpellier -tout un symbole de transition en soi puisque cette approche est longtemps restée confidentielle, pour ne pas dire moquée et discréditée, comme quoi-, en donne cette définition : « (...) à la fois discipline scientifique, à la fois ensemble de mouvements sociaux et politiques, avec une visée finalement d'agriculture alternative ou d'imaginer un autre modèle de société. Mais également (...) ensemble de pratiques agricoles, comme systèmes techniques qui émergent ou qui ont toujours existé à travers le monde et qui sont revisités (...) ». On peut la mettre en œuvre aussi bien en maraîchage qu'en élevage, en agroforesterie ou en cultures associées. Un utile schéma p.115 présente ses 6 principes généraux, tous orientés vers **l'organisation de systèmes agraires durables qu'il conviendrait d'ériger en nouveau standard de production** : minimiser l'usage de ressources pour le moins sensibles comme les engrais, les produits phyto, les carburants et l'irrigation ; contribuer au système alimentaire local et donc en finir avec des productions soit exportées soit importées ; promouvoir les services écologiques, c'est-à-dire ce que la Nature fait naturellement et dont nous avons tous besoin, comme la pollinisation, la lutte biologique, le stockage de carbone et la régulation du climat ; favoriser la diversité des variétés, populations et races ; préserver les ressources naturelles que sont l'eau, le sol et la biodiversité ; enfin, optimiser et équilibrer des flux de nutriments comme par exemple les couverts végétaux afin d'économiser l'eau. Les auteurs insistent bien sur le fait que **l'enjeu de cette révolution agroécologique ne réside pas seulement** -et c'est déjà pas mal!- **sur le plan alimentaire**. Il est plus global, pour employer un terme à juste titre récurrent aujourd'hui « systémique », aussi cela implique de redessiner les paysages non plus pour prioriser la production alimentaire mais afin de la concilier avec d'autres impératifs pour l'équilibre entier du système, comme la biodiversité. Le mot-clef est bien « **concilier** », à l'opposé de toute la vision malheureusement de

longue date prévalente, faite de prédation, d'extension, de dégradation. A ce propos, les auteurs mettent l'accent sur un sujet, enfin plutôt des sujets souvent totalement absents des radars : les arbres. En-dehors du fait que, oui, c'est joli un arbre (et d'ailleurs on en « prélève » volontiers dans la forêt pour Noël, sic le JT pour annoncer de fait la coupe d'un magnifique sapin pour le mettre en centre-ville à Strasbourg) ; oui cela fait du bien de se prendre de temps en temps un « bain de forêt », d'embrasser un arbre pour se sentir peut-être moins seul et pour se ressourcer... mais au final tout le monde s'en tape un peu des arbres quand il s'agit de faire ce que l'on veut dans son propre jardin ou de construire un immeuble haut-standing au hasard avec vue sur le lac Léman, toujours dans cette chère région d'Evian dont je m'aperçois au fil de l'égrenage des leviers d'action qu'il y en aurait du boulot en ce lieu encore magique mais en passe comme d'autres lieux d'être défigurés. Sans parler de l'impact qui nous occupe ici sur la diversité et l'autonomie alimentaire. Petite parenthèse pour dire que cette allusion à un Chablais aussi fameux que perdu aux confins de la France, aux frontières de la Suisse, montre bien toute la complexité du développement territorial car la région est en apparence riche, elle ne fait pas trop parler d'elle contrairement à certaines villes, à certains quartiers, et pourtant elle est comme les autres exposée aux mêmes défis contemporains et favoriser plus d'autonomie alimentaire à l'échelle de ce territoire déjà très contraint géographiquement permettrait sans doute déjà de réduire le flux incessants de camions transportant de la nourriture sur des routes saturées... sans avoir besoin de recourir à la solution de facilité d'ailleurs contestée d'une voie rapide. Deuxième petite parenthèse : le combat pour sauver de grands cèdres menacés par l'extension, toujours l'extension, de l'hôpital de Thonon -là encore, adieu la carte postale de la jolie petite ville thermale au bord d'un lac aux eaux paisibles, tout un art de vivre, une expérience inoubliable, on connaît la chanson-, ce combat-là est un combat parmi d'autres qui témoigne bien du **traitement par-dessus la jambe réservé aux arbres** et il va bien falloir **élever le niveau de conscience général pour arriver à mettre en phase besoins (matériels et immatériels) et politiques publiques**. Les collectivités locales ont assurément un rôle à jouer dans ce domaine de la protection de même que dans d'autres domaines visant à promouvoir l'agroécologie. Bien sûr, il va falloir affronter ce qui fâche souvent comme en passer par un diagnostic des pratiques agricoles, fixer des objectifs d'amélioration, revoir la formation des agriculteurs et les sensibiliser s'ils ne le sont pas déjà à la nécessité de modifier leurs pratiques, évidemment promouvoir le bio et les labels type Appellation

