

LIONEL ASTRUC ET CÉCILE CROS

MANGER LOCAL

S'APPROVISIONNER
ET PRODUIRE ENSEMBLE

Préface de TAMZIN PINKERTON ET ROB HOPKINS



DOMAINE DU POSSIBLE
ACTES SUD

Extrait de la publication

LE POINT DE VUE DES ÉDITEURS

Il y a au moins trois bonnes raisons de manger local. D’abord, parce que notre approvisionnement dépend pour une trop large part d’importations en provenance de pays parfois lointains, ce qui le rend fragile. Ensuite, parce que ces importations sont coûteuses en pétrole, et en pollutions qui viennent accroître le réchauffement climatique. Enfin, parce que privilégier les “circuits courts” permet de renouer un lien avec les producteurs locaux et de savoir comment est produit ce que l’on mange.

Comment faire pour manger local ? Retrouver la maîtrise de son alimentation oblige à réapprendre des gestes souvent oubliés (jardiner, préparer des conserves...) et à redécouvrir la coopération et l’entraide qui conditionnent la plupart du temps la réussite. Pour aider à cette grande “requalification”, les auteurs de Manger local proposent vingt-six initiatives qui reposent sur des expériences réussies et facilement reproductibles, des plus simples à mettre en oeuvre (constituer un réseau de paniers, approvisionner une cantine en produits bio et locaux ou démarrer son potager) aux plus “engagées” (se réunir autour d’un jardin partagé, créer un éco-hameau, mettre les initiatives locales en réseau...). Chaque initiative est accompagnée de conseils pratiques pour l’adapter à son propre territoire, et d’adresses utiles pour se mettre en relation avec d’autres projets et passer à l’action.

Coordination éditoriale réalisée
par Cyril Dion pour Colibris

© Actes Sud, 2011
ISBN 978-2-7427-9893-3
www.actes-sud.fr

DOMAINE DU POSSIBLE

La crise profonde que connaissent nos sociétés est patente. Dérèglement écologique, exclusion sociale, exploitation sans limites des ressources naturelles, recherche acharnée et déshumanisante du profit, creusement des inégalités sont au cœur des problématiques contemporaines.

Or, partout dans le monde, des hommes et des femmes s'organisent autour d'initiatives originales et innovantes, en vue d'apporter des perspectives nouvelles pour l'avenir. Des solutions existent, des propositions inédites voient le jour aux quatre coins de la planète, souvent à une petite échelle, mais toujours dans le but d'initier un véritable mouvement de transformation des sociétés.

MANGER LOCAL

LIONEL ASTRUC ET CÉCILE CROS

MANGER LOCAL

S'APPROVISIONNER ET PRODUIRE ENSEMBLE

PRÉFACE DE TAMZIN PINKERTON ET ROB HOPKINS
POSTFACE D'ANNE-SOPHIE NOVEL

DOMAINE DU POSSIBLE
ACTES SUD

L'ALIMENTATION EN TRANSITION

Si les aliments frais sont nécessaires à la santé de l'homme et de l'animal, alors non seulement ces aliments doivent provenir de notre propre sol, mais ils doivent être produits aussi près que possible des lieux de consommation. Si cela implique une baisse des importations et, en conséquence, des répercussions sur les exportations, alors c'est l'industrie qui doit être réajustée aux besoins de l'alimentation. Si un nouvel ajustement implique la décentralisation de l'industrie et la réouverture des minoteries locales et des abattoirs, nous devons assumer le fait que la santé de la nation est plus importante que n'importe quel groupe industriel.

LADY EVE BALFOUR, fondatrice de la Soil Association, 1943

Comme le système alimentaire moderne dépend énormément des énergies fossiles, de nombreuses propositions qui visent à dissocier alimentation et énergies fossiles sont susceptibles d'apparaître comme radicales. Toutefois, on ne doit pas juger les efforts menés dans cette direction selon leur capacité à maintenir le statu quo, mais selon leur aptitude à résoudre le défi fondamental qui nous attend : la nécessité de nourrir une population mondiale de sept milliards d'individus alors que diminuent les approvisionnements en énergies fossiles disponibles pour fertiliser, labourer et irriguer les champs, assurer les récoltes et les transporter.

RICHARD HEINBERG & MICHAEL BOMFORD, 2009¹

1. Richard Heinberg et Michael Bomford, 2009, *The Food and Farming Transition*, un rapport du Post Carbon Institute, Etats-Unis, disponible à l'adresse internet www.postcarbon.org/food.

