

Chronique 153

Des clefs pour la transition alimentaire grâce à La Revue Durable



Direction la Suisse, plus précisément la Suisse romande et Fribourg aujourd'hui, pour rejoindre des acteurs de longue date de la Transition : les Artisans de la Transition, justement, et leur magazine La Revue Durable

Qui sont-ils d'abord ? Animée autour d'un noyau dur formé par Susana Jourdan, économiste de formation, et Jacques Mirenowicz, à la base versé dans les neurosciences, il s'agit d'une association qui agit désormais par différents biais, mais

pour laquelle l'activité de sensibilisation via la revue lancée en 2002 reste essentielle. Parmi ces moyens d'action, il y a la stimulation et l'animation de Conversations carbone pour limiter son empreinte écologique et, plus récemment, des rencontres pour encourager une alimentation plus durable. Vous pouvez vous faire une idée de leur dynamisme et de la nature de leurs activités ici : <https://artisansdelatransition.org/association/nos-convictions> et <https://artisansdelatransition.org/agir-avec-nous/toutes-nos-actions>.

L'alimentation et donc beaucoup l'agriculture, parce liées à nos besoins premiers, centrales dans l'organisation sociétale à toutes les échelles et enjeux cardinaux de la Transition, **font depuis les débuts de la revue l'objet d'une attention constante**. Vous pouvez vous en convaincre en survolant, voire en téléchargeant gratuitement d'anciens numéros en vous rendant sur <https://artisansdelatransition.org/larevuedurable/numeros>. Avoir tenu sur la distance un effort d'une telle qualité est déjà en soi assez remarquable et le déploiement plus récent sur d'autres activités afin d'incarner et d'accélérer le changement l'est tout autant.

Venons-en donc au dernier numéro, le 66, paru l'été dernier et intitulé «Construire ensemble des circuits-courts alimentaires». Il est très complet et heureusement que la revue est semestrielle car il faut bien cette durée pour avoir le temps de lire et d'assimiler, certainement en vue d'agir, la somme de connaissances dont fait preuve chaque livraison. C'est vraiment une publication qui fait autorité dans un champ qui nous concerne tous, l'écologie, et elle mérite vraiment qu'on lui fasse honneur en consacrant du temps à sa contribution. Le fait qu'elle soit érudite ne doit pas repousser car, fidèles à leur engagement initial en faveur d'une très bonne vulgarisation, les rédacteurs responsables veillent dans leurs propres écrits ou ceux des divers contributeurs à rendre le propos aussi abordable que plaisant grâce à la variété des types d'écrits (article classique, interview...) et des illustrations (photos en couleurs, dessins, tableaux...). Si je m'attarde sur l'aspect de l'aspect, précisément, c'est parce qu'il constitue toujours un défi, et je dirais même plus que jamais tant il faut désormais aller vite, beaucoup distraire, ne pas forcément chercher à avoir un propos original, argumenté. Cela est vrai de manière générale mais spécialement pour la presse ayant trait à l'écologie car si le sujet est désormais moins confidentiel, on ne peut pas dire que ce soit celui qui attire spontanément les foules et il risque même au contraire de repousser car estimé trop austère ou "anxiogène".

Cela dit, il n'est vraiment pas facile de rendre compte de toute la richesse du contenu et je vais m'attacher pour ma part à faire ressortir ce qui peut distinguer la présente contribution, ce qui peut être utile à l'action. Ce qui distingue n'est pas forcément le focus mis tantôt sur la Suisse tantôt sur la France sauf que bien sûr on a rarement un tel effort dans des publications françaises. Cela s'explique par la volonté des promoteurs de la revue, dès le départ, de toucher le public francophone, ce qui implique une ouverture que les auteurs français n'ont pas souvent spontanément. On dispose donc ici d'une **approche comparative précieuse mais qui ne fait que confirmer, à part quelques éléments différenciateurs comme les dispositifs**

juridiques mobilisables, une grande parenté en matière de diagnostics et de solutions. En effet, à la lecture attentive du dossier proposé sur la transition alimentaire, rien n'apparaît vraiment neuf sous le soleil d'une mondialisation ayant plus que montré ses limites et devant laisser place à une alternative incarnée par les circuits courts.