d'Origine Protégée. Il faudra lever bien des résistances et jouer franc jeu car la réalité est que bien souvent, notamment dans les régions de montagne en Savoie et Haute-Savoie qui sont celles que je connais le mieux, les élus sont aussi des agriculteurs et que les facteurs de résistance se retrouvent ainsi à deux niveaux. Non que tel élu en même temps agriculteur soit à titre personnel hostile à une transition, mais la pression de pratiques désormais ancrées depuis des décennies et celle du groupe, de collègues résistant pour telle ou telle raison, peut parfois remettre en cause, du moins retarder le processus. Dans ma propre famille, j'ai pu constater combien passer de la monoculture à une diversité de cultures, moins voire plus du tout utiliser de produits chimiques nocifs pouvait faire l'objet de discussions âpres et de pressions potentiellement décourageantes. La famille étant après tout la première assemblée politique, on peut imaginer (et constater, mieux comprendre) à l'échelle du conseil d'une petite commune rurale, et ainsi de suite en progressant dans les échelles. Ce problème est d'ailleurs évoqué sans détour dans le livre sous l'étiquette « normes sociales », au même titre que d'autres obstacles qu'il faut absolument s'évertuer à surmonter comme les difficultés économiques des agriculteurs et donc un contexte a priori peu favorable au changement, ou encore l'éternelle et lancinante question de la propriété et de la structuration du foncier.

Sur la question des outils locaux de stockage et de transformation, le potentiel est bien là mais il va falloir beaucoup de courage pour affronter l'inertie d'un système bien installé et la résistance d'un acteur majeur, l'industrie agroalimentaire, qui entretient d'ailleurs cette inertie à coups de concurrence déloyale grâce à la publicité omniprésente. Il est d'ailleurs préconisé quelque part, je ne sais plus où exactement tant ce « manuel » de résilience est dense, qu'une action politique locale serait bienvenue dans plus de maîtrise au niveau du marketing et de la communication de ce genre d'acteur déjà dominant. Cela pose évidemment la question des revenus pour des collectivités déjà globalement assez mal en point car cette publicité en est une source. Actuellement, notre alimentation est très majoritairement composée de produits transformés et cette transformation, de même que le stockage et la distribution, est assurée par une filière devenue au fil des dernières décennies ultra-concentrée tant de par qui la possède et les lieux où sont