Notre besoin et notre amour de la nourriture imprègnent de nombreux domaines de notre vie, bien au-delà des exigences de nos estomacs et des limites de nos cuisines. La façon dont nous choisissons de produire, de transporter, de vendre, de cuisiner et de manger nos aliments a des implications énormes, qui vont de l'organisation de nos sociétés et de nos paysages jusqu'à une influence sur notre faune et notre propre bien-être ; de la qualité du sol jusqu'à celle de l'air. La nourriture est donc beaucoup plus qu'une source nécessaire d'énergie – elle exprime la façon dont nous respectons et prenons soin de notre santé et de celle de notre planète.

Le ^{xx}e siècle a été le témoin d'une révision radicale de notre relation à la nourriture et d'un effort soutenu pour la réduire à un simple produit commercialisable. La monoculture à grande échelle est venue dominer les marchés des produits alimentaires et transformer notre alimentation. Le "fast-food" a remplacé ce qui était autrefois lent et savoureux ; le choix des consommateurs occidentaux s'est élargi au-delà des limites imposées par les saisons et la météo, et des chaînes de restauration rapide se sont implantées dans le monde entier. Même des pays comme la France, qui ont une culture riche, centrée sur l'alimentation, et qui sont fiers de leurs traditions culinaires locales, ont été absorbés par un marché international qui privilégie les profits et la diversité plutôt que la santé et la qualité. Il s'agit d'un système qui continue de dicter de nombreux choix alimentaires quotidiens. Il s'agit pourtant d'un système en équilibre précaire.

Pourquoi le changement est inévitable

Trois facteurs ont une répercussion qui s'impose de plus en plus rapidement sur la façon dont nous nous nourrissons. Le premier est la question du pic pétrolier. Le pétrole est, par nature, une ressource finie, nous continuons cependant de l'utiliser avec une confiance aveugle, fondée sur l'hypothèse que nous en aurons toujours, en quantité suffisante et à un coût raisonnable. Nous avons bâti des infrastructures, des modes de vie et des modèles économiques

sur l'idée que nous aurons toujours accès à cette ressource incroyable. Il semble de plus en plus évident que son approvisionnement ininterrompu est excessivement fragile. Nous consommons maintenant quatre barils de pétrole pour chaque nouveau baril que nous découvrons et de nombreux pays producteurs de pétrole franchissent leur pic de production.

Le cœur de la question du pic pétrolier se fonde sur l'observation suivante : pendant ce que l'on pourrait appeler l'«ère du pétrole bon marché» (de 1859 à nos jours), notre degré de réussite économique, de bien-être et de performance était directement lié à notre niveau de consommation de pétrole. Nous allons bientôt être confrontés au moment où le degré de dépendance correspondra au degré de vulnérabilité, et ce qui vaut pour notre système alimentaire vaut également pour bien d'autres domaines.

Le deuxième facteur, la question du changement climatique, implique que tous les pays doivent commencer à réduire leurs émissions de façon urgente. Les récentes études sur le climat montrent que le monde a atteint certains des «points de basculement» prédits par les spécialistes du climat. A ce titre, James Hansen, de la NASA, a déclaré que le point de basculement du climat de la planète était situé à 350 ppm (parties par million) de dioxyde de carbone dans l'atmosphère – le fait que nous soyons maintenant à 391 ppm ne signifie pas que 350 ppm ne soit pas l'objectif à atteindre. La question fondamentale est de savoir à quoi ressemblerait le monde si nous allions nous coucher à la fin de la journée en ayant emprisonné (c'est-à-dire, d'une certaine façon, enfermé) plus de carbone que nous n'en avons émis au cours de cette journée. Certaines des stratégies alimentaires que nous allons explorer ici sont directement liées à cette question. Rendre les aliments et l'agriculture «positifs en carbone» voudrait dire qu'ils seraient, au minimum, biologiques (les émissions liées à l'utilisation d'engrais azotés sont considérables et tout à fait inutiles), tout en étant plus locaux, qu'ils proviendraient de cultures plus pérennes, tels des arbres productifs, et qu'ils emploieraient inévitablement plus de personnes.

