

***POUR UNE CUISINE  
RESPONSABLE ET SOLIDAIRE***

*Quel rôle peut jouer la restauration collective dans la promotion d'une agriculture  
socialement et écologiquement soutenable ?*

***ATTAC 45***

## ***POUR UNE CUISINE RESPONSABLE ET SOLIDAIRE***

### ***Quel rôle peut jouer la restauration collective dans la promotion d'une agriculture socialement et écologiquement soutenable ?***

Introduction .....	3
1. Pourquoi manger local ? <i>par Philippe Lalik</i> .....	4
2. Quelques chiffres clés .....	6
3. Agriculture gâtinaise : État des lieux (première partie) <i>par Julien Gozard</i> .....	7
4. Rapprocher la consommation alimentaire de la production <i>par Christian Chandellier</i> .....	13
5. Agriculture gâtinaise : État des lieux (deuxième partie) <i>par Julien Gozard</i> .....	15
6. Des pistes pour relocaliser <i>par Julien Gozard</i> .....	18
7. Un acteur majeur : la restauration collective <i>par Philippe Lalik</i> .....	20
8. Précarité, alimentation et santé <i>par Philippe Lalik &amp; Farida Foucaut</i> .....	21
9. Le Nouveau Code des Marchés Publics .....	23
10. L'Éducation Nationale et la restauration scolaire .....	26
11. Les collectivités locales s'engagent .....	28
12. Manger bio à l'école : le cas du Gard .....	30
13. Relocalisation : l'exemple du Vermont (U.S.A.) .....	31
14. Une expérience originale à Isigny .....	39
15. A Munich, Le bio au secours de l'eau .....	40
16. Du pétrole dans votre assiette .....	42
Conclusion <i>par Rémi Daviau (Président d'ATTAC-45)</i> .....	43
Annexe : Les critères d'une agriculture durable .....	45
Bibliographie, adresses et sites Internet .....	46
Crédits .....	47

## INTRODUCTION

Force est de constater que nos modes alimentaires actuels sont très insatisfaisants et génèrent de plus en plus de problèmes et cela quelle que soit l'approche que l'on choisisse (écologique, énergétique, sociale ou sanitaire). Il est devenu évident pour un nombre croissant de personnes qu'il est nécessaire d'envisager d'autres voies dans ce domaine.

Le présent dossier<sup>1</sup> a vocation à devenir un outil pour ceux qui désirent s'engager dans une démarche visant à promouvoir d'autres manières de produire, d'acheminer et de consommer les denrées alimentaires. Du simple citoyen au maire d'une commune en passant par le responsable d'une cuisine centrale, le membre d'un comité d'entreprise, l'adhérent d'une association de parents d'élèves, le cuisinier ou le professeur des écoles, chacun, à son niveau, pourra y trouver des informations et des réflexions que nous espérons utiles.

Ainsi, nous développerons les arguments du "manger local" avant d'aligner quelques chiffres significatifs permettant de mesurer l'ampleur des phénomènes à l'œuvre. Puis, à travers un compte-rendu de forum social<sup>2</sup>, nous dresserons un état des lieux relatif à l'agriculture dans notre région. Nous verrons ensuite que, paradoxalement, la crise actuelle peut être une chance pour changer d'orientation et rapprocher la consommation de la production. Le compte-rendu du second forum social<sup>3</sup> permettra de compléter l'état des lieux concernant l'agriculture gâtinaise et de faire part de quelques pistes locales en matière de relocalisation.

Puis nous nous efforcerons de démontrer que la restauration collective de par son importance peut jouer un rôle décisif et que cela est d'autant plus important que les personnes en difficultés sont particulièrement touchées par la "malbouffe" et les problèmes de santé que celle-ci entraîne. Nous verrons également que les collectivités locales peuvent désormais s'appuyer sur le Nouveau Code des Marchés Publics et les établissements scolaires se référer au Bulletin Officiel afin de changer leurs pratiques.

Nous découvrirons ensuite que ces dernières sont déjà mises en oeuvre en différents lieux sous diverses formes en France comme à l'étranger et qu'il peut être bon de s'en inspirer.

Nous reviendrons sur les liens entre la consommation alimentaire et celle du pétrole avant de préciser quels sont les critères d'une agriculture paysanne.

Enfin, nous mentionnerons les ouvrages, revues, associations et sites Internet susceptibles d'intéresser les personnes qui voudront en savoir plus.

---

1 Fondé sur l'exemple du Gâtinais, mais valable pour bien des régions.

2 Premier Forum Social Local du 16 octobre 2003 à Chalette sur Loing.

3 Forum Social Agricole du 3 avril 2004 à Chalette sur Loing.

# 1. POURQUOI MANGER LOCAL ?

La question du Forum Social Agricole du 3 avril 2004 était : faut-il rapprocher les producteurs des consommateurs ? En répondant par l'affirmative, il faut toutefois être clair et préciser que ce rapprochement, s'il est souhaitable, n'est pas une condition suffisante pour que la situation s'améliore. C'est pourquoi, il faut parler d'une relocalisation de la consommation alimentaire. C'est à dire que c'est l'ensemble de la filière qui doit être le plus possible locale. Si, par exemple, un producteur de viande met en place un circuit court mais que le soja qui sert à nourrir ses animaux vient d'Amazonie, ce n'est pas de la relocalisation. Nous allons maintenant présenter les principaux arguments du "manger local".

## 1/ Le climat

Le premier argument du manger local concerne les changements climatiques. En France, l'agriculture est le secteur qui émet le plus de gaz à effet de serre avec 20% du total à elle seule. Au sein de la production agricole, c'est l'élevage qui pose le problème le plus sérieux du point de vue climatique. Si l'on ajoute à cela les transports de denrées alimentaires on atteint des chiffres très conséquents.

Nous n'avons pas en notre possession les données pour notre pays. Mais aux États-Unis la distance moyenne entre le champ et l'assiette est de l'ordre de 2 400 kilomètres. Cette distance entre le lieu de production et le lieu de consommation ne cesse d'augmenter dans les pays industrialisés. Ainsi, entre 1968 et 1998, la production mondiale de lait a augmenté de 43% tandis que le commerce international de lait progressait de 172%. Nous pourrions également citer l'exemple du yaourt aux fraises dont les ingrédients ont parcouru plus de 8 000 kilomètres.

Pour donner un ordre de grandeur, 1 tonne de fruits transportée jusqu'à un marché de proximité émet 1 à 3 kg d'équivalent carbone dans l'atmosphère. Si cette tonne de fruits vient d'Espagne par camion, c'est entre 25 et 50 kg. Si elle est acheminée depuis la Réunion par avion, c'est entre 3000 et 4000 kg. Consommer des produits cultivés loin met en péril les équilibres climatiques. Manger des fruits et des légumes hors saison produit le même effet. Il faut 5 litres de pétrole pour produire et acheminer un kg de fraises (ou de cerises) au moment de Noël. Rappelons que les climatologues estiment que le changement climatique est le danger le plus important pour la stabilité géopolitique mondiale et que la survie de l'humanité est en jeu dans cette affaire.

## 2/ L'énergie

Mis à part l'effet de serre, le fait de consommer beaucoup d'énergie pour nous alimenter risque fort de poser un problème majeur dans les années à venir. Notre agriculture (hors transport) consomme davantage de calories qu'elle en produit. Cela ne pourra pas durer indéfiniment d'autant que l'énergie utilisée est le pétrole. C'est pourquoi l'agriculture biologique, qui nécessite bien moins d'énergie que l'agriculture conventionnelle, présente un grand intérêt. Cette dépendance au pétrole (tant au niveau de la production que des transports) est dangereuse en ce sens que l'on ignore pendant combien de temps on va disposer d'une énergie à bon marché. Les experts de l'industrie pétrolière en retraite (regroupés dans l'association ASPO) ont récemment tiré la sonnette d'alarme. Ils estiment qu'un choc pétrolier durable (à la différence de ceux de 1973 et 1979) est très probable dès 2008 ou 2010. C'est à dire demain. Les premiers secteurs touchés seront l'agriculture intensive et le transport. Il est donc nécessaire de mettre en place dès à présent des structures qui permettront de ne pas subir les chocs de façon trop brutale.

### **3/ La crise de la paysannerie**

La moitié des paysans de l'Union Européenne a quitté la terre au cours de 12 dernières années. Ceux qui restent sont dépendants des marchés mondiaux, de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution. Il y a 50 ans, lorsqu'un consommateur achetait pour 100 euros de nourriture, 45 à 60 euros revenaient à l'agriculteur. Aujourd'hui, lorsque l'on achète 100 euros de nourriture, l'agriculteur en perçoit 18 en France. En Grande-Bretagne, il doit se contenter de 7 euros et aux États-Unis de 3,5 euros ! Les agriculteurs ont-ils intérêt à poursuivre dans cette voie ?

### **4/ L'agriculture, une activité fondamentale pour l'économie**

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, l'agriculture n'est pas un secteur marginal. Elle n'emploie que 3% de la population active et représente moins de 3% du PNB, ce qui est faible. Mais pour prendre l'exemple le plus significatif, celui des États-Unis, on se rend compte que 20% du PNB et 22% de la population active dépendent de l'agriculture<sup>1</sup>. C'est à dire que l'agriculture est vitale pour l'économie de pays tel que la France. Cela signifie également qu'une relocalisation peut engendrer des créations d'emplois non seulement au niveau agricole mais également dans le domaine de la transformation des aliments. A ce propos, des études ont montré que 10 euros dépensés pour l'achat alimentaire dans un supermarché génèrent 14 euros dans l'économie locale et que si ces 10 euros sont dépensés chez un producteur local, cela génère 25 euros dans l'économie locale<sup>2</sup>.

Le but de la relocalisation de la consommation alimentaire n'est pas un repli sur soi mais une nécessité pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre et la consommation d'une énergie (le pétrole) qui va devenir de plus en plus chère. Elle donne l'occasion d'une véritable traçabilité des aliments impossible quand les marchandises sont échangées à travers la planète. Elle est également une opportunité à saisir pour créer des liens entre les habitants au niveau local. Elle permet d'installer des relations de confiance entre les gens dans un monde où la suspicion généralisée a tendance à se développer. Si les liens producteurs-consommateurs sont à encourager (notamment à travers les AMAP<sup>3</sup>), les collectivités locales ont un rôle majeur à jouer. Car si la restauration collective (qui en France, sert près de 2 repas sur 3, soit 3,2 milliards repas sur 4,7)<sup>4</sup> pouvait être partie prenante, ce serait très positif tant pour l'avenir de la paysannerie que pour l'évolution du climat et la santé des individus.

---

1 Les chiffres pour la France sont du même ordre de grandeur : 20 à 22% du PIB selon une étude de Pierre Coulomb (INRA) citée par François Plassard dans *La vie rurale, enjeu écologique et de société* (page 30).

2 Voir plus loin le chapitre 13.

3 AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

4 Dans notre pays, ce sont environ 43 milliards de repas qui sont pris chaque année.

## 2. QUELQUES CHIFFRES CLES

- Il y a 1,5 milliard de paysans dans le monde. 30 millions ont accès à la motorisation et 250 millions à la traction animale. Les autres (1,2 milliard) travaillent à la main.
- Les polycultures traditionnelles produisent 100 unités de nourritures pour 5 unités d'intrants énergétiques alors que les monocultures industrielles ont besoin de 300 unités d'intrants pour produire les 100 même unités de nourritures<sup>1</sup>.
- Il faut 28 calories d'origine fossile pour produire 1 calorie sous forme de viande.
- Si tous les habitants de la Terre étaient nourris par l'agriculture industrielle, les réserves de pétroles seraient déjà épuisées<sup>2</sup>.
- En France, 50% des produits Bio sont importés alors que la demande s'accroît de 15 à 20% par an. 1,4% de la Surface Agricole Utile est consacrée à l'agriculture Bio.
- Les aides représentent en moyenne 45% du revenu agricole en France.
- Au cours de la dernière décennie, dans les pays de l'Union européenne, la moitié des paysans a du quitter la terre (on en dénombrait moins de 6 millions en 2002 contre 11 millions dix ans plus tôt).
- L'aide à l'agriculture des pays développés s'élève à 311 milliards de dollars, ce qui représente sept fois l'Aide Pour le Développement des pays en voie de développement.
- Aux États-Unis, la distance moyenne entre le champ et l'assiette est de l'ordre de 2 400 kilomètres.
- 1 tonne de fruits transportée jusqu'à un marché de proximité émet 1 à 3 kg d'équivalent carbone dans l'atmosphère.  
1 tonne de fruits venant d'Espagne par camion en émet entre 25 et 50 kg.  
1 tonne de fruits acheminée depuis la Réunion par avion en émet entre 3000 et 4000 kg.
- 50% des espèces animales et végétales d'Europe sont en danger d'extinction. Des études détaillées ont montré que les pratiques agricoles industrielles en sont une des principales causes.
- 75 à 90% de certains pesticides s'évaporent dans l'atmosphère. On peut les retrouver jusqu'en Arctique et en Antarctique.
- 97% des rivières et plans d'eau de France ainsi que 60% des eaux souterraines sont contaminées par les pesticides.

---

<sup>1</sup> Etude publiée dans la revue *Scientific American* en juillet 1994.