réalisées ces opérations. Le décalage est donc grand entre la capacité de pourvoir aux besoins élémentaires d'une population à travers des produits de base comme la farine, l'huile, les produits laitiers, la viande et l'organisation spatiale de l'ensemble. Si on ajoute à ce que cela signifie en termes de risque, la pollution, les infrastructures sur-occupées par les véhicules assurant le transport, le lien entre mal-être animal et allongement des chaînes d'approvisionnement, on peut dire que le tableau est à peu près complet pour achever de convaincre de la nécessité d'une mutation. Comment ? Toute la difficulté est précisément à mon sens de lister au préalable, avant un quelconque état des lieux des unités et des filières de transformations existantes par ailleurs aussi nécessaire, ce que l'on entend exactement par besoins élémentaires d'une population. Car cela va permettre de prioriser certains produits et de dynamiser ou de créer les conditions d'une production à l'échelle locale. **Cela touche nécessairement la question sensible de la consommation de viande.** J'y ai consacré une chronique encore récemment et les données scientifiques montrent à ce propos non seulement que s'en passer est possible mais qu'en plus, en tout cas, la baisser est meilleur pour la santé. Cela signifie qu'il va falloir clairement trancher dans le vif, informer et associer les premiers concernés c'est-à-dire les citoyens, pour qu'un débat ouvert, vraiment démocratique, ait lieu sur quels produits sont priorisés, pourquoi ici et là. Et ne pas abandonner les producteurs de produits d'origine animale en leur disant qu'après des décennies de bons et loyaux services, eh bien le paradigme change, et ils se débrouillent pour assurer leur propre changement. C'est souvent un argument opposé par exemple par les producteurs de foie gras dans le Sud-Ouest et je comprends tout à fait la véritable rage qui puisse s'emparer d'eux. Cela dit, et cela concerne en particulier cette production, on ne résout pas ici la question des valeurs, de ce que cela signifie gaver un animal, donc le rendre malade et ensuite faire d'un organe malade un des must de notre gastronomie à vocation universelle. En un sens la question de la viabilité des exploitations est distincte de cette dernière question... mais jusqu'à quel point et comment allons-nous aborder ces aspects on ne peut plus, une fois n'est pas coutume, culturels ? Les collectivités locales n'auront pas non plus la main sur tout, elles ne pourront pas faire de miracle surtout selon comment se présentent les configurations d'acteurs et le degré de résistance à l'intérieur. Toutefois, **la marge est là pour carrément relocaliser des filières entières** comme c'est par exemple le cas au Pays basque où une association, véritable cluster en elle-même, fédère des exploitations productrices de blé, des

minoteries et des boulangeries afin de proposer un pain totalement local. A noter que la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) est particulièrement active sur le net et sur le terrain pour proposer des méthodologies adaptées à la stimulation de ce levier autour de la transformation et du stockage.

Autre levier, plus connu celui-ci car des citoyens sont souvent partie prenante : la simplification et le raccourcissement de la logistique et de l'achat alimentaire.

On ouvre ici un des domaines de prédilection de la consommation responsable que LocoBio a essayé de soutenir depuis sa création via différents moyens dont ces mêmes chroniques et la réalisation du 1er annuaire de Chambéry et sa région. J'en profite pour témoigner d'ailleurs ici de la difficulté, à l'époque, certes pas si lointaine mais beaucoup de choses ont quand même changé depuis, de pérenniser un tel annuaire. En effet, ce travail avait été réalisé principalement par mes soins et bénévolement. J'étais alors identifiée comme une actrice du développement durable on dira « dévouée » par rapport à ceux qui en faisaient déjà profession. Ayant regroupé toutes les bonnes adresses permettant de consommer local et propre (piliers social et écologique du DD), j'avais en effet jugé utile de les regrouper dans un document diffusé gratuitement. C'est ce qui a été fait et ce document demeure disponible sur le site. Toutefois, pour vraiment bien renseigner le consommateur sur ce qui est disponible près de chez lui et par-là même assurer des débouchés aux producteurs, il faut actualiser ce genre de document, surtout l'imprimer en version poche, facilement transportable dans un sac, et le diffuser en nombre d'exemplaires suffisants pour toucher un maximum de gens, que cela s'inscrive dans leur quotidien. D'où des coûts dont certains avaient été pris en charge bénévolement et d'autres qui auraient appelé un soutien. Et c'est là que ça a coincé car je me suis retrouvée à proposer différents formats d'encarts publicitaires à des interlocuteurs aussi variés que des magasins bio dont certains ont une bonne marge financière, ou encore des producteurs qui, eux, tirent bien souvent la langue. Certains seraient bien partis sur le projet mais cela n'a pas été à la hauteur du coût réel -encore lui- d'un tel annuaire pour qu'il produise l'effet social escompté. J'ajouterais que les collectivités étaient alors moins mûres sur le sujet, parfois on arrive trop tôt. Aussi, et ce fut la source principale de ma déception et de l'arrêt -peut-être temporaire- de cette initiative : il a souvent été