L'apport principal réside ainsi à mon sens plutôt dans l'insistance sur la nécessité d'une implication conjointe de tous les acteurs concernés d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire et -d'où le titre « construire ensemble ! »- singulièrement d'une implication citoyenne. Cela explique donc **la structure du dossier qui balaie large**, des producteurs aux mangeurs en passant par tous les intermédiaires dont les transformateurs, et s'attache à chaque fois à bien décrire la configuration, le champ de forces ; lequel présente certes toujours des singularités mais cela n'empêche pas une réflexion générale et des éléments de transposition ailleurs afin, de proche en proche, de système local relocalisé ici en système local relocalisé là, de remodeler dans son ensemble le système alimentaire. Ce **parti pris de la révolution par capillarité** est discutable car il se heurte à des obstacles multiples, comme l'absence de priorisation de ces questions car on serait tantôt happés sans faire aucun lien par une pandémie puis maintenant une guerre... et pourquoi pas d'autres pandémies vu qu'elles nous sont annoncées avec autant de résignation que visiblement de vif intérêt par les grands groupes pharmaceutiques. Il reste aussi que tout le monde peut ne pas être d'accord avec cette **optique passant par le local**, par ce que recoupe concrètement cette notion dans chaque pays, tant les façons de voir à l'échelle de la planète sont variées. Malgré ces réserves possibles, on peut juste dire, ce n'est pas rien et ce dossier le montre très bien, que **le local reste le lieu de l'humain, de l'expérience, du collectif, du tangible encore tangible.** Cela le distingue suffisamment pour lui donner crédit, essayer à cet échelon, parce qu'on voit bien de toute façon qu'une trop grande échelle, surtout pour l'alimentation, n'est pas optimale et que d'autre part cela est un moyen d'ancrer une évolution des mœurs vers plus de pratique écologique en faisant une sorte d'impasse sur ce qui semble à mon avis trop retenir l'attention en ce moment ; à savoir la sorte de mise en demeure des écologistes, pour parler vite car ils sont divers et variés, de produire un récit alternatif, laquelle question étant liée à une nécessité bien compréhensible de convaincre pour faire bouger les lignes mais à mon avis pesant excessivement par rapport aux enjeux. C'est un peu comme si on demandait à l'écologie de tout de suite, séance tenante, proposer un monde de substitution, en plus sexy, comme si tout était clair et comme si c'était facile d'imaginer tout un monde nouveau. L'avantage, comme y incite ce dossier et de manière plus générale toute l'action de l'association qui porte la revue, oui l'avantage de passer par le local et de miser par la révolution par capillarité, c'est que l'on ne s'embarrasse pas de grands discours qui ont pu être toxiques dans le passé (communisme versus libéralisme). On avance humblement, enfin peut-être humblement, et on voit ce qui marche, comment améliorer les comportements pour tendre vers ce qui sera sans doute un jour un monde nouveau et meilleur. La démarche n'en est pas moins positivement utopiste et on attend en outre que les critiques de l'écologie, certainement très versés dans l'ultralibéralisme, apportent eux la preuve du caractère meilleur de leur système. A un moment donné, surtout face à l'urgence d'agir, il peut ne pas être inintéressant de renverser les perspectives et la charge des preuves.