<sup>2</sup> Etude de Pimental et Duzhonc.

### **3. AGRICULTURE GATINAISE : ETAT DES LIEUX (Première partie)**

Le volet agricole du FSL fut enrichi des apports de trois exploitants du Gâtinais. Deux en « grandes cultures » (céréales principalement), M. Gaury de Ferrières en Gâtinais et M. Cloarec de Montcorbon, et une maraîchère en agriculture biologique, Mme Spach. Le compte-rendu qui suit rassemble l'essentiel de leurs interventions, ainsi que de celles de l'assistance. Les notes de fin ont été rajoutées par les rédacteurs.

#### **I/ Situation et évolution de l'agriculture en Gâtinais**

L'agriculture dans le Gâtinais correspond de nos jours majoritairement à celle que certains qualifient de « productiviste » : surtout des « grandes cultures » (céréales, colza, betteraves, ...) sur de grandes exploitations (au moins 110 ha pour dégager un salaire). Des prix agricoles de moins en moins rémunérateurs obligent en effet à des économies d'échelles par concentration, et donc accroissement de la taille des exploitations, et par accroissement de la mise en commun de moyens (Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole). Ils obligent aussi à la réduction de pratiques pourtant bien ancrées dans les habitudes mais coûteuses comme le labour. Enfin on doit aussi leur attribuer une forte contribution à la diversification, agricole (cidre fermier, safran, ...), mais surtout non agricole (second métier en ville, ...).

Ces exploitations de moins en moins familiales, qui prennent de plus en plus des formes juridiques sociétaires<sup>1</sup>, voient leurs besoins en capitaux augmenter considérablement. Ces entités sont donc de moins en moins faciles à transmettre à l'échelle familiale, et voient l'origine de ces capitaux s'éloigner du cadre territorial (on parle d'agrimanager à la place d'agriculteur).

A ces difficultés chroniques quant au revenu s'ajoute un manque de visibilité quant aux cours mondiaux des denrées agricoles, qui varient de plus en plus et de plus en plus vite, et quant à la réglementation, européenne notamment (Politique Agricole Commune), qui elle aussi change de plus en plus souvent (1992, 1996, 2000, 2003). Ce contexte ne peut qu'alimenter l'inquiétude de la profession.

A côté de cette agriculture majoritaire, d'autres types de production ont du mal à se développer. L'agriculture biologique par exemple ne compte toujours que 42 exploitations dans le département, pour environ 1000 ha de Surface Agricole Utile (SAU), ce malgré le dynamisme de structures locales, comme le Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Orléanais (GABOR) et Biociel, l'association des GAB de la Région Centre, soutenue par le Conseil Régional. Cette situation dépasse cependant le cadre local, puisque c'est la France en général qui accuse un retard en la matière : seulement 1,4% de la SAU en Bio, alors que 50% des produits Bio sont importés et que la demande s'accroît de 15 à 20% par an.

D'autres paramètres caractérisent l'agriculture gâtinaise et son évolution. L'accumulation de polluants dans les écosystèmes est un exemple de conséquence directe de l'agriculture intensive, majoritaire. Par exemple l'eau potable présente toujours localement un taux de nitrate qui frôle la limite autorisée (source DDASS). Ou encore une étude du CNRS en cours<sup>2</sup> montre que des prélèvements d'eau de pluie contiennent des produits phytosanitaires (« pesticides ») une fois sur trois dans le Gâtinais. Or l'effet de cette accumulation sur la population agricole et sur la population dans son ensemble est peu connu, même si une tendance cancérigène est fortement présumée, faute notamment d'études adéquates et d'observatoire départemental.

---

1 GAEC, EARL, SA...

2 Suspendue par manque de crédits.

Une autre conséquence, non exclusive, de cette accumulation est l'effondrement de la biodiversité non domestique en zone de grande culture. Un comptage régulier des oiseaux communs mené à l'échelle nationale par le Muséum National d'Histoire Naturelle démontre par exemple bien cette chute entre 1990 et 2000<sup>3</sup>. D'autres facteurs liés à l'intensification de l'agriculture peuvent aussi être incriminés dans cette dégradation. L'homogénéisation du paysage compte parmi les principaux<sup>4</sup>.

## II/ facteurs d'orientation de l'agriculture en Gâtinais

### A) Dépendance vis à vis des partenaires économiques

#### 1) Amont (fournisseurs)

La fourniture de produits agricoles est un des leviers de l'orientation de cette activité. On peut entre autre citer la pression<sup>5</sup> qu'exercent nombre de semenciers auprès des professionnels en faveur des semences génétiquement modifiées (OGM), même si elle n'est pas propre au Loiret. Or non seulement certaines d'entre elles obligent au désherbage chimique, polluant (voir plus haut), mais elles menacent l'existence même de cultures non-OGM, par diffusion de pollens et fécondation croisée. C'est par exemple une menace directe sur les productions « Bio » : le colza « Bio » n'existe déjà plus au Canada, pays autorisant les OGM, pour cette raison. Par ailleurs, que penser de la promotion dont bénéficient les techniques simplifiées de travail du sol, économes en action mécanique et donc en pollution énergétique associée, de la part de fournisseurs de glyphosate (herbicide) et d'OGM résistants à ce dernier ?

#### 2) Aval (distribution)

En aval de la production agricole domine en situation de quasi-monopole la grande et moyenne distribution (pour le marché intérieur). Elle ne se prive donc pas de tirer les prix toujours plus bas au profit de ses propres marges, en contournant la réglementation existante (« marges arrières »). Elle pousse ainsi les producteurs à produire toujours moins cher, souvent au prix de la qualité et du respect de l'environnement<sup>6</sup>. Par exemple le pain industriel qu'elles commercialisent nécessite une farine particulièrement riche en azote, et dont la production implique donc plus de pollution par les nitrates que celle d'une farine « normale ». Dans la même optique elles hésitent rarement à préférer des produits d'origine lointaine, sources de transports polluants, au détriment des produits locaux, si cela leur permet d'augmenter leurs marges, et ce malgré le surcoût du à ce transport<sup>7</sup>.

Cette chaîne de production-distribution n'aurait pas d'intérêt financier sans son extrémité : le consommateur. Or celui-ci est d'autant plus enclin à lui aussi réclamer des prix toujours plus bas que son propre pouvoir d'achat l'est aussi. L'existence scandaleuse d'une classe défavorisée sert même à justifier les pratiques agricoles les plus intensives ! Outre la question du pouvoir d'achat, nombre de consommateurs semblent aussi souffrir d'un manque d'information sur la question et d'éducation à l'alimentation. Une prise de conscience quant à ces enjeux ne pourrait en effet que favoriser un comportement plus responsable de leur part.

---

3 - 83% pour l'hirondelle de fenêtre.

4 Les surfaces jugées trop peu rentables à court terme (haies, surfaces enherbées...) se voient en effet sacrifiées. Cette évolution contribue à son tour à la dépendance de l'agriculture vis à vis des produits chimiques : les haies contribuent en effet à la fertilité des sols. Leur recul signifie donc plus d'engrais (et de travail de ce sol, polluant). Ces « surfaces de compensation » sont aussi essentielles dans la conservation de la faune auxiliaire de l'agriculture qui, quand elle existe, représente autant d'insecticides, polluants, en moins.

5 Publicité, cadeaux.

6 Ainsi qu'à celui d'une rémunération décente du travail agricole.

7 Profitons-en pour dénoncer la faiblesse de ce coût, sans rapport avec ceux qu'engendrent ces transport, la fabrication de carburant, etc.



## *B) Concurrence étrangère*

A travers le secteur aval de la production agricole s'exprime aussi un autre facteur des mutations qui affectent cette activité : la concurrence étrangère. On peut en effet s'étonner de ce que des régions entières voient certaines de leurs principales productions disparaître. Le Gâtinais fut ainsi le premier producteur français de lapins. Qui le sait actuellement<sup>8</sup> ? Or l'évolution de la consommation n'explique pas tout. Autre exemple, celui de l'élevage ovin, dont 60% de la viande consommée est d'origine étrangère en France. Or cet élevage permettait de valoriser des « mauvaises » terres, aujourd'hui abandonnées (déprise) ou bien « intensifiées », mais au prix d'un surcroît d'intrants (engrais notamment) ou de travail du sol<sup>9</sup>.

On est alors en droit de se demander ce qui rend des produits aux origines lointaines plus intéressants que leurs homologues locaux, et ce encore une fois malgré le surcoût prévisible dû au transport. Or il n'est pas malaisé de constater qu'à l'extérieur de l'hexagone ou de l'Union européenne, la production agricole, comme d'autres d'ailleurs, est souvent soumise à une réglementation plus souple qu'à l'intérieur<sup>10</sup>. C'est par exemple en Europe que les OGM sont pour l'instant encore interdits de commercialisation<sup>11</sup>, pas sur le continent américain<sup>12</sup>. Même chose en ce qui concerne les garanties sociales<sup>13</sup>, et les normes de qualité (traçabilité).

Or pour couronner le tout, la réglementation commerciale internationale, par la voie de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) notamment, n'a de cesse de peser en faveur d'une ouverture toujours accrue des marchés nationaux aux produits étrangers, exacerbant ainsi cette concurrence et ses effets. C'est l'essentiel du contenu de l'Accord Général sur le Commerce des Services (AGCS).

## *C) Comportement du milieu agricole*

On est aussi en droit de s'étonner d'une contribution plus directe de la profession agricole à une évolution qui, comme on l'a déjà vu, est loin d'en satisfaire tous les membres. Force est de constater que des dispositions réglementaires ou de simples projets de telles dispositions, susceptibles de limiter certaines pratiques s'inscrivant pourtant dans cette évolution, rencontrent régulièrement l'opposition d'organisations professionnelles représentatives. On peut citer l'exemple de l'établissement de périmètres de protection de captage d'eau à Montcorbon, dont un lobbying agricole assidu est responsable de l'enlisement.

Comment donc expliquer un comportement qui semble friser non seulement l'irresponsabilité vis-à-vis de la société tout entière, mais aussi le masochisme pour l'essentiel de la profession ? Une partie de la réponse tient sûrement dans une insuffisante prise de conscience des problèmes et situation évoqués plus haut. Or parmi les structures ou partenaires du monde agricole qui peuvent prétendre à une influence sur ses prises de position, il semble que l'enseignement agricole ne remplisse pas encore suffisamment la mission de remise en question permanente qu'on pourrait en attendre. Combien de fois y prêche-t-on encore un productivisme primaire, dont l'argument quasi-exclusif consiste en une fuite en avant toujours plus « techniciste » ? Quelle place reste-t-il au temps nécessaire à l'observation de la nature ? Trop de confiance dans les acquis et les habitudes ne nuit-elle pas à l'humilité nécessaire à ce questionnement<sup>14</sup> ?

---

8 On peut aussi évoquer la production de pommes, jadis expédiées (transformées en cidre ou pas) vers Paris par le train.

9 Bilan environnemental négatif dans les deux cas (déprise ou intensification).

10 Même le cahier des charges « bio » est plus souple en Allemagne par exemple.

11 Ainsi le « boeuf aux hormones ».

12 Sauf réglementations locales.

13 SMIC en France, contre activité syndicales souvent « dangereuse » en Amérique latine par exemple.

14 Ne nuit-elle pas non plus à l'acceptation du principe de précaution, qui implique une reconnaissance du doute, et donc d'une certaine humilité ?

## *D) Complicité / asservissement ou manque de courage des pouvoirs publics*

Cette attitude de l'enseignement agricole, certes heureusement non exclusive, et en particulier de sa composante publique, semble par ailleurs malheureusement en cohérence avec celle d'au moins une partie d'un ensemble de partenaires privilégiés du monde agricole : les pouvoirs publics.

### **1) Niveau local**

L'administration en charge des questions agricoles au niveau local, Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt (DDAF) notamment, et un organisme consulaire comme la Chambre Départementale d'Agriculture, ne font pas figure de moteurs de la remise en question nécessaire évoquée plus haut. On peut par exemple regretter l'absence originale de conseiller en agriculture biologique dans le Loiret<sup>15</sup>.

### **2) Niveau national et international**

Les instances politiques françaises confirment en général la tendance dégagée au niveau de ses administrations décentralisées, avec certes plus ou moins de conviction selon les majorités politiques. Par exemple la France accuse un retard par rapport à la plupart des autres pays européens quant aux études portant sur les effets des produits phytosanitaires sur la population. Doit-on y voir une volonté politique de les cacher, satisfaisant ainsi un certain lobby agricole<sup>16</sup> ?

Par ailleurs les instances européennes s'acharnent depuis qu'elles existent à soutenir une soi-disant vocation exportatrice de l'Europe verte. Les cours mondiaux des produits agricoles étant on l'a vu souvent inaccessibles à la plupart des producteurs européens, l'Union Européenne a mis en place diverses aides au revenu agricole, sensées permettre un alignement sur ces cours. La Politique Agricole Commune (PAC) fait donc dépendre une activité basée sur des cycles naturels, et qui a donc besoin de régularité, de cours au comportement stochastique (voir plus haut) ! Un des céréaliers intervenant ne nous confiait-il pas qu'il consultait les sites Internet des bourses de Paris et Chicago tous les jours ?