Le dernier facteur est la contraction que connaît actuellement l'économie mondiale, plus connue sous le terme de "resserrement du crédit". Si nous sommes honnêtes, l'idée de croissance perpétuelle était un préalable absurde. Si le succès ou l'échec de nos économies est basé sur l'augmentation, d'année en année, de notre niveau de consommation, de nos achats et de nos dépenses, nous sommes très vite confrontés à la réalité du monde comme ressource finie. Il n'y a pas d'"ailleurs" où se réfugier. La récession économique que nous connaissons sera différente des récessions précédentes en ce sens qu'elle est la première fondée sur un pic énergétique. La croissance économique a été rendue possible par l'utilisation d'un modèle qui suppose que, l'année suivante, nous aurons plus de productivité, plus d'énergie à bas prix et d'activité économique que l'année précédente. Maintenant que l'ère de l'énergie bon marché est derrière nous, le concept de recherche de croissance paraît de plus en plus absurde, d'autant que la croissance a atteint un coût énorme – social, environnemental et individuel. Une récente étude a montré que la dernière année au cours de laquelle l'augmentation de la consommation nous a rendus plus heureux était l'année 1961¹. Plus vite nous serons en mesure de concevoir des attentes plus réalistes au sujet de l'avenir, plus les solutions seront efficaces. Un système alimentaire diversifié, plus localisé, ne peut être improvisé à la hâte : il demande une capacité de conception, de prévoyance, de financement et un travail important.

Le rôle de la transition

Le mouvement de transition (pour plus d'informations, voir www.transition-network.org) cherche à inspirer, stimuler et soutenir les initiatives communautaires face au pic pétrolier et aux changements climatiques.

Des initiatives de transition ont été mises en place dans les communautés aux quatre coins du globe, apportant des réponses et des solutions aux trois

1. Thompson, S., Abdallah, S., Marks, N., Simms, A. & Johnson, V., 2007, *The (un)Happy Planet Index : An Index of Human Well-Being and Environmental Impact*, New Economics Foundation, Londres.

défis interdépendants que nous venons de décrire. Il s'agit d'un processus qui opère comme un catalyseur pour les différentes communautés, afin d'entamer l'exploration de ce que pourrait être la vie au-delà du pétrole bon marché et de concevoir comment nous pourrions commencer plus efficacement à nous y préparer. L'initiative est engageante, positive et intéressante mais elle est surtout organisée et conçue par et pour les habitants. Depuis la sensibilisation et la mise en place de groupes qui assurent la promotion des produits locaux jusqu'à la création de monnaies locales et au développement de "plans B", ceux qui sont impliqués dans le mouvement de transition cherchent à transformer la fin de l'ère du pétrole en une formidable occasion : celle de repenser en profondeur ce que nous avons été amenés à considérer comme acquis.

Au moment où nous écrivons ce texte, plus de trois cents initiatives de transition ont vu le jour et beaucoup d'autres sont à un stade précoce de développement. Il existe des initiatives de transition aux Etats-Unis, au Japon, en France, en Nouvelle-Zélande, en Suède, en Hollande, en Australie et dans bien d'autres pays encore, dans les villes, dans les îles ou dans les villages. Une "formation de transition" a été mise en place pour soutenir ces initiatives et cette formation s'est diffusée à travers le monde. L'un des premiers domaines que les initiatives de transition explorent en général est celui de l'alimentation. C'est l'une des préoccupations qui concernent le plus directement les gens et pour lesquelles il existe de nombreux projets qui peuvent être réalisés assez rapidement.

Relocaliser nos systèmes alimentaires

L'idée de promouvoir la production alimentaire locale, plutôt que de compter aveuglément sur le système alimentaire mondialisé, n'est pas nouvelle et n'est pas propre au mouvement de transition. Depuis de nombreuses années, il existe dans le monde entier des réseaux riches et diversifiés d'associations, de jardiniers, de marchés fermiers, de coopératives alimentaires et

d'échanges de semences. Bien que leurs formes, leurs tailles, leurs structures ou leurs objectifs varient, ils partagent tous la conviction que relocaliser nos systèmes alimentaires est la manière la plus sûre, la plus juste et la plus saine de nourrir les communautés tout en prenant soin de l'environnement.