Cela dit, **le dossier s'ouvre sur un utile « bref » état des lieux qui rappelle combien ce sont les circuits longs qui forment désormais le socle de notre alimentation.** On sait que cela n'a pas toujours le cas et que c'est bien lié au processus global de mondialisation qui affecte la production mais aussi la transformation. Ce qui frappe toujours pour qui s'intéresse à ces questions, ce sont beaucoup les dysfonctionnements de ce système et bien sûr sa capacité de résistance, les risques induits en matière d'autosuffisance alimentaire et le problème d'une rémunération juste à toutes les étapes. Sans parler bien sûr de la déconnection qui a certainement partie liée avec une prédation sans vergogne car « c'est loin, on ne voit pas », les dégâts par exemple de la déforestation pour produire des denrées ensuite exportées pour le bétail et la perte du sens de ce que cela signifie produire en fonction des besoins d'une collectivité bien visible. **L'accent est singulièrement mis sur la transformation pour faire davantage système alternatif.** En effet, s'il existe une réelle dynamique en faveur des circuits courts basée sur la relation directe entre producteurs et mangeurs via notamment des magasins à la ferme ou ailleurs, ce n'est qu'en insistant sur cette étape et les acteurs associés qu'il y aura véritablement concurrence face à la logique des circuits longs. Pourquoi ? Il suffit de penser à ce que l'on mange et on convient aisément que cela ne se réduit pas à des légumes ou des fruits passant du champ à l'assiette. On peut ainsi songer à la farine qui a souvent pour base le blé, or on ne consomme pas directement la céréale, elle appelle un travail de transformation. De même, on ne consomme pas tout et tout de suite, un intérêt peut être trouvé à conditionner du frais pour le consommer plus tard, le classique dans ce domaine étant la tomate qui arrive massivement à maturation en été et que nous avons tout intérêt à travailler d'abord pour ne pas risquer d'abuser de trop de crudités car ce n'est pas spécialement bon pour le système digestif mais en plus les saisons froides tirent sur des réserves que des conserves reconstituent.

Après ce panorama initial, **trois articles sont consacrés à la viande**, l'un sur la « fausse viande » d'origine techno-industrielle assez vivement critiquée car s'inscrivant dans un mouvement plus large et inquiétant de virtualisation du monde, et les deux autres à la vraie viande provenant de vrais animaux. Si on peut partager la critique relative à la viande cellulaire notamment pour les inconnues sur son coût écologique, on peut se montrer moins favorable par principe à l'élevage animal qui, abattoir de proximité ou pas, suppose quoi qu'il en soit la mort d'êtres vivants et le vol on se demande bien au nom de quoi de leur propre vie. D'un certain point de vue, que les éleveurs se réapproprient la mort de leurs bêtes, que cela présente de nombreux avantages comme mieux caler aux besoins d'une population donnée, la sensibiliser au métier et donc à la valeur de ce qu'elle mange, cela est bien mais reste une question éthique qui dessine une ligne de partage sur cette question. Bien que non mentionnée dans les articles, c'est tout à l'honneur de La Revue Durable d'aborder tous les aspects de l'alimentation humaine, sans l'exclusive à laquelle pourrait porter le choix de tel ou tel régime alimentaire. **Poursuivant sur les protéines, ce sont celles d'origine végétale cette fois qui donnent lieu à un exposé précis et très informatif** sur une expérience dont les Artisans de la Transition sont bien placés pour parler puisqu'elle se situe sur le territoire fribourgeois où ils sont implantés. Nous suivons ainsi les agriculteurs, les instituts et autres écoles agronomiques dans leur travail pour répondre

à la demande en forte hausse en légumineuses bio et locales. C'est là qu'on se rend compte une fois de plus que les grandes idées c'est peut-être bien mais viennent ensuite l'innovation, l'expérimentation... et certains déboires qui font que les récoltes espérées n'adviennent pas, qu'il faut du temps pour trouver les espèces adaptées à un lieu, que tout cela ne se décrète pas car c'est du vivant, pas de la rhétorique politique.

Deux articles suivent qui sont consacrés cette fois-ci au blé et à la boulangerie.