Or outre celle d'un certain lobby agricole qui milite pour le maintien des aides compensatoires, et donc indirectement en faveur de cet alignement, l'U.E. subit aussi la pression de l'OMC, alliée objective du premier, car prônant la déréglementation généralisée. La conséquence en est que le principe de précaution (voir « bœuf aux hormones »), la souveraineté et la sécurité alimentaires sont souvent négligées au profit de ce libéralisme. C'est d'ailleurs l'effet dévastateur des aides à l'agriculture des pays développés (311 milliards de dollars en 2001, soit sept fois l'Aide Pour le Développement (APD)) sur l'agriculture vivrière des pays en voie de développement qui a suscité la pression de ces derniers contre leur maintien lors du dernier sommet de l'OMC à Cancun en septembre 2003. Au lieu de considérer leurs revendications, la dernière révision de la PAC du 26 juin 2003 a institué le « découplage » des aides de la production. Leur revenu dépendant alors encore un peu moins de leur chiffre d'affaire, et donc des cours mondiaux, nos producteurs, et c'est le but, seront plus à même de les suivre et d'inonder ces pays défavorisés de leurs produits. Ce dernier avatar de la PAC illustre de plus que si ces dispositifs contribuent à régulariser le revenu agricole, c'est au prix de modifications fréquentes (tous les trois ans) de celle-ci, qui nuisent elles aussi au besoin de visibilité à moyen et long terme des producteurs européens<sup>17</sup>. L'abrogation du Contrat Territorial d'Exploitation (CTE), qui certes ne relève que du niveau national, illustre de

---

15 Or en attendant que le « bio » se développe suffisamment dans le département pour justifier (d'après quels critères ?) un tel poste, en retour son absence ne peut que limiter son développement.

16 Dans la même veine, la France s'oppose systématiquement à toute réduction des aides européennes à l'agriculture, notamment par la voix de son Président, M. Chirac.

17 Tout se passe comme si les politiques agricoles étaient conçues au coup par coup, en fonction des rapports de force du moment, sans projet défini à long terme.

façon malheureusement brillante ce manque général de vision à long terme des politiques. Une dynamique, longue et lourde à lancer, de concertation et de remise en question autour d'une agriculture plus durable a été brutalement rompue, sans solution de remplacement. Était-ce bien nécessaire ?

Il ne faudrait toutefois pas s'imaginer que toute la production agricole profite également et équitablement de la manne européenne<sup>18</sup>. Certaines de ses composantes sont ainsi parfois sacrifiées à des pays concurrents au gré d'accords commerciaux internationaux. C'est le cas du soja, dont la production n'est plus soutenue en Europe depuis les accords de Blair House en 1992<sup>19</sup>. Les éleveurs européens utilisateurs de soja fourrager l'importent donc presque tous du continent américain, soja OGM à 40%... Enfin plus personne ne conteste que les règles d'attribution des aides font qu'elles profitent surtout à ceux qui en ont le moins besoin : les plus grosses exploitations, c'est-à-dire les plus compétitives sur le marché international<sup>20</sup>.

### III/ Que proposer ?

A travers certaines interventions, on a perçu que les débats ont contribué à la prise de conscience d'un manque d'information et de communication entre les acteurs de l'agriculture :

- « On ne devrait pas rester entre nous ! » (agriculteur) ;
- « Qu'est-ce que l'agriculture raisonnée ? » ;
- « Les produits bio sont-ils de meilleure qualité ? ».

Les citoyens consommateurs sont en effet soucieux et demandeurs de garanties quant à leur agriculture (quoique sûrement pas assez). Or la PAC, i. e. le contribuable, garantit une relative stabilité de revenu à la profession<sup>21</sup>. Il ne paraît donc pas anormal que la société exige de telles garanties, éventuellement par des mesures à caractère obligatoire si besoin.

Cette participation des citoyens à l'orientation de leur agriculture pose à son tour la question des relais institutionnels appropriés. L'agriculture étant une activité fortement liée à un territoire, et dans un souci de promouvoir la relocalisation des sources d'alimentation (voir plus loin) notamment, les collectivités territoriales (région, département, pays, communautés de communes, communes, etc.) sont des prétendantes logiques à une place importante dans cette prise en charge.

Par ailleurs, les difficultés auxquelles est confrontée une partie de la profession, comme la difficulté à trouver de la main-d'œuvre<sup>22</sup>, elle-même accrue par une trop faible rétribution du travail agricole (entre autres), encouragent et doivent encourager un regain de solidarité, au sein de la profession comme avec le reste de la société<sup>23</sup>. Un tel mouvement pourrait ainsi et par exemple susciter la mise en place de réseaux de distribution de produits agricoles garantis locaux, ou équitables (à définir), etc., à destination notamment de la restauration collective, contribuant ainsi à l'éducation dont la

---

18 A ce sujet, on peut penser que ce système d'aide encourage à la fois un comportement d'assisté ou d'ayant droit, non sans lien avec une certaine irresponsabilité déjà évoquée, et à un esprit de compétition, par forcément compatible avec celui de la solidarité : vis à vis de ses voisins (voir en élevage, la montée des systèmes herbagers individualistes et l'abandon des systèmes pastoraux plus collectifs) et vis à vis des agriculteurs des autres pays, du Sud notamment.

19 Dans le cadre du GATT devenu OMC en 1995.

20 Plus de 60% des aides vont à 20% des exploitations en 2002.

21 Les aides représentent en moyenne 45% du revenu agricole en France.

22 Signalons les expériences (Allemagne) permettant à des citoyens de travailler périodiquement à la ferme, occasion d'y ramener une population trop coupée de son agriculture.

23 La profession devrait peut-être en effet faire la part des choses entre les contraintes qu'elle subit malgré elle et celles qu'elle s'impose à elle-même ou qu'elle se laisse imposer, notamment en se laissant séduire par des solutions démagogiques (primes par exemple) qui satisfont l'esprit de corps et l'intérêt immédiat (logique du profit) que des perspectives durables. Elle pourrait ainsi donner au reste de la société des gages de sa bonne foi, et renouer le dialogue avec des consommateurs demandeurs.

population semble manquer. Or des opportunités semblent à saisir, notamment dans le secteur « Bio » :

- Le lait « bio » régional doit « s'écouler » ailleurs que dans la région. Il ne tire donc pas profit du marché local ;
- Pourquoi pas un marché paysan « bio », inexistant localement pour l'instant ?
- Des initiatives et des structures locales d'organisation existent : GABOR, Biociel, SARL Bio Val de Loire (viande ovine et bovine), partenariats commerciaux avec des organisations paysannes du Sud (Artisanat SEL, Artisans du Monde, GABOR).

De telles initiatives peuvent servir de support ou de modèle pour promouvoir le concept de « souveraineté alimentaire », tant au niveau local qu'au niveau international, et une agriculture plus conforme aux attentes des citoyens<sup>24</sup>.

---

<sup>24</sup> L'heure n'est donc pas qu'au pessimisme. L'émergence d'une telle prise de conscience n'est somme toute, tout comme les faits qu'elle dénonce, que relativement récente.

## 4. RAPPROCHER LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DE LA PRODUCTION<sup>1</sup>

Le succès du Forum Social Local du Gâtinais du samedi 25 octobre 2003, particulièrement pour son volet agricole, appelait une manifestation entièrement consacrée à l'agriculture et à ce qui nous était apparu comme un point clef : combler le fossé qui sépare le monde des paysans de celui des consommateurs.

C'est donc tout naturellement que nous avons articulé ce Forum Social Agricole autour, d'une part, d'une parole offerte à des paysans du Loiret, et d'autre part, autour de présentations d'initiatives allant dans le sens d'une prise en charge « citoyenne » des problèmes de distribution. ATTAC 45, à nouveau en partenariat remarquable avec les Amis du Monde Diplomatique, a d'abord écouté trois structures de production :

1) Une ferme « bio » depuis 1986, fournissant du lait, des céréales et des légumes, vendus à travers les marchés locaux, mais également à travers la vente directe sur l'exploitation et en partenariat avec une association de consommateurs. Cette association, comptant à peu près 25 membres propose, en plus de son réseau, des animations et conférences très suivies autour de la botanique, la cuisine etc.. De plus, l'entreprise propose à la vente des produits d'autres fermes bio des environs.

2) Une structure installée à Lorris essentiellement affectée aux produits laitiers « bio » depuis la fin de l'année 2000. Les produits sont distribués vers une laiterie avec un peu de vente à la ferme. Elle est frappée de plein fouet par la crise du lait bio au point de vendre celui-ci dans le circuit conventionnel. La réduction constante des marges pour un coût, tant humain que matériel, qui reste lourd, rend la position difficilement tenable.

3) Un GAEC (Groupement Agricole Exploitant en Commun) tourné vers la production intensive, incluant des vaches laitières, 150 truies, des céréales etc. Ici, les produits sont pris en charge par la grande distribution et une coopérative. Il est frappant d'entendre un agriculteur justifier ses choix par la volonté d'avoir une vie normale. Ceci en dit long sur le caractère « sacerdotal » des engagements pris vers le « bio » ou un plus grand respect de l'environnement...

Les conditions de travail semblent pour tous difficiles mais chacun se trouve confronté au problème de la vente de sa production. Si l'on ne se tourne pas vers la grande distribution comme le GAEC (« la vente est un vrai métier »), alors l'initiative locale (avec le soutien d'associations de consommateurs), voire individuelle (vente à la ferme) semble la voie à suivre. On cherche en vain une solidarité globale. Soit l'on est pris par un système qui impose les règles drastiques d'un libéralisme radical, soit l'on se débrouille tant bien que mal.

Les débats qui suivront, ainsi que la deuxième table ronde regroupant un représentant d'une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), un employé dans un restaurant collectif (collège) dont l'exposé fût riche en enseignement, et une plate-forme de vente, confirmeront à la fois l'écart profond qui sépare le consommateur du producteur ainsi qu'une esquisse de solution que nous avons entrevue : la prise en charge locale, collective, voire associative du problème.

Étonnement général sur la pression exercée sur les producteurs de toute nature : Par les prix, (« j'achète le lait « bio » le double du prix du lait conventionnel ! »), par les monopoles (« Vous devez nous fournir un mois de production gratuite, sinon... »), par l'absence de politique globale (« En France, pas de soutien direct au « bio », c'est le seul état européen dans ce cas »). Le consommateur

---

<sup>1</sup> Forum Social du 3 avril 2004 à Chalette sur Loing.

consacre de moins en moins de moyens à sa nourriture et se précipite sur les prix les plus bas. Il veut éventuellement payer la qualité à son juste prix et ne pas être racketté sous prétexte de « produits de luxe !!! » Aucune protection n'est mise en place pour résister aux importations à bas prix (« Argentine avec ses exploitations de 20 000 ha ! ») ; c'est le monde du gâchis. On jette à tour de bras.... Là encore, le caractère vif du débat montre l'étendue des incompréhensions et des malentendus. Sans parler de l'absence totale de politique claire. Alors que faire ? ATTAC 45 et les Amis du Monde Diplomatique avaient prévu de conclure, non sans avoir entendu auparavant un élu régional Vert, par un « atelier » de rapprochement, de circuit court, qui a un eu un franc succès et qui semble parti pour aboutir à la création d'une association de « relais » entre nos paysans et les consommateurs<sup>2</sup>.

AMAP, plate forme de vente locale, association de soutien, contrôle de la restauration collective (un repas sur trois en France) : il est indispensable de rompre l'isolement de nos paysans et de casser les images toutes faites. Il est temps de retirer les producteurs des mains des grands distributeurs et des grandes surfaces qui n'ont que faire des uns et des autres. Le consommateur, par ses choix tient en grande partie les clefs des orientations paysannes. Il ne sert à rien d'opposer l'agriculture « bio » à l'agriculture « chimique », dite traditionnelle, car les deux catégories sont également en situation très dégradée. Aucun agriculteur ne semble indifférent à l'environnement ou à la santé. La re-localisation de la consommation apparaît plus que jamais comme une chance à saisir.

---

2 Une AMAP a été créée dans le Gâtinais en septembre 2004 (voir coordonnées en fin de dossier)

## 5. AGRICULTURE GATINAISE : ETAT DES LIEUX (Deuxième partie)

Le Forum Social Agricole du 3 avril 2004, organisé par ATTAC 45 et les Amis du *Monde Diplomatique*, fut une nouvelle occasion de partir à la découverte de l'agriculture gâtinaise, après celle fournie par le volet agricole du Forum Social Local du 25 octobre 2003, dans la continuité duquel il s'inscrivait d'ailleurs. L'échantillon d'exploitants invités était cette fois moins représentatif de l'agriculture gâtinaise que lors du FSL. Trois exploitations comprenaient en effet des élevages, et deux d'entre elles étaient certifiées en agriculture biologique. La quatrième est orientée en arboriculture fruitière, et relativement isolée géographiquement en tant que telle. Enfin elles se situent toutes sur des sols relativement argileux, à bonne réserve hydrique ; les sols argilo-calcaires plus drainants de l'ouest du territoire ne sont donc pas représentés. Mais c'est leur insertion dans l'économie et plus largement dans la société au niveau local qui fait ici l'intérêt des témoignages recueillis.