Du point de vue du consommateur, il est important de souligner qu'accorder la priorité aux aliments produits localement ne signifie pas imposer des obstacles au commerce, ni conforter l'esprit de clocher, ni même refuser pour toujours aux Français les plaisirs du sucre ou du café, par exemple. Il s'agit plutôt de renforcer les réseaux alimentaires locaux et d'orienter nos priorités vers un retour au territoire, afin que nous puissions nous procurer notre alimentation dans notre environnement immédiat et que la nourriture qui franchit les limites régionales et nationales soit produite de la façon la plus durable possible en fonction de ce que les "kilomètres-aliments" permettent (c'est-à-dire avec le même respect pour les producteurs et les produits biologiques et avec une dépendance par rapport aux combustibles fossiles aussi minime que possible). Un ratio de 80 % de produits locaux et de 20 % de produits importés est considéré par de nombreux consommateurs d'aliments locaux comme un équilibre réaliste à atteindre. Au fur et à mesure que les pays développés, grands consommateurs de produits importés, relocalisent leurs goûts et leurs achats, cette solution permettra également aux producteurs et aux agriculteurs étrangers de se concentrer sur l'alimentation de leurs propres communautés et de nourrir leur propre sol, au lieu de travailler pour satisfaire les caprices de la fluctuation des marchés alimentaires internationaux et les recherches de bénéfices des multinationales de l'alimentation¹.

La convergence du pic pétrolier, des changements climatiques et de la contraction de l'économie, telle que nous venons de la décrire, implique que

1. Voir l'ouvrage de Vandana Shiva, *Soil not oil* pour une justification de la façon dont le renforcement des réseaux d'alimentation locale contribue à améliorer les revenus des paysans des pays pauvres. Shiva, Vandana, 2008, *Soil not oil*, Zed Books, Londres.

le travail qui consiste à redonner vie à la production alimentaire locale à travers le monde s'effectue avec un sentiment d'urgence nouveau. La sensibilisation à ces questions et la détermination à en atténuer les conséquences ne cessent de croître. Partout dans le monde, les listes d'attente pour obtenir une parcelle à jardiner s'allongent, les ventes de graines de plantes comestibles augmentent et les consommateurs recherchent activement des produits locaux. Les projets décrits dans ce livre traitent de la transformation des pelouses, des terrains de jeux et des champs en lieux de créativité et de pédagogie autour des aliments. C'est le bon côté des défis auxquels nous sommes confrontés – et ce n'est que le début. En rendant hommage au travail extraordinaire qui a été réalisé jusqu'ici par le mouvement international en faveur d'une alimentation locale, nous devons également reconnaître la nécessité d'aller encore plus loin dans cette voie.

TAMZIN PINKERTON ET ROB HOPKINS

Février 2011

Traduit de l'anglais par Bruno Marmioli.

RETROUVER LA MAÎTRISE DE NOTRE ALIMENTATION

Outre ses nuisances environnementales et sociales, notre système alimentaire présente une autre faiblesse trop souvent ignorée : la France, comme la plupart des nations du monde, a perdu sa souveraineté alimentaire. Sans pétrole – et donc sans importations –, nos magasins seraient en situation de pénurie. Dans ce contexte, “manger local” redonne aux citoyens la maîtrise de leur approvisionnement, mais aussi celle des méthodes de production employées : leurs comportements de consommateurs ou d'autoproducteurs influent directement sur la protection de l'environnement qui les entoure et sur la vie des agriculteurs qu'ils côtoient. Les vingt-six initiatives que suggère ce livre pour manger local reposent sur des expériences vécues, réussies et facilement reproductibles : approvisionner une cantine en produits locaux, monter une Amap, s'initier au jardinage ou carrément devenir autosuffisant en s'organisant avec quelques amis. Chaque chapitre offre des rencontres enthousiasmantes qui poussent à l'action !

Le syndrome du Mikado

Connaissez-vous le Mikado ? Ce jeu d'adresse se compose de quarante et une fines baguettes de bois, que l'un des joueurs laisse tomber sur une table pour qu'elles se mélangent. De cet enchevêtrement instable, il doit ensuite retirer chacune d'entre elles, une à une, sans faire bouger les autres. Aujourd'hui, le système alimentaire qui relie nos pays les uns aux autres ressemble en tous points à ce jeu ancestral qu'inventèrent quelques bouddhistes pour mettre leur patience et leur agilité à l'épreuve. A l'image de ces bâtonnets, l'approvisionnement alimentaire de chaque nation repose aujourd'hui en équilibre précaire sur la production d'un autre pays, lui-même dépendant d'un troisième, etc. A partir des années 1950, la logique de l'agriculture intensive a conduit chaque zone géographique à se spécialiser dans quelques cultures et à importer le reste d'autres pays qui entraient eux-mêmes dans cette démarche, contribuant à la mondialisation. Cette logique poussée à son

comble débouche aujourd'hui sur l'“hyperdépendance” alimentaire de chaque pays, de chaque région, de chaque ville.