Ce qui est décrit, notamment par la spécialiste française des circuits-courts Yuna Chiffolleau, ce sont les bienfaits à tous les niveaux des mutations en cours dans ce domaine précis : variétés plus adaptées au milieu, ce qui favorise biodiversité et efficacité, moindres problèmes de digestion, etc... Non des moindres, et tout le monde le sait mais on n'en parle finalement très peu, est l'organisation du travail qui permet aux paysans-boulangers d'avoir plus de temps pour échanger avec leurs collègues et les consommateurs. Nous évoluons tellement dans une logique sectorielle, fragmentée, industrielle et déshumanisée que repenser d'organisation du travail différente, d'échanges qui émergent et peuvent être source d'essaimage, bref de producteurs plus vus seulement comme des producteurs mis en demeure de nourrir mais aussi, tout simplement, comme des humains et des citoyens comme les autres, cette optique-là finit par sembler révolutionnaire. Et heureusement elle l'est, car c'est en multipliant quand c'est opportun ces communautés que la substitution d'un système alimentaire par un autre pourra sans doute se faire par capillarité. **La volonté politique et l'action publique transparaissent au vrai partout comme une variable déterminante**, que ce soit dans le cas bien détaillé du moulin de la Borie, en Lozère, ou dans celui peut-être plus connu de la métropole montpelliéraine qui s'attelle depuis plusieurs années à relocaliser son alimentation et où l'Université abrite une chaire dédiée à toutes ces questions (<https://chaireunesco-adm.com>). Dans le premier cas, c'est la Mairie qui a décidé de redonner vie à son moulin en recrutant un meunier par ailleurs non seulement sensibilisé mais expert car travaillant auparavant dans une grande minoterie. Dans le second, il y a également un souhait de mener en parallèle, dans la mesure du possible et à la vitesse requise, une transformation de l'agriculture vers l'agroécologie. Beaucoup d'aspects sont traités dans la fourmillante contribution consacrée à l'agglomération du sud-ouest de la France mais on peut particulièrement retenir, p.41, l'encadré centré sur la **bonne méthode pour rédiger des appels d'offres** à la fois légaux, donc non susceptibles de recours par des acteurs économiques jusqu'ici dominants, grognant face aux évolutions en cours, et allant justement dans le sens de ces évolutions. **Le levier de la restauration collective** est également évoqué dans le cas de la Suisse p.54 à 58 où on apprend que la prise de conscience de cette marge a été tardive mais qu'il y a comme du rattrapage dans l'air grâce, notamment, à l'essor de marque comme Genève Région Terre Avenir. Où on constate que **la prise de conscience par les responsables politiques est une condition nécessaire mais non suffisante**, que des moyens financiers, humains, doivent être dégagés par la collectivité publique pour créer une marque et ensuite la promouvoir car seulement la créer permettra peut-être éventuellement de l'affichage politique mais pas de progresser vers la reterritorialisation visée.