Trois de ces exploitations pratiquent en effet la vente directe, pour une part significative de leurs ventes (20% des 350 tonnes de fruits produits annuellement dans le cas du verger « La Bernillère » à Châteaurenard). Ce choix a alors impliqué des investissements, dans des magasins notamment (« La Bernillère » en entretient même un second à 20 km de son siège), et parfois dans des locaux et matériels de transformation (cas du pain à la Ferme des Telliers à Coullons, du fromage chez les Bonneau à Lorris). Il se traduit aussi par de l'emploi direct, ce qui, en plus de celui induit par l'investissement, ne peut que profiter à l'économie locale.

La Ferme des Telliers va même plus loin dans la logique du rapprochement avec le consommateur, puisqu'elle est à l'origine de la création, en 1993, d'une association de consommateurs, forte de vingt-cinq membres, tous résidents dans l'Orléanais. Quand on sait qu'en plus cette association propose des activités, du reste très demandées, comme des études de livres, des conférences (sur l'habitat sain par exemple), de la botanique, de la cuisine, du dessin, et une journée annuelle de désherbage, on voit en fait se dessiner l'AMAP dont il est question plus loin. A la Ferme des Telliers, « le consommateur doit être acteur ».

Cette dernière et « La Bernillère » s'efforcent aussi de rentabiliser le déplacement de leurs clients en leur proposant des produits locaux (rayon de 20 km pour « La Bernillère ») d'autres producteurs. C'est ainsi que l'on peut se rendre dans un verger pour se ravitailler en fromages, volailles, conserves artisanales, boissons, ....

Ces initiatives intéressantes ne doivent cependant pas se faire passer pour faciles à mettre en œuvre. Mme Boursin, de la Ferme des Telliers, a ainsi reconnu ne pas compter son travail consacré à la vente directe. « La Bernillère » satisfait quant à elle la demande de fruits en dehors de sa saison de production (de juin à août) en vendant des nectarines, des abricots, des pêches, etc., cueillis dans le Var la veille. Même s'il s'agit de vieilles variétés de pêches, cela ne contribue pas à éduquer les consommateurs aux produits locaux et de saison. Et c'est d'ailleurs encore un manque d'éducation qui empêche le verger de passer le cap du « bio », les consommateurs refusant des fruits avec des taches de tavelure, pourtant tout à fait comestibles.

En plus d'une recherche de contact et de fidélisation de la clientèle, la vente directe constitue en outre au moins aussi souvent une stratégie de survie. C'est par exemple bien l'établissement des quotas laitiers en 1985 qui a poussé MM. Bonneau (Lorris) à se diversifier et à obtenir du quota par la vente directe de lait au détail et la production de fromage. Cette stratégie est aussi en l'occurrence sensée répondre à la baisse de demande locale, de la part des grandes surfaces (leur partenaire

habituel avait fini par leur demander un mois de lait gratuit par an (!), ce qu'ils ont refusé.) comme de celle des petits commerces et des restaurants, qui ont de toute façon une fâcheuse tendance à fermer. En choisissant de se séparer d'un salarié plutôt que de s'agrandir et de vendre plus loin (Paris), c'est donc bien la carte du marché local que cette exploitation a jouée. Judicieux ? En attendant, la marge qu'elle réalise par rapport au lait conventionnel est passée de 20% en 1999 à 5% en 2004, en passant par 10% en 2002 et 2003 ! Et pour couronner le tout, et malgré les quotas, la prétendue surproduction l'oblige maintenant à vendre son lait « bio » au prix du conventionnel !

Mais tous les acteurs de la filière ne semblent pas pénalisés par cette évolution. Le lait bio étant toujours aussi cher pour le consommateur (les produits bio en général sont considérés comme des produits de luxe, ils génèrent une marge de deux à trois fois supérieures pour le distributeur), on se dit que les intermédiaires commerciaux et les transformateurs doivent en profiter. Par ailleurs le lait bio ne représentait que 1% du lait français en 1997-98, et 1,5% en 2004. La demande est même complétée avec des importations du reste de l'Union Européenne (d'Allemagne notamment il y a deux ans). En fait d'après nos deux producteurs les transformateurs crient à la surproduction pour induire une baisse de prix. Mais ce serait une fausse surproduction, factice, créée de toute pièce. Le lait ne se conservant pas longtemps, il reste à inventer pour l'écoulement et l'approvisionnement. Et la France étant le seul pays d'Europe à si peu aider sa filière bio, mieux vaut sûrement commencer par compter sur l'échelon local.

Est-ce un hasard si ces trois exploitations, « adeptes » de la vente directe, sont les plus petites en surface des quatre invitées, si deux d'entre elles (Ferme des Telliers, Coullons, et Bonneau, à Lorris), sont certifiées « bio » (et même « bio dynamique » pour la première), et que la troisième pratique l'arboriculture « intégrée » ? En fait il semble bien que les petites unités de production soient condamnées à des démarches de qualité. Comme le rappelle O. Chaloché, céréalier bio du Gâtinais est : « Comment lutter contre des [latifundia] de 20.000 ha en Argentine, si ce n'est sur le terrain de la qualité ? »

Changement de style en effet avec le quatrième invité : le GAEC des cinq frères Beets à Saint Germain-des-prés. 380 ha, 130 vaches laitières, 150 truies, 5,5 équivalents temps-plein. Et les différences ne s'arrêtent pas au choix de l'agrandissement (par la reprise successive de fermes). La production en général y est en effet par exemple décrite comme intensive. Il faut dire que les IAA<sup>1</sup> (amidonnerie pour le maïs, brasserie pour l'orge, moulin pour le blé) auxquelles en est destinée une bonne partie ont des attentes très strictes quant à la qualité, transformation oblige. Les engrais issus de l'élevage ne peuvent donc suffire, et il faut en conséquence avoir recours à ceux, « chimiques », du commerce. L'intervenant, d'ailleurs confortés par les autres, en profite pour rappeler que son exploitation est soumise à la mise aux normes des bâtiments, et au respect des bonnes pratiques agricoles : les engrais organiques sont d'abord stockés, puis régulièrement analysés, et enfin épandus au moment des besoins des végétaux, les pertes polluantes étant alors limitées. Cela étant dit, l'autonomie de l'exploitation semble loin d'être faible : cette matière organique d'élevage représente quand même 75% des engrais. Ou encore 50% des céréales y sont autoconsommées pour l'élevage. Autant de productions industrielles annexes et de transports tous coûteux en énergie et polluants en moins donc. Enfin, et comme si toutes ces différences ne suffisaient pas, cette exploitation a en 1985 converti le quota de lait « fromage » qu'elle venait de reprendre avec une ferme en quota laiterie (*Senoble* à Lorris), confirmant un peu plus son orientation de fournisseur d'IAA.

Cependant, cette absence de contact direct avec le consommateur n'empêche pas une réelle implication dans la vie sociale alentours. Les cinq associés veillent en effet à se ménager du temps libre (vacances, au moins un week-end libre sur deux) et à leur confort de vie en général, et ce notamment malgré la contrainte de la traite. Ce choix se voit d'ailleurs facilité par la dimension de leur exploitation, les remplacements étant alors facilités. On comprend donc aussi de les retrouver à



certaines postes de responsabilité au sein des circuits professionnels qui les concernent.

### **De l'intérêt de l'approvisionnement local.**

Comme le fait si bien remarquer un agriculteur dans l'assistance : « On sait produire, mais est-ce qu'on sait vendre ? ». A travers ces exemples on constate en effet que ce n'est pas la production qui met le plus en difficulté les producteurs, mais bien la vente, l'écoulement à prix décent de cette production, et ce qu'elle soit tournée vers le marché local ou vers l'IAA et la grande distribution. Contribuer à étoffer cette possibilité d'écoulement est donc bien le plus grand service que l'échelon local peut fournir à son agriculture. Chaque disparition de commerce de proximité tourne un peu plus le consommateur vers la grande distribution et vide donc un peu plus les campagnes. Or dans le contexte actuel (PAC qui fausse les prix et n'encourage pas la qualité), seule la proximité garantit une relation équitable entre consommateur et producteur. Elle seule garantit aussi le respect de normes environnementales ou sociales en vigueur à l'échelon local. La production de porcs en Espagne n'est par exemple pas soumise à des contraintes environnementales, contrairement au cas de la France. On comprend mieux alors pourquoi ces élevages connaissent un développement faramineux dans le premier pays, alors que les grandes surfaces s'installent dans le second. Certains intervenants ont d'ailleurs insisté sur l'importance d'abattoirs locaux, qui permettent un certain contrôle du marché, notamment face à la grande distribution, et ce même si « abattu en France » ne signifie pas « élevé en France ». De même pour les outils de transformation appartenant au producteur comme les coopératives. Le maintien de ces outils est d'ailleurs aussi un argument en faveur de l'agrandissement des unités de production.

On le voit, ces questions dépassent le cadre de la seule agriculture, puisqu'elles la lient avec approvisionnement, emploi local, population rurale... Rien d'étonnant alors à ce qu'un élu local n'ait un avis quant à l'amélioration de la relation entre agriculture et consommateurs. C'est M. Burgunder, conseiller régional récemment réélu, qui nous fait d'abord part de ses inquiétudes quant à la désertification rurale et la délocalisation industrielle. L'avenir passe pour lui par le maintien d'assez d'agriculteurs. Il préconise aussi la défense du bio, en particulier en aidant à la certification et à l'établissement de circuits de distribution courts (voir plus loin). Il s'engage d'ailleurs à proposer une aide régionale aux agriculteurs bio en difficulté. Il préconise aussi de s'appuyer sur les commandes publiques, qui doivent être selon lui des modèles en matière environnementale. Enfin et plus largement il invoque un changement de culture politique pour répondre à ces défis par une meilleure prise en compte de l'aménagement du territoire.

## 6. DES PISTES POUR RELOCALISER

Et pourquoi relocaliser (l'économie) d'abord ?

C'est Philippe Lalik d'ATTAC 45, qui se charge de nous exposer les aberrations auxquelles le système actuel conduit<sup>1</sup>. La consommation énergétique de notre production alimentaire n'a ainsi jamais cessé d'augmenter. La production au sens strict d'abord, avec l'accroissement du recours à la mécanisation et aux intrants chimiques. L'acheminement des produits ensuite, qui, de plus en plus long, a recours à des modes de transport parmi les plus polluants : routier et aérien notamment. C'est ainsi qu'aux États Unis la distance moyenne parcourue par un produit du champ à l'assiette est de 2.400 km. Mais les implications de ce mode de fonctionnement ne s'en tiennent pas au registre écologique. C'est ainsi que la part moyenne du prix du produit alimentaire qui revient au producteur est passée en France de 40-65% il y a cinquante ans à 18% maintenant. D'autres sources ont quant à elles établi que si dix euros d'achat sont effectués en vente directe, ils en génèrent vingt-cinq dans l'économie locale, contre seulement quatorze s'ils sont effectués en grande surface.

L'intérêt, pour le plus grand nombre, de relocaliser l'économie se confirme donc peu à peu. Restent à trouver les outils.

C'est dans les années soixante qu'apparaissent au Japon les premières AMAP, ou Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Puis elles font leur apparition dans les années quatre-vingt aux États Unis, au Canada et en Europe. Il faut attendre 2001 pour assister à la naissance de la première AMAP française, en Provence<sup>2</sup>. M. Laurent, adhérent d'une AMAP à Pantin, nous en expose le fonctionnement. Chaque consommateur adhérent achète d'avance une saison de production, soit six mois. Ceci lui donne droit à un « panier » (plutôt une cagette) hebdomadaire, à venir chercher dans une maison de quartier. Le producteur apporte en effet sa soixantaine de paniers toutes les semaines depuis le Vexin, à une heure de route. La fraîcheur des produits justifie d'ailleurs l'absence d'emballage des fruits et légumes. Ainsi libéré du souci de commercialisation, et assuré d'un revenu correspondant aux coûts réels de production, le producteur peut se consacrer pleinement à la qualité de sa production : agriculture biologique, variétés anciennes, etc. Ce mode de fonctionnement institue un lien permanent entre producteur et consommateur. D'ailleurs les prix et les contenus des paniers sont fixés par toutes les parties. Et enfin, en plus de l'organisation de quelques sorties à la ferme, chaque adhérent paie un peu en nature en consacrant un jour par an au désherbage. Le producteur dans une AMAP opte de fait en effet souvent pour le bio.