Chacun de ces territoires doit son approvisionnement à un réseau de pays étrangers et de régions lointaines sans qui il se retrouverait presque instantanément en état de pénurie. La région Ile-de-France, par exemple, n'est autonome qu'à 0,5 % pour la viande, 10 % pour les légumes frais, 1,45 % pour les fruits, 1 % pour le lait et 12 % pour les œufs¹. Aussi, une simple grève des transporteurs routiers ne laisserait aux habitants d'Ile-de-France que quelques jours d'autonomie, après quoi ils devraient essentiellement se nourrir de blé, produit (largement exporté) dont la région regorge... Une menace bien réelle dont on a pu constater les effets en 2000 au Royaume-Uni : à la suite d'une contestation des chauffeurs, l'économie nationale a frôlé la catastrophe. Au troisième jour de ce mouvement social, il est apparu que le pays n'était plus qu'à vingt-quatre heures d'une pénurie alimentaire et d'une insurrection des citoyens². Si ce dernier seuil n'a jamais été franchi en Europe, les pays du Sud – pièces les plus précaires du Mikado – ont quant à eux bel et bien subi d'effroyables émeutes de la faim qui ont affecté une dizaine de pays, principalement africains, en 2008. Ces événements découlent directement de la mondialisation qui a provoqué l'anéantissement de l'agriculture vivrière.

“Pouvoir à nos besoins sans passer par les trusts”

Ces impacts sociaux et économiques se doublent de graves conséquences environnementales : l'usage massif des pesticides, fongicides et engrais de synthèse a épuisé les sols et contaminé les ressources en eau : aujourd'hui, 91 % des cours d'eau et 55 % des eaux souterraines sont contaminées par les pesticides³. Les cultures intensives appauvrissent aussi beaucoup la terre : dans les

1. Emmanuel Bailly, *Le Concept de l'écorégion*, Intelligence verte, 2005.

2. Rob Hopkins, *The Transition Handbook, from Oil Dependency to Local Resilience*, Green Books, 2008.

3. Institut français de l'environnement, rapport de décembre 2007.

années 1950, les sols comportaient 2 tonnes de vers de terre par hectare dans les champs, contre moins de 100 kilos par champ cultivé aujourd’hui¹. Au-delà du stade de la production proprement dite, nos aliments continuent largement de polluer, notamment à travers les transports long-courriers acheminant des produits qui seront ensuite transformés, puis emballés avant de devenir les vedettes de publicités dûment répandues sur l’espace public. En s’industrialisant de la sorte, l’agriculture a tout bonnement échappé aux paysans. Non seulement le modèle intensif ne laisse plus aucune place à l’agriculture vivrière, mais les “exploitants” doivent aujourd’hui bien souvent se contenter d’honorer les commandes de la grande distribution, sans même contribuer à la fixation des prix. La composition de ces derniers suffit pour illustrer la position de faiblesse des agriculteurs, souvent proche de l’asservissement. En France, lorsqu’un consommateur paie 100 euros, 20 seulement reviennent au paysan, à peu près 35 à l’industrie agroalimentaire qui a transformé le produit et 45 euros sont dépensés dans le secteur des services (marketing, publicité, etc.) et pour s’acquitter des impôts et autres taxes².

Aujourd’hui, cette accumulation de problèmes économiques, sociaux et environnementaux fait émerger un constat global d’ordre plus politique, que le paysan-écrivain Wendell Berry résume dans cette courte phrase : “Nous ne pouvons pas être libres si quelqu’un d’autre contrôle notre alimentation.” Une revendication ancienne déjà défendue dans le passé, notamment par Gandhi, lorsqu’il entreprit une longue Marche du sel afin de réaffirmer son attachement à l’indépendance de l’Inde, fût-ce au prix de la désobéissance civile. En France, regagner la souveraineté alimentaire ne nécessite pas aujourd’hui un tel soulèvement, mais plus simplement de relocaliser notre modèle économique. “Nos choix de consommation sont de la politique en actes, affirme Pierre Rabhi. Tout ce que nous pouvons faire pour nous autonomiser, c’est-à-dire

1. LAMS, laboratoire d’analyse des sols fondé par Lydia et Claude Bourguignon, 2008.

2. Actes des II^e Assises bretonnes de la vente directe, “Circuits courts & territoires”, CIVAM Bretagne, 2010.

pour pourvoir à nos besoins sans passer par les trusts, est un acte politique. Même notre pays, dit développé, ne peut plus assurer son autonomie alimentaire”, rappelle-t-il enfin dans un texte intitulé “Cultiver son jardin est un acte politique”¹ !