Je terminerai par **deux articles qui mettent explicitement l'accent sur le « ensemble »** (et sans doute aussi sur le point d'exclamation tant le collectif semble s'être dissous) du titre. Nous sommes d'abord renseignés sur le fort essor des **épiceries participatives** en Suisse romande depuis plus de cinq ans et sur leur rôle en matière de création d'emplois, cqfd. Un point qui peut sembler anodin est pourtant révélateur de la nouvelle logique, totalement différente, pour ne pas dire inverse à celle dominante, que sous-tend ce genre de magasin. Il concerne tout simplement sa taille : entre chambre froide et convivialité ne passant pas certains caps quantitatifs, tout invite à **la taille humaine** de même qu'à la multiplication de ce genre d'initiative plutôt que de toujours chercher à s'agrandir et à concentrer. La clef de la réussite de la transformation semble en définitive beaucoup reposer sur les mangeurs-consomm'acteurs. **La vraie révolution réside dans le fait de coopérer tous ensemble pour penser, organiser et maintenir le système alimentaire dont nous avons besoin**, ce qui passe même par l'émergence de la figure du mangeur-cultivateur capable de s'investir tant dans des décisions que dans des travaux communs pour produire, transformer et vendre la nourriture. Le 2ème article, basé sur un large récit de l'expérience du quartier des Vergers à Meyrin, dans le canton de Genève, revient bien sûr sur **la nécessité de cette dimension participative**, sur comment elle s'articule concrètement sur ce territoire qui, malgré ses contradictions et certains obstacles, demeure pionnier et exemplaire. En fait, je ne suis pas loin de penser que tout.e responsable ou aspirant.e responsable politique devrait lire ces lignes aussi passionnantes qu'édifiantes, surtout certains candidats à certaines élections présidentielles connus pour être déjà lors de leur mandat déconnecté de la réalité et de plus la prenant de haut. Bon, il faut dire que ne devient heureusement pas tous les jours Président de la République qui n'a jamais eu auparavant le moindre mandat électoral, encore moins local, et s'est plutôt illustré dans les milieux financiers, par essence déconnectés. Heu-reu-se-ment et cette expérience malheureusement bien française ne fait que davantage résonner une vérité mise en avant par l'épopée des Vergers : pour coopérer, on n'est pas obligés de s'aimer et on peut même se détester car les gens viennent d'horizons parfois très différents et les conflits d'usage des terres ne manquent pas, mais en tout qu'à **pour coopérer, il faut se connaître, créer une communauté de sens** qui se traduit ensuite éventuellement par l'organisation de cette esprit coopératif préalablement intériorisé. Une faille qui -si elle est comblée- devient une force essentielle, réside dans l'information et je dirais le développement d'une certaine empathie, d'une augmentation du degré de conscience plus particulièrement du côté des mangeurs. Car ici est mis en évidence **un des risques, une des contradictions majeures de l'agriculture urbaine : que l'exigence en produits locaux et si possible bio reproduise le schéma consumériste classique au lieu de véritablement opérer un changement de mentalité** chez les consommateurs finaux, plus conscients de la réalité du métier de paysan et plus à même de faire attention à la terre en lâchant moins dessus leurs enfants ou leurs chiens (parfois les premiers sont pires que les seconds). Le rôle des fermes urbaines se retrouve donc non seulement de produire de la nourriture au plus près des urbains mais aussi, peut-être avant tout de les (ré)éduquer... ce qui suppose de recruter du personnel dédié ou d'avoir du temps pour que le paysan se fasse lui-même en quelque sorte professeur. Entre logistique, donc choses très terre à terre précisément, et éléments cognitifs, cette étude poussée dans le canton genevois montre bien combien **il s'agit de structurer véritablement tout un nouveau monde basé autour de pôles puissants** comme une ferme, des ateliers de transformation, un supermarché participatif ou encore un auberge.

Je termine tout à fait en mentionnant le « **miniguide sur les circuits courts alimentaires** » qui met en lumière de manière plus ramassée différentes facettes liées au sujet. Il y est tout aussi bien question de Parcel, qui aide toute commune (pour l'instant en France) à calculer l'impact d'une politique de relocalisation alimentaire, que de la fameuse sécurité sociale de l'alimentation qui perce mais encore trop timidement dans les débats politiques (euphémisme dans le cas de l'absence de débat tout court en vue des présidentielles en France). Ne désespérons pas puisque l'un des sentiments et l'un des enseignements, à refermer cette **revue vraiment méritante**, c'est de constater combien certes les progrès sont lents mais bien réels. Espérons que comme elle y est accoutumée, La Revue Durable reviendra d'ici quelques temps sur ce sujet et que nous pourrons constater avec elle encore d'autres progrès... pourquoi pas une petite grande révolution par capillarité ?

Pour ne plus rater aucun numéro, autant vous abonner et c'est par ici : <https://artisansdelatransition.org/larevuedurable/abonnements>. D'autres moyens de les aider et de participer, c'est par ici : <https://artisansdelatransition.org/nous-soutenir/faire-un-don>; <https://artisansdelatransition.org/nous-soutenir/rejoindre-association>; <https://artisansdelatransition.org/nous-soutenir/nous-faire-connaître>; <https://artisansdelatransition.org/agir-avec-nous/conversation-carbone/facilitateurs>; <https://artisansdelatransition.org/agir-avec-nous/desinvestir/apero-divest>.

Ah, et puis au fait : le prochain numéro, bientôt disponible et on a bien hâte, portera sur les jeunes et l'écologie. Si c'est pas tout un programme, ça aussi...

Citoyennement vôtre,

©Yolaine de LocoBio,

Mars 2022