Un autre levier quasiment incontournable pour la promotion d'une « cuisine responsable et solidaire » est la restauration collective. C'est Pascal Veaulin, cuisinier au collège des Bordes, qui nous révèle ses recettes pour concilier ces objectifs avec un budget serré. Elles visent à la fois à privilégier des produits locaux et de qualité, et à éduquer ses jeunes demi-pensionnaires. L'approvisionnement se fait essentiellement dans le Loiret, sauf pour la volaille qui vient de Blois. Les autres viandes, en provenance d'Orléans ou de Pithiviers suivant les cas, sont pour l'essentiel constituées de morceaux de second choix, auxquels une cuisson particulière confère une tendreté tout à fait acceptable. Il est cependant à déplorer une traçabilité insuffisante, tout comme pour le poisson frais, dont l'étiquette ne précise pas s'il provient d'élevage ou de pêche. L'approvisionnement en fruits et légumes, très peu désaisonnalisé, draine le Loiret et les proches environs. L'épicerie provient de Villemandeur, et les laitages de Saint Jean-de-la-ruelle. M. Veaulin en profite pour fournir aux enfants des fromages au lait cru comme l'Époisses pour développer leur goût. De même il les encourage à limiter leur consommation de sel. Le cuisinier profite aussi de la parole qui lui est donnée pour regretter la disparition d'un marché destiné alors spécifiquement à la restauration collective, voici trois ans. Au bout du compte, en régime de croisière, notre chef parvient à un « coût matière » ne dépassant pas

---

1 Voir Chapitre 1.

2 On peut disposer d'informations sur les AMAP en France sur <http://www.aliancepec.org/>

1,87 euros par repas. Ce budget est cependant exceptionnellement dépassé lors de repas à thème comme le « printemps bio » (Réaction d'un maire : « les familles n'acceptent pas n'importe quel coût ! »). Enfin ce gestionnaire s'inquiète de la réduction drastique des crédits alloués à la formation du personnel dans l'enseignement public. Il craint aussi que la décentralisation ne consiste en un début de privatisation, comme semble l'annoncer l'entrée déjà sensible de grands groupes privés de restauration collective dans les écoles. Il n'hésite d'ailleurs pas à dire que les conseils d'administration des établissements auront une lourde responsabilité quant aux choix futurs.

La restauration collective fait donc figure d'opportunité exceptionnelle pour la promotion d'une « cuisine responsable et solidaire » :

- elle touche tous les jours plusieurs millions d'individus ;
- elle est un excellent moyen d'éducation des futurs citoyens ;
- elle relève souvent encore malgré tout de la volonté collective, étant prise en charge par des structures publiques (communes, agglomérations, départements, régions, ...). C'est l'occasion de faire des commandes publiques des « modèles en matière environnementale » (voir plus haut).

## 7. UN ACTEUR MAJEUR : LA RESTAURATION COLLECTIVE

*Les AMAP Épiphénomène ou premier pas pour désarmer les marchés de l'agroalimentaire ?*

La création des structures de type AMAP intervenue ces dernières années à travers plusieurs pays est encourageante à plus d'un titre. Ces associations ont notamment le mérite de prendre en compte les dimensions écologiques, sociales, économiques et politiques.

La dimension écologique est primordiale puisque la production doit être locale donc beaucoup moins énergivore et par conséquent moins polluante (réduction des transports et des emballages) et qu'elle est souvent biologique. Le développement du lien social y est également prépondérant. De plus, le consommateur règle ses achats à l'avance et partage les risques avec le producteur en cas de mauvaise récolte. Ce commerce équitable de proximité offre une transparence que les achats venus de contrées lointaines ne permettent généralement pas. Dans une telle relation, l'emploi de "nouveaux esclaves"<sup>2</sup> n'est pas possible. En outre, ce partenariat producteurs-consommateurs d'un nouveau genre est bénéfique pour l'économie locale puisqu'il permet de maintenir un nombre élevé de paysans dans les campagnes. En effet, aux États-Unis, les seules petites exploitations agricoles qui ont survécu sont intégrées dans des réseaux du style AMAP<sup>3</sup>. Enfin, la dimension politique est essentielle car les citoyens prennent leurs responsabilités et s'organisent par eux-même.

Aux U.S.A, 500 000 personnes sont membres de ces réseaux. Malgré cela, le visage de l'agriculture de ce pays ne change pas. Effectivement, un demi-million de personnes ne représente pas grand chose par rapport aux 300 millions d'habitants que compte le pays. Les AMAP, aussi satisfaisantes qu'elles soient pour ceux qui s'y engagent, ne constituent pas une fin en soi. Si elles l'étaient, elles ne permettraient qu'à une petite partie de la population (en générale relativement aisée) d'en tirer un avantage (pas financier mais surtout moral) et ne remettraient pas en cause l'agriculture industrielle qui demeurerait dominante.

Elles représentent un premier pas non seulement vers la reconquête de l'économie par les citoyens mais aussi vers la souveraineté alimentaire. Face aux grandes firmes qui dominent le marché de l'agroalimentaire, mettent à genoux les paysans et rendent dépendants les consommateurs, les AMAP constituent un début de réponse. Il est d'ailleurs étonnant qu'elles n'aient pas prospéré plus tôt. Mais sans doute la situation n'était-elle jusque là pas suffisamment dégradée pour que les initiatives citoyennes surviennent.

La seconde marche de la reconquête passe par le domaine de la restauration collective. En France 3,2 milliards de repas y sont servis, ce qui représente 2/3 des repas servis dans notre pays<sup>4</sup>. Les maires ruraux, soucieux de soutenir la paysannerie locale, les enseignants, les salariés présents dans les comités d'entreprise et les parents d'élèves ont un poids suffisant pour faire reculer l'industrie de l'agroalimentaire. A condition qu'ils en perçoivent les enjeux et s'en donnent les moyens<sup>5</sup>.

---

2 Voir à ce propos le documentaire diffusé sur Arte le 22 juin 2004 : « Les nouveaux esclaves de l'Europe » de Rolf Pflücke (Allemagne, 2004). Lire aussi l'article de Victor Angel Lluch « En Espagne, un apartheid sous plastique » (Le Monde Diplomatique, mars 2000) et celui publié dans Silence n° 268 (mars 2001) « El Ejido, terre de non droit »

3 Voir le remarquable livre de François Plassard : La vie rurale, enjeu écologique et de société - Propositions altermondialistes (Éditions Yves Michel, 2003)

4 Marianne n°342 10-16 novembre 2003 : Dossier «Enquête sur les cantines : la malbouffe à la française »

5 C'est l'objet même de ce dossier.

## 8. PRECARITE, ALIMENTATION ET SANTE

Les Français consacrent une partie toujours plus faible de leur revenu à l'alimentation<sup>1</sup>. Mais cette baisse masque des disparités importantes. Si les plus aisés dépensent environ 13% de leur budget pour ce poste, les plus démunis y consacrent parfois jusqu'à 50%. Quand la première des préoccupations consiste à trouver un travail, les repas se réduisent bien souvent à la consommation de produits économiques (féculents, sucres, graisses) au détriment d'aliments plus coûteux et plus riches en vitamines et autres nutriments (fruits et légumes, produits laitiers, poissons, viandes).

D'autre part, non seulement le manque d'argent mais aussi l'isolement social et l'absence de tradition culinaire influent sur les comportements alimentaires. Le goût de cuisiner s'amenuise, les repas sont déstructurés et l'apport nutritionnel est bien souvent déséquilibré au risque de créer des carences. En France, les données sur la consommation et les comportements alimentaires des populations démunies sont peu nombreuses. Plusieurs enquêtes montrent toutefois que plus de la moitié de la population concernée ne consomme pas tous les jours de fruits et légumes, ni de produits laitiers. Ces études mettent également en évidence une sur-consommation de produits gras et sucrés (frites, chips, gâteaux, viennoiseries, barres chocolatées, boissons sucrées...) et de boissons alcoolisées. Enfin, dans ces populations, sauter un repas est une habitude fréquente : 63 % des foyers seulement se mettent à table contre 84 % en moyenne en France. Chacun se sert quand il en a envie (surtout les enfants), ce qui favorise le grignotage.

L'envie de cuisiner a parfois disparu. Fatigue physique et psychique, absence de connaissances, placards vides, manque d'équipement... Pour des raisons multiples, les personnes en situation précaire ont perdu le goût de la préparation des aliments. Or, l'équilibre nutritionnel repose en partie sur la confection de plats cuisinés

L'une des conséquences de ces comportements est l'obésité. Dans notre pays, l'obésité concerne 7 % de la population en moyenne mais 18 % des populations à revenus limités. Les liens entre obésité et niveau de revenus, et surtout entre obésité et niveau d'études sont généralement confirmés. L'obésité est significativement plus fréquente chez les personnes qui ont un niveau d'études primaires, aussi bien chez les femmes<sup>2</sup> que chez les hommes<sup>3</sup>. L'obésité n'est pas la seule conséquence de cette « malbouffe » qui est responsable d'autres pathologies comme les maladies cardio-vasculaires, le diabète ou l'hypertension artérielle. C'est donc à juste titre qu'on doit la considérer aujourd'hui comme un réel problème de santé publique. Rappelons qu'aux États-Unis, 40 millions de personnes sont obèses.

Plus préoccupant, aux USA, la malnutrition et l'insécurité alimentaire ont aussi des conséquences chez les enfants : sur le plan physique (retard de croissance et du développement intellectuel), psychologique (moins bonnes performances scolaires, difficultés de concentration, manque de confiance en soi, sentiment d'inutilité) et social (insertion laborieuse). Des apports insuffisants en fer et en calcium pourraient, selon certains auteurs, freiner le développement cognitif de ces enfants. En France, la situation est peut-être moins alarmante pour le moment mais l'exemple américain n'est pas rassurant. Pour le Haut Comité de Santé Publique (1994), *"l'état de santé que nous constatons en France aujourd'hui est d'une certaine manière le produit de la prospérité d'après-guerre, celle des "trente glorieuses". Ce n'est que dans une vingtaine d'années que se traduiront peut-être les effets de la crise économique et du chômage qui se poursuivent depuis les années 1975"*.

Si les tendances actuelles se poursuivent, le « trou de la sécurité sociale » a donc de beaux jours devant lui. Une politique de prévention viserait à développer les ateliers de cuisines pédagogiques

1 33 % de leurs revenus en 1960, 28 % en 1970, 22 % en 1979 et 18 % en 1997.

2 niveau d'études primaires : 15 % de femmes obèses; secondaires : 3,5 %.

3 niveau d'études primaires : 17 % d'hommes obèses; secondaires : 7,5%.

comme le font déjà certaines municipalités et à accompagner les repas scolaires<sup>4</sup> d'une éducation au goût et d'une promotion des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle.

Il serait également nécessaire de réorienter les subventions à l'agriculture afin de permettre à chacun<sup>5</sup> d'acquérir les produits de qualité.

---

4 Notamment dans les zones défavorisées mais pas seulement

5 Une étude récente montre que les élèves de CM2 en surpoids sont 2 fois plus nombreux chez les enfants d'ouvriers que chez les enfants de cadres et aussi 2 fois plus nombreux chez les enfants de chômeurs que chez les enfants de ceux qui ont un emploi. Pour les enfants obèses, c'est 7 fois plus (*Le Canard enchaîné* du 28/07/2004).

## 9. LE NOUVEAU CODE DES MARCHES PUBLICS

Le nouveau Code des marchés publics (décret n° 2004-15 du 7 janvier 2004) permet d'introduire des critères environnementaux et sociaux dans les cahiers des charges. Il appartient donc aux acheteurs de s'approprier cette nouvelle liberté.

### Article 53

I. - Les offres non conformes à l'objet du marché sont éliminées.

II. – **Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, la personne publique se fonde sur divers critères variables selon l'objet du marché, notamment** le coût d'utilisation, la valeur technique de l'offre, son caractère innovant, **ses performances en matière de protection de l'environnement**, le délai d'exécution, les qualités esthétiques et fonctionnelles, le service après- vente et l'assistance technique, la date et le délai de livraison, le prix des prestations.

D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ou ses conditions d'exécution.

D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché.

Si, compte tenu de l'objet du marché, la personne publique ne retient qu'un seul critère, ce critère doit être le prix.

Les critères doivent avoir été définis et hiérarchisés dans le règlement de la consultation ou dans l'avis d'appel public à la concurrence. Les critères sont définis dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans le règlement de la consultation. Ces critères sont pondérés ou à défaut hiérarchisés.

III. - Les offres sont classées par ordre décroissant. L'offre la mieux classée est retenue.

Si le candidat retenu ne peut produire les certificats mentionnés aux I et II de l'article 46 dans le délai fixé par la personne responsable du marché, son offre est rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat est prononcée par la personne responsable du marché, y compris pour les collectivités territoriales et leurs établissements publics. La personne responsable du marché présente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

IV. - Une offre ne peut être rejetée pour la seule raison qu'elle a été établie avec des spécifications techniques différentes des normes applicables en France, si ces spécifications ont été définies par référence :

1° A des normes nationales en vigueur dans un autre État membre de l'Union européenne transposant les normes européennes ou à des labels écologiques nationaux ou internationaux ou leurs équivalents ;

2° A des agréments techniques européens ;

3° Aux spécifications techniques nationales en vigueur dans un autre État membre de l'Union européenne en matière de conception, de calcul et de réalisation des ouvrages et de mise en oeuvre des produits.

V. - La personne publique doit examiner les offres de base puis les variantes, avant de choisir une offre.

Les spécialistes constatent le manque de connaissance en matière de développement durable d'acheteurs publics longtemps bridés par la logique du moins disant. Or, le nouveau Code autorise une vraie liberté pour introduire une dimension éthique dans la commande publique. Le critère des «performances en matière de protection de l'environnement» est désormais un critère possible pour sélectionner une entreprise. Il ne s'agit plus simplement de «conditions d'exécution du marché», comme le prévoyait l'article 14 dans le Code 2001, mais bien d'un critère de choix. De ce point de vue, on peut dire que les exigences européennes l'ont remporté sur la frilosité française du Code dans sa version 2001. Plus globalement on peut dire qu'une porte est ouverte sur le concept de développement durable par les critères économiques, environnementaux et sociétaux.