Une vision positive

Constaté les périls écologiques et sociaux qui nous menacent représente certes une étape indispensable avant d’entamer une démarche de relocalisation. Mais ces constats douloureux ne suffisent pas pour franchir le pas de l’action, tant qu’ils ne sont pas relayés par un projet, ou plutôt une “vision positive”, comme le martèle Rob Hopkins, le fondateur du mouvement des Villes en transition (voir préface). Ce Britannique, enseignant en permaculture, a su entraîner dans son sillage plus de trois cents villes à travers le monde, engagées à se préparer pour l’“après-pétrole”. Ces cités et autres territoires en transition refusent d’attendre que les solutions viennent d’en haut, à travers d’hypothétiques décisions politiques prises “au sommet”. Ils veulent aussi dépasser les petits gestes individuels du type “consommation responsable” ou encore le concept de développement durable qui ne remet pas en question l’économie mondialisée, y compris lorsque, en France, les haricots dits “biologiques” sont importés de Chine à grand renfort de pétrole et d’émissions de CO₂.

Alors même que ces thèmes semblent échapper aux simples citoyens, Rob Hopkins met entre leurs mains une véritable boîte à outils dont chacun peut s’emparer pour une action efficace, voire décisive à l’échelle d’une petite ville ou d’une microrégion. Ces solutions locales touchent aussi bien le domaine des transports, celui de l’énergie, la monnaie ou encore l’alimentation. Ce dernier domaine reste l’un des pivots de la transition énergétique, au point que Rob Hopkins lui a consacré un livre entier coécrit avec Tamzin Pinkerton.

1. <http://www.pierreraabhi.org>

L'ouvrage que vous avez entre les mains s'inspire de ce livre anglais, intitulé *Local Food*¹ : il est lui aussi un recueil d'actions concrètes réussies, dont découlent des conseils à mettre en œuvre par les citoyens pour relocaliser l'agriculture et l'alimentation.

Des actions simples, collectives et concrètes

Les initiatives que le livre décrit impliquent un degré d'engagement variable, depuis l'approvisionnement de la cantine de vos enfants en produits locaux ou la création d'un groupe de consommateurs soutenant une ferme locale (Amap), jusqu'au lancement d'un jardin partagé ou encore à la création d'un atelier pour confectionner à plusieurs des conserves naturelles. Ces actions ont pour point commun la dimension collective, qui constitue un levier indispensable pour la plupart d'entre elles. Que l'on décide simplement de cultiver son balcon en ville, de faire de son potager une source importante d'approvisionnement, de créer un marché local ou carrément de se reconvertir comme agriculteur bio, l'entraide et la coopération entre voisins ou entre membres d'une même association conditionnent la réussite de ces différentes initiatives. Mais les vingt-six actions que nous exposons au fil de ce texte ont aussi été choisies en fonction d'autres critères : il s'agit de réalisations solides et durables, convaincantes et surtout reproductibles partout en France. Chaque initiative est exposée de manière pragmatique, avec ses succès et ses accidents de parcours. Une liste de conseils pratiques suit chacun de ces récits et donne une idée juste du travail à accomplir et de la marche à suivre pour adapter les différentes idées maîtresses de ce livre à votre propre territoire (quartier, village, ville, vallée...).

Cet ouvrage vous aidera aussi à identifier les personnes et les organisations qui, près de chez vous, œuvrent déjà pour le retour des circuits courts. Cette expression englobe aussi bien la vente directe de produits locaux (à la ferme,

1. Tamzin Pinkerton et Rob Hopkins, *Local Food : How to Make it Happen in your Community*, Green Books, 2009.

par un réseau de paniers ou dans un magasin de producteurs) que l’“auto-production”, dans les potagers, les vergers et les basses-cours. Ces circuits ont pour point commun le nombre très réduit de kilomètres parcourus et donc une moindre dépendance au pétrole, ressource vouée à disparaître. Mais les circuits courts n’ont en réalité rien de nouveau : encore omniprésents avant la Seconde Guerre mondiale, ils ont disparu pendant les Trente Glorieuses pour laisser place au déploiement de la grande distribution. Aujourd’hui, ils font leur grand retour !