considéré que comme j'avais fait ce travail bénévolement, eh bien je pouvais continuer ! Et le pire est que les plus écolos de mes interlocuteurs ne se sont pas montrés toujours les moins cyniques en faisant preuve en réalité d'une réelle avarice et en attendant de pouvoir profiter ensuite des bénéfices liés à la réalisation de cette œuvre. C'est un peu sans commentaire mais on dira que la nature humaine reste la nature humaine et ce n'est pas la moindre des contradictions de base quand on parle d'écologie. Avant de parler des collectivités locales et de leur rôle, on peut tout simplement parler du rôle que chacun peut jouer et des actes qu'il peut aligner en vertu de valeurs souvent uniquement affichées. D'un autre côté, les « écolos » sont des hommes et des femmes comme les autres, c'est peut-être moi qui ai commis une erreur en pensant, en voulant penser le contraire ! Alors c'est à moi de changer aussi et cela tombe bien puisque la vie n'est que changement, c'est ça qui est enthousiasmant.

Après le récit de cette anecdote personnelle mais je pense significative, comment faire cesser une situation absurde qui fait que, si l'on voyait vraiment les choses comme elles sont, nous verrions une majorité de pétrole dans nos assiettes ? Car il s'agit bien de pétrole, de celui utilisé pour acheminer les denrées vers là où nous les achetons et ensuite de celui évaporé pour les rapporter dans nos foyers. Tout l'enjeu est donc bien de «développer une offre alimentaire de proximité, accessible à pied (ils sont où les commerces de proximité, solubilisés dans les centres commerciaux en périphérie?), à vélo ou en transports en commun » (p.135). C'est là que **le sujet sensible de la planification urbaine rentre en jeu** car l'alimentation, de la production à la consommation, doit désormais y être pleinement (ré)intégrée. En complément, une aide peut être apportée pour faire émerger des plate-formes mutualisées de distribution pour les producteurs locaux afin de les soulager d'une activité nécessaire mais qui ne constitue pas leur cœur de métier. Développer les circuits-courts est sans doute l'action la plus avancée et la plus notoire, avec les paniers et autres Amap labellisées ou non comme telles. Beaucoup serait à dire sur ce sujet que je connais assez bien car cette contractualisation entre agriculteurs et consommateurs a été développée en France par des membres de ma famille, dans le sud, mais la littérature est abondante sur ce thème donc je ne m'appesantis pas. Je peux juste dire que les

relations entre parties prenantes ne sont pas toujours aussi idylliques que ce que l'on pourrait croire, encore une fois la nature humaine ne manque pas de poindre de temps à autre et j'ai moi-même pu être aussi bien choquée de consommateurs tyrans sur les bords entendant fixer au producteur le prix de « leur » panier que des producteurs qui parfois ne mettaient pas grand chose dans le même panier et écoulaient une partie de la marchandise ailleurs. La transparence et la confiance restent à mon sens la clef dans ce genre de relation qu'on le veuille ou non marchande de proximité. Autres modes d'action à hauteur tant des citoyens que des collectivités : favoriser l'installation de points de vente et de solutions logistiques dites du « dernier kilomètre », l'autopartage, toute solution visant aussi à limiter le congestionnement des villes tout en retrouvant un tissu urbain véritablement humain.