Il est désormais possible d'introduire, dans les spécifications techniques d'un appel d'offres, des méthodes de traitement et de production qui concourent au développement durable. Ces procédés peuvent affecter directement le produit fini : une personne publique peut exiger, par exemple, l'absence de substances chimiques dans un produit.

#### **Article 14**

**La définition des conditions d'exécution d'un marché dans les cahiers des charges peut viser à promouvoir l'emploi de personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion, à lutter contre le chômage ou à protéger l'environnement.**

Ces conditions d'exécution ne doivent pas avoir d'effet discriminatoire à l'égard des candidats potentiels.

Par rapport au savoir-faire des agriculteurs en matière de protection de l'environnement, on pourra se référer à l'article 45.

#### **Article 45**

A l'appui des candidatures, il ne peut être exigé que :

1° Des renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat et des documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour l'engager et, en ce qui concerne les marchés passés pour les besoins de la défense, à sa nationalité.

**Au titre de ces capacités professionnelles, peuvent figurer des renseignements sur le savoir-faire des candidats en matière de protection de l'environnement.**

Pour justifier de ses capacités professionnelles, techniques et financières, le candidat peut demander que soient également prises en compte les capacités professionnelles, techniques et financières d'un ou de plusieurs sous-traitants. Dans ce cas, il doit justifier des capacités de ce ou ces sous-traitants et du fait qu'il en dispose pour l'exécution du marché.

La liste de ces renseignements et documents est fixée par arrêté du ministre chargé de l'économie.

Les pouvoirs publics ont aussi la possibilité de favoriser certains types d'exploitation ou de regroupement d'exploitations. C'est que prévoit l'article 54.

#### **Article 54**

**I. - Lors de la passation d'un marché, un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, à l'offre présentée par une société coopérative ouvrière de production, par un groupement de producteurs agricoles, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par un atelier protégé.**

II. - Lorsque les marchés portent, en tout ou partie, sur des prestations susceptibles d'être exécutées par des artisans ou des sociétés d'artisans ou des sociétés coopératives d'artisans ou des sociétés coopératives ouvrières de production ou des ateliers protégés, les personnes publiques contractantes doivent, préalablement à la mise en concurrence, définir les travaux, fournitures ou services qui, à ce titre, et dans la limite du quart du montant de ces prestations, à équivalence d'offres, seront attribués de préférence à tous autres soumissionnaires, aux artisans ou aux sociétés coopératives d'artisans ou aux sociétés coopératives ouvrières de production ou à des ateliers protégés.

III. - Lorsque les marchés portent en tout ou partie, sur des travaux à caractère artistique, la préférence, à égalité de prix ou à équivalence d'offres prévue au II, s'exerce jusqu'à concurrence de la moitié de ces travaux, au profit des artisans d'art ou des sociétés coopératives d'artistes.



Les collectivités locales de petites tailles qui souhaitent s'approvisionner localement peuvent également s'appuyer sur Le Nouveau Code qui prévoit des dispositions intéressantes. En effet, en matière d'approvisionnement de denrées alimentaires, les difficultés varient en fonction de la taille de la structure concernée. Les petits établissements sont ceux qui rencontrent le plus de difficultés. C'est pourquoi, il est conseillé aux organismes de se regrouper pour lancer des achats en commun. A ce titre, l'article 8 relatif aux achats groupés constitue une avancée certaine.

#### **Article 8**

##### **I. - Des groupements de commandes peuvent être constitués :**

1° Soit par des services de l'État et des établissements publics de l'État autres que ceux ayant un caractère industriel et commercial, ou par de tels établissements publics seuls;  
2° Soit par des collectivités territoriales, par des établissements publics locaux, ou par des collectivités territoriales et des établissements publics locaux ;  
3° Soit à la fois par des personnes publiques mentionnées aux 1° ou 2° ci-dessus ; 3° Soit à la fois par les personnes publiques mentionnées aux 1° et 2° ci-dessus ;  
Des personnes privées, des établissements publics nationaux à caractère industriel et commercial et des groupements d'intérêt public peuvent participer à ces groupements à condition d'appliquer les règles prévues par le présent code.

II. - Une convention constitutive est signée par les membres du groupement.

Elle définit les modalités de fonctionnement du groupement.

Elle désigne un des membres du groupement comme coordonnateur, chargé de procéder, dans le respect des règles prévues par le présent code, à l'organisation de l'ensemble des opérations de sélection d'un cocontractant. Les personnes mentionnées au quatrième alinéa du I ne peuvent exercer la fonction de coordonnateur.

Elle désigne un des membres du groupement comme coordonnateur, chargé de procéder, dans le respect des règles prévues par le présent code, à l'organisation de l'ensemble des opérations de sélection d'un ou de plusieurs cocontractants.

Chaque membre du groupement s'engage, dans la convention, à signer avec le cocontractant retenu un marché à hauteur de ses besoins propres, tels qu'il les a préalablement déterminés.

Les acheteurs publics ont maintenant la possibilité de se réapproprier une marge de manœuvre dans leurs choix, jusque-là bridés par la logique du «moins disant». Ils pourront se fonder sur le Nouveau Code des Marchés Publics s'ils désirent soutenir localement une production alimentaire écologiquement et socialement responsable.

## 10. L'ÉDUCATION NATIONALE ET LA RESTAURATION SCOLAIRE

En ce qui concerne la restauration scolaire, les personnes intéressées pourront se référer au Bulletin Officiel spécial n° 9 du 28 juin 2001 (disponible sur le site de l'Éducation Nationale à l'adresse [www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm](http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm)).

Nous en reproduisons ci-dessous, les passages les plus en rapport avec notre démarche.

*L'alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance et les capacités d'apprentissage sont bien connus.*

*En effet, l'évolution des modes de vie a été très significative depuis deux décennies. La diminution de l'activité physique liée au développement des moyens de transport, de la télévision, des formations audiovisuelles et de l'informatique, se traduit pour la plupart des enfants par une réduction des dépenses d'énergie, à l'exception des adeptes réguliers de certains sports. Pour autant, les besoins qualitatifs en nutriments indispensables, notamment lors de la croissance, n'ont pas diminué, et il est nécessaire de garder à l'esprit la nécessité de maintenir la qualité nutritionnelle des repas, dans un environnement plaisant qui favorise la convivialité.*

*Des enquêtes ont montré que les repas des élèves n'étaient pas toujours satisfaisants. On constate parfois, au travers des analyses effectuées dans certains restaurants scolaires une trop grande richesse en protéines et en matières grasses. En revanche, l'apport minimal de calcium et de fer est rarement assuré et on note l'insuffisance de produits laitiers, de fruits et de légumes. Une restructuration des repas assurant viande ou poisson et privilégiant légumes verts, fromage et fruits aurait donc un effet bénéfique.*

*Les enfants ne prennent en général dans le cadre scolaire qu'un nombre restreint de leurs repas annuels ; l'école ne peut donc à elle seule assurer l'équilibre alimentaire des enfants. En revanche, elle peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découverte et une éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire et les inconvénients des stéréotypes. Il n'est pas question de favoriser un modèle déterminé, même s'il a la faveur des élèves, mais de montrer que la diversité des modèles dans des cultures différentes répond à des choix ancestraux justifiables.*

*L'aspect éducatif du repas est peut-être trop souvent oublié ou négligé. Il est bon d'en souligner l'intérêt chez les jeunes enfants qui peuvent acquérir tôt des notions simples sur les principaux aliments, en même temps qu'un bon comportement alimentaire.*

*En effet, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge. Il est donc important de commencer l'éducation nutritionnelle quand les comportements et les attitudes n'ont pas encore été établis. L'école joue un rôle important, notamment dans l'éveil au goût chez les élèves. Elle doit les aider, en complémentarité avec les familles, à choisir leurs propres aliments chaque fois qu'ils peuvent le faire en dépit des tendances, des médias et des traditions et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur leur santé.*

*Il serait souhaitable d'organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes pourraient être:*

- d'éduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ;*
- de mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs, surtout auprès des enfants qui font des confusions afin qu'ils soient capables de définir clairement leurs sensations ;*
- d'expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition;*
- de déguster des spécialités de pays;*

*-de découvrir les odeurs, les épices et les essences.*

*Il importe d'impliquer tous les personnels de l'école ou de l'établissement ainsi que les familles dans cette démarche d'éducation.*

## **A PROPOS DE LA TRACABILITE**

*Afin d'assurer la meilleure sécurité aux convives fréquentant les restaurants scolaires, il est impératif d'exiger toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis.*

*La traçabilité se définit comme "l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient au moyen d'une identification enregistrée". Dans la pratique, la traçabilité permet, soit de retrouver la destination des produits à partir d'une anomalie constatée à un point donné de la fabrication, soit de retrouver l'origine et l'historique d'un produit. La traçabilité a été, de longue date, mise en place dans les entreprises pour des besoins de gestion. Aujourd'hui, avec la diversification des circuits d'approvisionnement et de distribution et la complexité des procédés de production, la traçabilité est un élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire. Elle fait partie intégrante du dispositif des signes officiels de qualité (AOC, labels, certification de conformité, agriculture biologique) qui permettent d'identifier et de faire reconnaître les produits possédant des caractéristiques particulières ou obtenues selon des méthodes de fabrication particulières. Elle doit être aussi complète que possible.*

## 11. LES COLLECTIVITES LOCALE S'ENGAGENT

Voici quelques exemples de municipalités qui se sont engagées dans une démarche visant à promouvoir les repas à base d'aliments issus de l'agriculture biologique recensés sur le site de l'association Un Plus Bio ([www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)).

La limite de ces expériences vient du fait que manger « bio » ne suffit pas à protéger l'environnement et le climat. Un aliment « bio » acheminé sur de longues distances ne présente qu'un intérêt relatif surtout s'il peut être produit localement. A ce titre, l'expérience lorientaise est particulièrement intéressante.

### - La Ville de Lorient (56) :

Le Service Restauration de la Ville de Lorient propose aux 3600 enfants demi-pensionnaires deux menus 100 % Bio par mois. Les produits biologiques proviennent en priorité du département du Morbihan (56) ; les repas Bio sont accompagnés d'actions d'information de la part des producteurs Bio (interventions auprès des scolaires), dans le cadre d'un protocole signé entre : La Ville de Lorient, Le GAB 56 (Groupement des Agriculteurs Bio du Morbihan) : association représentant les producteurs Bio du département, qui aide les producteurs à structurer l'approvisionnement. La Communauté de Communes du Pays de Lorient qui a inscrit la démarche dans la charte de l'Environnement et du Développement Durable.

L'utilisation de produits biologiques s'inscrit dans une démarche globale intégrant des produits de qualité :

- Poisson frais (70 % des achats de produits de la mer) : provient du port de pêche de Lorient (depuis 30 ans)
- Produits labellisés : poulet fermier, pintade, bœuf et porc Label Rouge
- Fruits non traités après récolte : oranges et clémentines,
- Refus des OGM : principe de précaution
- Produits certifiés "Agriculture Biologique" (logo AB), en partenariat avec le GAB 56 et des entreprises de transformation locales.

Le cahier des charges contractualisant le service restauration de la ville avec ses fournisseurs inclue notamment un lot "viande biologique".

Le coût est pris en charge par la Mairie et porte sur :

- L'achat des matières premières
- La formation des cuisiniers
- La prise en charge des actions éducatives.

### - La Ville de Gardanne (13) :

Le Service Restauration de la Ville de Gardanne (Bouches du Rhône) propose régulièrement depuis janvier 2002 des repas 100 % Bio auprès des 1300 enfants demi-pensionnaires des restaurants scolaires municipaux (maternelles et primaires).

Cette action s'inscrit dans une démarche globale d'éducation alimentaire et d'amélioration de la qualité des aliments. Ainsi, les jeunes convives peuvent non seulement apprécier des menus classiques basés sur l'utilisation d'ingrédients biologiques de base (fruits et légumes frais, céréales, viandes et volailles, produits laitiers), mais aussi des menus alternatifs - sans viande et sans poisson - au moins une fois par an. Les repas sont accompagnés de tables de découverte informant les enfants sur les produits qu'ils vont découvrir dans le menu : pains, huiles vierges de première pression, assaisonnements, saveurs, riz... Le personnel d'encadrement des enfants est régulièrement

sensibilisé et formé ; l'objectif étant de valoriser le travail des cuisiniers et des éducateurs. Les parents, les directeurs d'école et les enseignants sont régulièrement informés par des réunions, des dégustations, ainsi que le bulletin de liaison *Bio & Plus*.

Les élus municipaux soutiennent cette initiative. Cette action a vu le jour grâce à l'implication des équipes municipales mais aussi grâce au CEL (Contrat Éducatif Local). Ce contrat est passé entre la Ville de Gardanne, l'État et certains de ses ministères. Ce dernier qui a notamment permis d'amortir les surcoûts engendrés par l'initiative. La Cuisine Centrale coordonne la mise en place d'activités éducatives sur le thème de l'environnement, en collaboration avec les établissements scolaires : visites d'exploitations, d'entreprises de transformation locales reliées aux actions d'éducation alimentaire.