Circuits courts : état des lieux

Au-delà du réseau militant, un public plus large s’est de nouveau tourné vers les circuits courts au début des années 2000 à travers les Amap et les premières cantines approvisionnées en produits locaux et bio. Ces initiatives ont représenté sinon des modèles à suivre, du moins des sujets de réflexion qui interpellent les consommateurs. Cet engouement s’est peu à peu amplifié si bien qu’en 2007, les marchés de producteurs rassemblaient en France 1 000 exploitations et 100 000 consommateurs¹. Mais ces chiffres ne rendent pas compte de l’ampleur du phénomène. Ils cachent une demande largement insatisfaite : la part de marché actuelle des circuits courts alimentaires est de seulement 1 à 3 % tandis que, potentiellement, ils pourraient déjà concerner 10 à 20 % du marché français et sans doute beaucoup plus à l’avenir. Les enquêtes montrent que les consommateurs sont demandeurs de produits fermiers, mais se heurtent à une offre “peu accessible”, qu’ils peinent à rencontrer².

Cet état des lieux rend compte d’un rapport de force qui oppose les circuits courts à la grande distribution. Comment se faire entendre dans un univers saturé par les publicités des supermarchés ? Comment élever un débat qui se

1. Rapport du groupe de travail “Circuits courts et commercialisation”, ministère de l’Agriculture et de la Pêche, 2009.

2. *Le Développement des circuits courts, une plus-value pour les producteurs et les territoires*, Fédération des parcs naturels régionaux de France, 2008.

focalise sur le prix plancher de denrées qui arrivent pourtant de l'autre bout du monde ? Comment pousser les citoyens à faire de leurs achats une occasion de créer du lien social et un plaisir, plutôt qu'un parcours du combattant sous les néons blafards d'une grande surface ? Ces mastodontes de la consommation, dont les responsables marketing scrutent nos moindres pulsions pour en tirer profit, ont du moins perçu une évolution de mentalité chez certains de leurs consommateurs à qui ils proposent des produits locaux. Mais manger local dépasse largement ce saupoudrage qui permet à peine d'ajouter quelques produits du cru à un chariot plein de denrées industrielles et lointaines.

Renouer avec la nature

La relocalisation représente une opportunité de renouer un dialogue avec ceux qui, à travers la production de nos aliments, doivent prendre soin de notre bien commun : la nature. Tenir compte du cycle des saisons, des aléas climatiques qui conditionnent le contenu des étals sur nos marchés, avoir enfin accès à des informations aussi essentielles que les méthodes de production et de transformation de nos aliments, garantir aux agriculteurs un revenu à la hauteur du travail qu'ils fournissent et de leur rôle "nourricier", leur donner les moyens d'une agriculture diversifiée et respectueuse de l'environnement... : ces leviers, remis entre les mains du citoyen, le replacent au cœur du destin de la planète et de l'humanité.

Mais manger local passe aussi par l'autoproduction qui représente une occasion supplémentaire de se reconnecter à la nature. Comme le montrent les expériences décrites dans ce livre, que l'on habite en ville ou à la campagne, la terre n'est jamais bien loin. Entre le minipotager sur un balcon et le terrain suffisamment grand pour assurer l'autosuffisance d'une ou plusieurs familles, les possibilités sont nombreuses : certains citadins investissent de vastes toitures et jardinent "hors sol", d'autres s'emparent de terrains vagues ou de friches laissées à l'abandon entre deux immeubles.

Des produits bio et bon marché

Pour autant, il ne suffit pas d'avoir recours aux producteurs locaux, de faire pousser ses légumes ou d'élever quelques poules pour prétendre à une alimentation respectueuse de l'environnement. Les agriculteurs qui utilisent pesticides, engrais de synthèse et autres méthodes intensives étalent eux aussi leurs produits sur les marchés paysans. Quant aux "potagistes", nombre d'entre eux cachent dans leur cabane de jardin de quoi empoisonner toutes sortes d'êtres vivants, et en particulier la microfaune si précieuse pour la biodiversité. L'intérêt de manger local réside en grande partie dans la possibilité offerte aux consommateurs de faire le choix d'ingrédients biologiques, dont ils auront l'assurance non seulement à travers leurs conversations avec les producteurs, voire la visite de leurs fermes – dans le cas des Amap par exemple – mais aussi grâce aux labels qui garantissent des méthodes de production respectueuses de l'environnement.