J'en viens enfin aux avant-dernier et dernier axes d'action. Je mentionne juste celui relatif au **développement d'une alimentation plus végétale** car j'ai encore récemment consacré à cette question plusieurs chroniques (113, 115, 117) et je vais m'y atteler une nouvelle fois prochainement. Le **rôle de la restauration collective** est ici cardinal et on le sait assez car de nombreux "frottements" n'ont pas manqué de s'y manifester. Cela est normal car il s'agit d'enfants et de nourriture donc on évolue entre données objectives comme la définition du bon équilibre alimentaire et éléments à la fois subjectifs et culturels comme la représentation de ce qui constitue un bon équilibre. Sans parler des pressions communautaires émergeant de toutes parts et contraignant sans doute les collectivités à régler "en bas" ce qui ne l'est pas, voire est aggravé "en haut". **Il est à espérer qu'un travail sérieux d'élaboration et de proposition de menus équilibrés, basés sur des produits locaux, de saison donc frais, au maximum biologiques et végétaux, contribuera à calmer les esprits, la multiplication des expérimentations creusant le terrain favorable à une mutation culturelle de plus grande ampleur.** L'assiette, singulièrement celle de la restauration collective, reste le vecteur-roi de l'éducation et de la sensibilisation car elle ne concerne pas que celui qui mange mais son entourage, les familles des élèves pouvant ainsi évoluer ensuite dans leurs pratiques domestiques... et donc être au rendez-vous des productions locales... et donc s'inscrire dans une logique de cercle vertueux, d'**économie circulaire**. Voici justement un bon exemple de ce type nouveau

(enfin pas si nouveau en réalité, il a juste dominé l'histoire de l'Humanité) d'économie: **le recyclage de nutriments essentiels à la fertilité des sols, donc à la quantité et à la qualité des productions.** Le problème est qu'actuellement la majeure partie de ce qui nourrit le sol est d'origine minérale, cette production étant elle-même très dépendante de la ressource pétrole dont on sait qu'elle n'est ni locale ni propre. Si cette question présente des aspects très techniques, elle se traduit cependant par un risque très concret: la baisse de la production agricole. Il convient donc de s'en prémunir en travaillant à une plus grande autonomie en matière d'engrais. Cela est possible notamment **en utilisant nos propres excréments, à commencer par l'urine** qui, par delà une image pouvant aussi bien surprendre que repousser, est une ressource par définition renouvelable. Que peuvent faire les collectivités? Plusieurs pistes sont pointées: faire des établissements dont elles assurent la gestion des exemples en matière de recyclage des excréments (toilettes sèches avec urine séparée, par exemple), installation d'équipements de récupération (notamment via les cahiers des charges des opérations immobilières à venir...), aider à structurer une filière de valorisation agricole de cette matière et, comme cela est sans doute déjà plus développé, encourager le recyclage des biodéchets (compostage en bas d'immeubles, etc...). Plusieurs obstacles sont toutefois à lever comme celui de la réglementation et de certaines contradictions du type: comment prétendre nourrir sur la base de l'agriculture biologique qui a besoin jusqu'à présent d'engrais minéraux d'origine fossile si les alternatives d'origine humaine demeurent interdites? Sur la question des risques liés à la présence de résidus médicamenteux dans les urines ou d'autres polluants, les auteurs avancent qu'ils restent mineurs au regard des bénéfices potentiels mais j'ai à ce propos quelques réserves tant on sait que beaucoup de produits de ce type sont consommés. Parfois on ne peut pas faire autrement et ces médicaments sont de bon aloi, parfois ils relèvent de la surconsommation liée au fait que **notre propre santé a elle aussi été déléguée à autrui alors que comme pour l'alimentation cela n'était pas le cas avant.** D'où des résidus qui peuvent à leur tour avoir un impact sur la santé humaine et pas que. Donc des données précises et approfondies me semblent nécessaires en général et au cas par cas, c'est-à-dire dans un bassin de vie donné, pour savoir ce qui est exactement possible. Une thèse a en tout cas été présentée récemment sur le sujet (<https://www.leesu.fr/ocapi/2020/12/14/lurine-humaine-en-agriculture-soutenance-de-these-de-tristan-martin>). Elle devrait pouvoir participer au **grand mouvement d'innovation que nécessite la transition alimentaire** qui a une

nouvelle fois retenu, comme vous pouvez le voir et le lire, toute mon attention. J'espère vivement que le remarquable effort de synthèse réalisé par l'équipe des Greniers d'abondance contribuera à une mutation aussi significative qu'essentielle. Il y a fort à parier que les années, les décennies à venir, seront pour moi l'occasion de revenir sur ce vaste et beau chantier.

©Yolaine de LocoBio,

Novembre 2021