### **- Le Collège de Saint-Jean du Gard (30) :**

Le Collège Marceau Lapierre de Saint-Jean du Gard propose régulièrement des actions manger « Bio » depuis 1994 (Semaine de l'Environnement). L'objectif est de provoquer chez les collégiens un changement des comportements alimentaires, en découvrant de nouvelles saveurs et de nouveaux modes d'alimentation : tables de découverte, visites d'exploitations. Pour réussir ses actions, l'équipe du collège (gestionnaire, cuisinier) a choisi de se former. Ainsi, elle participe en 2003 et 2004 à 3 formations autour des thèmes : "repas Bio cévenol", "repas Bio méditerranéen" et "repas Bio alternatif". La démarche "manger Bio" du collège Marceau Lapierre figure au projet d'établissement et s'inscrit dans le cadre du programme départemental Education du Jeune Consommateur piloté par le Conseil Général du Gard (Service Education Jeunesse).

Depuis 1994, le collège Marceau Lapierre propose chaque année une semaine Bio (au minimum une composante du menu). Des professionnels et des élèves en formation du Lycée Hôtelier Pierre et Marie Curie de Saint-Jean du Gard, interviennent pour sensibiliser et informer les convives sur les saveurs. En 2003, un choix entre un menu classique - avec viande ou poisson - et un menu alternatif est proposé lors du Printemps Bio.

Un questionnaire soumis aux convives lors du Printemps Bio 2001 révélait, au travers de 122 réponses restituées sur 157 questionnaires donnés, que : 75% des convives connaissent la Bio. 70% associent la santé aux produits Bio. 75% sont partants pour acheter des produits Bio même s'ils sont plus chers. 50% en parlent avec les parents (ce qui expliquerait en partie les 75% de convives connaissant la Bio..). Le surcoût des denrées utilisées et des actions éducatives est assumé par l'intendance du collège. D'autres établissements du Gard sont bien entendu impliqués dans le projet Education Jeune Consommateur, tels que les collèges André Chamson au Vigan, La Galaberte à Saint-Hippolyte du Fort, Mont Duplan (UPC du Collège Romain Rolland) à Nîmes, Le Coutach à Quissac.

### **Et ailleurs...**

En Rhône-Alpes, le Conseil Général de l'Isère soutient et pilote le programme Manger « Bio » et autrement dans les collèges du département, afin de favoriser la consommation de produits issus d'une agriculture de saison et de territoire respectueuse de l'environnement.

Dans l'Isère comme dans le Gard, les comités de pilotage des programmes "Manger Bio et autrement" et "Education du Jeune Consommateur" associent les professionnels de l'éducation (enseignants, Inspection Académique), de la santé (infirmières, Affaires Sanitaires et Sociales) et les diététiciennes. De plus, un *Guide pour Agir* est disponible auprès des collèges et des municipalités du département.

### **Et bientôt dans le Loiret ?**

## 12. MANGER BIO A L'ÉCOLE : LE CAS DU GARD

*Les affaires de malbouffe poussent les parents d'élèves à demander des repas bios. Trop cher ? Pas si sûr ! L'expérience gardoise montre qu'avec un peu d'imagination, c'est possible.*

Des repas bios à l'école, voilà un souhait qui n'est plus si utopique que ça. Pourtant en 1992 quand un petit groupe d'agriculteurs biologiques de l'arrière pays gardois lance l'idée, il est loin de penser que l'initiative peut avoir un avenir auprès de la restauration scolaire. C'est la mairie de Vauvert, au sud de Nîmes, qui tente l'expérience en juin 1993 en servant 1200 repas biologiques sur 15 jours.

L'année suivante deux collèges renforcent le dispositif et l'augmentation des repas fait entrevoir les points à améliorer. La rigueur des livraisons et une gamme plus étoffée sont indispensables pour amorcer une régularité. Les produits biologiques pour être mieux consommés et appréciés des enfants doivent être expliqués.

Racines (Réseau d'Agriculteurs Choisisant d'Inviter à la Nature Les Enfants) est constitué par des agriculteurs dont l'activité de production est la principale source de revenu de l'exploitation. Attentifs aux pratiques agricoles respectueuses du milieu naturel et du patrimoine, ils souhaitent mieux faire connaître le métier et le rôle de l'agriculteur dans la société. Convaincus que leurs exploitations et leurs savoir-faire sont un réservoir d'expériences inestimables, ils se sont organisés pour offrir aux enseignants et aux animateurs une grande diversité d'activités.

Le centre de loisirs qui fabrique les repas est adhérent au FRANCAS du Gard. Cette association d'éducation populaire amène les producteurs biologiques à prendre en compte la dimension éducative de ce projet. Le temps du repas comme véritable temps éducatif s'affiche alors comme une évidence pour ancrer les produits biologiques au quotidien et les démocratiser.

Naît alors le concept *manger Bio* qui relie la démarche de fournir des aliments biologiques à la restauration collective à celle d'éduquer les jeunes au respect de la Terre. Des paysans créent le *Réseau d'Agriculteurs Choisisant d'Inviter à la Nature les Enfants* (RACINES) pour accueillir des écoles à la demi-journée et acter leur volonté de participer aux changements des comportements vis-à-vis de son alimentation et de son environnement. Au-delà de l'intérêt évident d'une alimentation de qualité, la partie éducative permet de relier les actions et l'ensemble des acteurs tout en donnant du sens à l'acte de manger.

De notre mode d'alimentation se décline toute une logique de société qui pèse lourd sur l'orientation de la Politique Agricole Commune, l'avenir de notre patrimoine culinaire et l'apparition des maladies dites de civilisation.

Le CIVAM<sup>1</sup> (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural) est une association loi 1901 composée d'agriculteurs et de ruraux. Il a pour objet le développement de certaines thématiques agricoles (agriculture biologique, apiculture, etc.) et des territoires (Haut-Minervois par exemple). Créé il y a 40 ans dans la mouvance de l'éducation populaire, le CIVAM joue un rôle dans la vulgarisation et la diffusion du progrès technique mais aussi dans la formation des hommes, auprès des agriculteurs. Le CIVAM œuvre dans le sens d'un développement harmonieux du milieu rural et des agriculteurs soucieux de mieux valoriser leur production et leur travail et qui sont capables de s'associer avec d'autres partenaires autour d'un projet commun. Le réseau des CIVAM est structuré en fédérations départementales, régionales et nationales. Il est soutenu par le Ministère de l'Agriculture et les collectivités territoriales en fonction des projets mis en œuvre par les

---

<sup>1</sup> Le CIVAM BIO, Domaine de Puechlong, 30160 Saint Nazaire des Gardies - Tel : 04 66 77 11 12

adhérents.

D'une idée généreuse, le projet a ouvert les voies pour amorcer des changements et créer des alternatives crédibles à la logique morbide que nous sert l'agriculture industrielle.

En 2000, de la maternelle, en passant par le secondaire jusqu'aux adultes de la restauration d'entreprise, c'est plus de 400 000 repas biologiques qui sont servis en restauration collective. Cette réalité économique pousse les producteurs du Gard à s'organiser pour bénéficier des fruits de la croissance.

Appuyés par le CIVAM du Gard, ils créent la première entreprise française de produits biologiques tournés exclusivement vers le marché de la restauration collective. Elle regroupe des producteurs du Gard, des éleveurs de Lozère et un transformateur bio de l'Hérault.<sup>2</sup>

**Stéphane Veyrat In Silence N°275 Octobre 2001**

---

<sup>2</sup> L'Association « A Pro Bio » fait la promotion du bio en restauration collective : A Pro Bio, 241, Av de la République, 59110 La Madeleine, tél. : 03 20 31 57 97.

Le Bio (dynamique) fait partie des menus des Ecoles Rudolf Steiner depuis toujours.

### 13. RELOCALISATION : L'EXEMPLE DU VERMONT

*Ce texte a été publié sous le titre "Les arguments du manger local" dans L'État de la Planète n° 9 en mai/juin 2003 sur le site [www.delaplanete.org](http://www.delaplanete.org). Il est reproduit ici avec l'autorisation de L'État de la Planète.*

*Dans un restaurant sans prétention du Vermont, une révolution est en marche*

*Par **Brian Halweil** (chercheur à l'Institut Worldwatch) .*

*Traduction : **Benoît Lambert**.*

Si vous en avez l'occasion, faites escale au Restaurant des Fermiers (*Farmers Diner*) à Barre dans l'État américain du Vermont : vous venez d'atterrir au milieu d'une révolution, même si à première vue, vous pourriez ne pas vous en rendre compte. On ne s'attend guère à une révolution dans une ville connue pour l'extraction du granit et sa transformation en pierres tombales et dans laquelle la rue principale est constituée d'une cour de justice, d'un cinéma, d'une quincaillerie, d'un fleuriste, d'une banque et d'un restaurant. Douze tabourets en vinyle vert sont alignés le long d'un comptoir en linoléum blanc dans cet établissement de 60 places. Un présentoir en verre datant des années soixante, posé sur un comptoir arrière, propose des tartes et des muffins anglais frais. Un distributeur en acier inoxydable bourdonne et refroidit le lait qu'il contient, tandis qu'à côté un vieux modèle de mélangeur se tient prêt à la préparation des frappés. Une fenêtre intérieure sert de cadre au tableau vivant des cuisiniers qui retournent des omelettes et des crêpes et poussent des pommes de terre grillées et des tranches de lard sur le grill. Les choses ne sont pas très différentes de ce qu'elles étaient lorsque l'établissement a ouvert ses portes dans ce bâtiment tout en longueur il y a 70 ans.

L'endroit a ses clients réguliers tôt le matin - un fermier à la retraite, deux employés à la maintenance des autoroutes de l'État, des électriciens, des plombiers, et des représentants d'autres membres de corps de métier - qui dès 7h par ce 3<sup>matin</sup> gris d'hiver font tourner dans leurs grandes tasses blanches le café brûlant. Les compartiments sont illuminés par des suspensions lumineuses de style 1930. Une douzaine de conversations résonnent dans la salle, et parmi elles, celle que j'ai avec le propriétaire et gérant du restaurant, Tod Murphy. Les tasses tintent contre leurs soucoupes. On entend parfois le tintement de la cloche indiquant que des plats sont prêts. Les espadrilles des serveuses grincent sur les planchers en bois. "Mon fils me dit souvent que je sens la frite" rigole Murphy. Mais en observant d'un peu plus près, vous découvrez que ce restaurant n'est pas ordinaire. Le lait dans le mélangeur et dans le distributeur automatique est le fruit de l'agriculture biologique, ce qui signifie que les vaches qui le produisent n'ont reçu aucune injection d'antibiotiques, et n'ont pas été nourries de fourrages cultivés à coups d'engrais chimiques et de pesticides. En outre, ce lait provient d'une laiterie locale, et non des cuves d'un camion en provenance d'un endroit dont les habitants de Barre n'ont jamais entendu parler.

Les oeufs dans les omelettes sont également d'origine locale. Les baies et la farine utilisées pour la confection des muffins anglais et des tartes proviennent de parcelles et de champs de blé locaux. Le restaurant coupe lui-même ses frites et broie sa propre viande à hamburger - le boeuf vient également de fermes locales. En fait, alors que l'essentiel de la nourriture que mangent les Américains parcourt au moins 1'500 miles de son lieu de production à l'assiette, la plus grande partie de la nourriture servie dans cet endroit a été cultivée à moins de 50 miles, et Murphy espère amener cette proportion à la totalité. On est en février et il y a encore de la neige sur l'aire de stationnement. Mais même au cœur de l'hiver en Nouvelle-Angleterre, le menu propose une variété de produits locaux, allant des céréales servant à la fabrication du pain et des pâtes aux haricots à la viande, aux carottes, aux pommes de terre et aux oignons, de la sauce aux pommes au cidre en passant par la bière.



Je remarque sur le menu les photos de fermiers qui produisent la nourriture. (Qui aurait pu penser que la nourriture qu'on mange dans un restaurant puisse être produite par des individus ?). Le napperon en plastique se lit comme le Qui fait quoi (*Who's Who*) de la pensée radicale sur le débat concernant le système alimentaire moderne, un système agroalimentaire qui ne se préoccupe guère de la responsabilité individuelle. Je m'arrête à la citation d'une nutritionniste de l'Université Columbia vivant dans une maison familiale en banlieue, Joan Gussow : "Je préfère le beurre à la margarine parce que je fais plus confiance aux vaches qu'aux chimistes." A côté, je lis la célèbre déclaration de Wendell Berry: "Manger est une action agricole." Suit une citation de Murphy lui-même "Penser localement, agir dans le voisinage." Il me dit qu'il n'en veut à personne de penser globalement, mais que ça lui paraît tout simplement trop compliqué. "Agir dans le voisinage est quelque chose que nous savons faire", remarque-t-il.