La proximité facilite ce choix en réduisant bien souvent le coût de ces aliments par rapport aux grandes surfaces. En moyenne, les prix du bio y seraient plus élevés de 72 % que les produits non bio¹. Mais les aliments bio vendus en supermarché sont-ils toujours écologiques ? Ces produits, dont la majorité parcourent de longues distances², sont sureballés et se présentent souvent sous la forme de plats préparés avec des procédés industriels, ce qui finit par détourner complètement les produits bio de leur objectif : préserver la nature. Chaque étape de ces filières voyageuses réduit un peu plus les revenus accordés aux producteurs, mais l'intermédiaire le plus gourmand reste la grande distribution, pour qui les aliments bio s'adressent aux foyers aisés et doivent donc assurer de grosses marges... Face à l'opacité de cette chaîne de valeur, les circuits courts apportent un avantage indéniable : la transparence. Non seulement le consommateur peut s'informer librement

1. Selon une étude du magazine *Linéaires* parue en novembre 2009.

2. Les produits d'importation concernent 60 % des fruits et légumes et la moitié de l'épicerie sèche, selon une enquête de l'UFC-Que choisir publiée en 2009.

sur les conditions de travail et de revenu des producteurs qu'il fréquente, mais il peut lui-même participer à l'élaboration du prix, dans le cadre des Amap par exemple qui considèrent le citoyen non pas comme un vulgaire consommateur, mais comme un "coproducteur". Un mot qui n'exprime pas seulement son soutien, mais aussi son investissement : manger local implique de nouer son tablier et de passer derrière les fourneaux pour cuisiner les produits disponibles localement, dont la variété se réduit en hiver, à moins de conserver les fruits et légumes de la belle saison et de savoir préparer ceux – plus rares et moins colorés – qui se présentent sur les étals en hiver.

Réapprendre

En somme, manger local nous oblige à opérer ce que Rob Hopkins appelle une "grande requalification", qui consiste en d'autres mots à réapprendre des gestes souvent tombés aux oubliettes. Certains devront s'initier à la préparation de plats classiques à l'aide de produits bruts, à la confection de conserves naturelles ou encore aux rudiments du jardinage. D'autres pourront s'aventurer à construire un four à pain entre voisins ou se lancer dans un projet d'autosuffisance, à l'échelle d'une famille ou d'un éco-hameau. Nous avons tenu à apporter des réponses à chacun d'entre eux et à structurer le texte en allant *crescendo* dans le degré d'engagement des initiatives décrites et des conseils pratiques qui les accompagnent. Les tout premiers chapitres relatent des actions faciles à mettre en œuvre, tandis que les initiatives qui réclament la plus forte implication se trouvent à la fin du livre.

Pour autant, cette diversité de connaissances ou de "qualification" entre les lecteurs, loin d'être un handicap, doit devenir l'opportunité d'apprendre ou souvent de redécouvrir un comportement devenu aussi rare que la vraie cuisine locale : la coopération. Cette notion s'oppose à celle de concurrence et nous conduit à relativiser nos velléités individualistes pour agir plus souvent au service de l'intérêt général. Les témoignages qui jalonnent ce livre reviennent

très souvent sur ce point qui conditionne la réussite d'un projet, quel que soit son degré d'engagement. Faire l'effort d'entrer en contact avec ses voisins pour se réunir autour de l'organisation d'un compost, d'un jardin partagé, d'une commande groupée de nourriture ou simplement d'un bon repas. Dépasser nos différences de milieu social, de train de vie ou nos opinions divergentes. Prendre le risque de mutualiser quelques équipements de cuisine ou de jardinage... Ces actes qui paraissent anodins font de "manger local" une manière de reprendre racine dans un territoire. A l'heure où nos habitations se transforment trop souvent en de vulgaires hébergements où l'on mange et se repose entre deux journées de travail, transformons-les en de véritables lieux de vie en lien étroit avec le voisinage et le réseau des producteurs environnants, en lien avec la terre. Refusons de vivre hors sol comme ces animaux élevés en batterie et faisons de nos petites récoltes potagères comme de la cuisine et des repas autant de prétextes pour être ensemble. Reprenons possession de ces précieux rituels de la vie quotidienne et redonnons-leur l'importance qu'ils méritent. Ils portent en eux la substance même des plaisirs simples : le bonheur !