Le restaurant marche bien. Meghan, une serveuse, me précise que l'établissement ouvre à 5h30 chaque matin et ferme à 21h chaque soir. "Le déjeuner est toujours très fréquenté. Les week-ends aussi sont des jours de grande affluence. Plus les saisons passent, et plus nous avons de monde." Le propriétaire a des projets pour ouvrir à quatre autres endroits, suscitant une vague d'intérêt parmi les fermiers locaux, les cuisiniers, les écologistes, et parmi une population soucieuse de son alimentation et souhaitant voir davantage d'aliments cultivés localement sur les étagères des magasins, sur les menus des restaurants, et sur les tables en général. Mais tout cet intérêt ne signifie en rien que le travail est facile. "Je me bats contre des dragons chaque jour", explique Murphy, en référence aux obstacles auxquels il fait face en dirigeant un restaurant s'approvisionnant localement, des difficultés qui vont d'une réglementation onéreuse conçue pour des entreprises à l'échelle industrielle, en passant par des politiques agricoles à courte vue réduisant la diversité agricole du Vermont, jusqu'au poids écrasant des marques de nourriture planétaires faisant concurrence aux entreprises locales. Alors que j'écoute Murphy décrire sa vision des choses - ce qu'il appelle son "expérience folle" - je ne peux m'empêcher de faire une analogie historique. Car il s'agit vraiment d'une révolution!

Il parle d'un transfert de pouvoir potentiellement aussi profond que le démantèlement des aristocraties à travers l'Europe au XVIIIe siècle. Dans le paysage alimentaire moderne dominé par les Krafts, les Monsanto et autre ADM qui jouent le rôle des Tudors, des Tzars et des Capets, la vie de Murphy se passe à lutter pour une démocratie alimentaire.

A première vue, la notion de *démocratie alimentaire* peut sembler un peu pompeuse - une étrange combinaison de mots. Mais si vous doutez de la puissance de la relation de pouvoir qui règne dans l'alimentation, considérez ce point soulevé par Frances et Anna Lappé dans leur livre *Hope's Edge*. Le supermarché moyen offre pas moins de 30'000 articles. La moitié d'entre eux environ sont produits par 10 multinationales spécialisées dans les boissons et l'alimentation. Quelques 140 personnes - 117 hommes et 21 femmes - forment les Conseils de direction de ces 10 compagnies. En d'autres mots, bien que la pléthore de produits dans les supermarchés étalés dans un supermarché typique donne l'impression d'un choix abondant, l'essentiel de cette variété tient plus à une question d'emballage et de marque qu'à une véritable variété agricole. Et plutôt que de provenir de milliers de fermiers produisant différentes variétés locales, cette variété a été standardisée et sélectionnée pour maximiser les profits d'une poignée de puissants chefs d'entreprises. Face à l'impérialisme d'un tel paysage alimentaire, des déclarations d'indépendance commencent à se faire entendre. Certaines peuvent paraître dignes de Don Quichotte, comme celle de José Bové, cet éleveur de mouton qui a enfoncé son tracteur dans un McDonald pour protester contre l'homogénéisation de la cuisine planétaire. A Oaxaca au Mexique, un groupe de citoyens connaissant les mêmes soucis ont réussi à empêcher l'ouverture d'un McDonald au centre de leur ville historique. Au Canada, un mouvement de protestation a pris racine lorsque Monsanto, le géant de l'agriculture chimique et de la vente de semences, engagea une poursuite agressive contre un fermier du nom de Percy Schmeiser après avoir trouvé sur ses terres des semences brevetées par la compagnie. (La Cour fédérale du Canada à

Saskatoon, Saskatchewan, ne put démontrer que Schmeiser avait planté ces semences - à l'évidence les semences, en provenance de fermes adjacentes, avaient été transportées par le vent sur la terre de Schmeiser - mais le jugement fut de toute manière favorable à Monsanto.) Et en Europe, un nombre encore plus important de personnes - assez pour faire bouger les gouvernements - se sont opposés à l'importation de produits génétiquement modifiés en provenance des États-Unis. D'une façon ou d'une autre, ce sont là des tentatives pour défendre la production alimentaire et des traditions culinaires locales. Ces gestes ne sont pas non plus de simples protestations. Le mouvement *Slow Food*, qui compte maintenant pas moins de 75'000 membres dans 80 pays, est le plus grand mouvement organisé contre l'impérialisme culinaire, mais ne tire pas tellement son énergie de ce qu'elle défend et de ce à quoi elle s'oppose, mais plutôt de la préservation de la valeur sociale d'une alimentation saine, par la mise en contact des gens entre eux, entre les communautés et leurs terres. Le mouvement *Slow Food* résume son point de vue par "le droit au goût". Le service chez le Restaurant des Fermiers n'est pourtant pas si lent (*Slow Food* = "nourriture lente", par opposition bien sûr à *Fast Food*), mais cela n'empêche pas ce dernier de partager cet intérêt du mouvement pour que ce que vous y mangez ne soit pas imposé par les dirigeants du marketing de la restauration rapide et de l'agroalimentaire.

Les récentes actions terroristes ont augmenté la crainte, particulièrement aux États-Unis, des risques intempestifs de désintégration d'un système alimentaire centralisé et impliquant le transport des aliments sur de longues distances. (Une étude estime que la plupart des grandes villes américaines dans l'est des États-Unis ne peuvent compter que sur à peine deux jours de réserves alimentaires à portée de main, et sont donc vulnérables à des limitations soudaines dans les transports.) Au-delà de cet enjeu, une certaine paix de l'esprit vient avec la connaissance de l'origine de son alimentation - une paix peut-être réservée à l'alimentation locale. Par exemple, une bouteille de jus de pomme Tropicana indique qu'elle "contient du concentré en provenance de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Hongrie, de l'Argentine, du Chili, de la Turquie, du Brésil, de la Chine, et des États-Unis -un liste de pays avec des normes sur l'usage des pesticides très différentes. Bonne chance si vous cherchez à savoir ce que vous avalez! Par contre, lorsque les gens ont leur mot à dire sur la production alimentaire, ils ont également leur mot à dire sur l'aménagement régional, les polluants qui pourraient terminer dans leurs eaux, et sur la sécurité alimentaire de leurs voisins. Dans son restaurant, Murphy explique : "Il est beaucoup plus facile pour nos clients de faire le choix d'une viande sans antibiotiques, de lait issu d'une agriculture biologique ou de cultures sans modifications génétiques lorsque l'on connaît le producteur." "C'est une question de sécurité locale, d'une certaine manière" affirme Nina Thompson, directrice du *Vermont Fresh Network* (réseau pour des produits frais, VFN), une organisation qui aide à mettre en contact les fermiers et les chefs du Vermont. "Imaginons que l'infrastructure des transports soit frappée par des actions terroristes. Ici, nous n'aurions aucun problème à faire face."

## **L'alimentation et l'économie locale**

Au Restaurant des Fermiers, Murphy expose son plan. Ses mots sont ceux d'un homme d'affaire réfléchi, pas ceux d'un fanatique. Murphy est un homme dans la trentaine, d'allure élancée - on m'a dit de chercher le type châtain avec un catogan. Un dîner moyen dans la plupart des établissements, explique Murphy, a au plus cinq fournisseurs, et souvent moins.

Ces fournisseurs sont les gros bras de l'industrie agroalimentaire planétaire - des monstres comme *Sysco Corporation*, le plus grand distributeur d'aliments en Amérique du Nord et placé au deuxième rang de l'industrie de transformation par la revue *Forbes*. Selon Murphy, la plupart des restaurants se contentent d'appeler *Sysco*, de passer leur commande, et d'attendre le semi-remorque qui fera la livraison. Cette approche contraste fortement avec le Restaurant des Fermiers, qui compte 35 fournisseurs et prévoit d'en avoir 20 de plus l'année prochaine. Pendant ses premiers six mois

d'exploitation, le restaurant a dépensé 70 % pour cent de son budget alimentaire à l'achat d'aliments cultivés dans un rayon de moins de 50 miles.

Murphy prévoit d'augmenter cette proportion en utilisant un modèle qu'il appelle "preuve de l'origine" (traçabilité). À côté de son restaurant, il souhaite développer une petite usine de préparation de la viande certifiée par le gouvernement. Il voudrait faire de même pour la transformation d'autres aliments, une usine qui elle serait équipée pour la mise en conserves, le séchage et la cuisson des aliments. "La plupart des restaurants utilisent des carottes déjà coupées et congelées, explique Murphy. Notre but est de disposer d'un espace pour la transformation des carottes locales de saison, par congélation, saumurage ou mise en conserve."

L'idée de la traçabilité de Murphy s'attaque aux principaux obstacles auxquels doit faire face une alimentation locale - le problème de la reconstruction de la diversité alimentaire locale et les difficultés liées à la transformation des aliments, autant de compétences laminées par des vagues successives de réorganisations et de fusions. "Dans la plupart des communautés, la laiterie a disparu, de même que la fromagerie et la conserverie voire la boulangerie qui parfois" affirme Andy Fischer, directeur de *Community Food Security Coalition* (Coalition pour la sécurité alimentaire des communautés, USA). Sur ce point, le Vermont a déjà de grands avantages en comparaison d'autres communautés aux États-Unis et dans le monde. Il possède l'un des territoires parmi les plus diversifiés dans le pays, et plus de terres certifiées biologiques en proportion du territoire que tout autre État de l'Union. Et avec plus de 50 variétés de fromages fermiers, le Vermont dispose d'une plus grande offre que l'ensemble des cinq États qui le suivent à ce palmarès. "Nous espérons que le restaurant sera un catalyseur qui incitera les fermiers et l'industrie alimentaire à prendre le risque de produire de nouveaux produits et de nouvelles cultures", explique Murphy. L'atelier de transformation de la nourriture, à proximité du restaurant, pourrait utiliser les fruits et les légumes jugés de seconde qualité, ou un peu blets, des produits que les fermiers jetteraient normalement, pour en faire de la soupe, des confitures, et des condiments. À mesure que Murphy développe ses relations avec les producteurs locaux, les coûts peuvent être réduits. "Si nous savons combien de patates, d'oignons et de tomates nous aurons besoin sur une base mensuelle, le producteur sait exactement ce qu'il pourra nous vendre." Le fermier bénéficie de cette situation en termes de liquidités et de sécurité, ce qui lui permet, à termes, de réduire ses exigences.

Qui plus est, à mesure que ce coin du Vermont où habite Murphy devient plus autonome du point de vue alimentaire, une proportion plus importante de l'argent dépensé par la région pour s'alimenter est retenue dans l'économie locale, et moins d'argent est déboursé pour payer l'envoi, l'entreposage et les revendeurs. Le restaurant achète mensuellement pour 15'000 dollars de produits des fermes environnantes, un chiffre qui devrait augmenter avec l'agrandissement du restaurant. "Mon emploi favori est de signer des chèques aux fermiers" sourit-il. Il a discuté récemment avec le fils d'un fermier qui tente de maintenir la ferme de la famille en élevant des porcs pour le restaurant. L'argument du surcroît d'autonomie a été renforcé par une étude récente de *New Economics Foundation* (Londres), qui évalue que chaque £10 dépensé dans une entreprise alimentaire locale vaut £25 pour la région, comparé à £14 lorsque la même somme est dépensée dans un supermarché. Qu'il s'agisse de livres sterling, de pesos ou de roupies, l'argent dépensé localement génère près de deux fois plus d'argent pour l'économie locale. Il faut comparer cet effet multiplicateur avec la relation plus coloniale qui prévaut dans la plupart des économies locales. Ken Meter et Jon Rosales du *Crossroads Resource Center* à Minneapolis, ont découvert récemment qu'alors que les fermiers du sud-est du Minnesota avaient réalisé des ventes de produits agricoles pour un montant de 866 millions de dollars en 1997, ils avaient en dépensé 947 millions pour produire cette nourriture, essentiellement en engrais et en pesticides, et en ce qui concerne le travail de la terre, en paiements à des fournisseurs lointains, des agences de crédit ou des propriétaires terriens absents de la région. (Sans les subventions fédérales, plusieurs de ces fermiers auraient fait faillite.) Pendant ce temps, les habitants dépensèrent 500 millions de dollars cette année là qui filèrent presque exclusivement

vers des producteurs et des compagnies situées en dehors de la région. Doug O'Brien, le directeur de la plus grande organisation de lutte contre la faim, souligne l'ironie de la situation de nombreux Américains du mid-ouest qui "se rendent à un comptoir alimentaire pour y obtenir une boîte de Corn Flakes afin de nourrir leurs enfants dans une communauté où des milliers d'hectares sont consacrés à la culture du maïs." Meter et Rosales concluent que l'organisation agricole actuelle extrait chaque année 800 millions de dollars de l'économie régionale.

### **Laissez-les manger des OGM!**

Les dernières fois que j'ai parlé avec Murphy, il avait à peine le temps de respirer. Il est occupé non seulement à la gestion du restaurant, mais à répondre aux sollicitations des médias. Gourmet a déjà raconté l'histoire du restaurant ; le *New York Times* et le *Vermont Life* préparent chacun un article. Il me demande si j'ai vu son dernier slogan - c'est un *freakin* restaurant (un établissement qui rapporte) - puis nie rapidement avoir inventé le jeu de mot. Malgré toute l'attention de l'élite culinaire, il serait facile de qualifier cet intérêt pour l'alimentation locale de simple mode. Mais regardons au centre des villes, où l'on ne trouve aucun magasin qui propose des primeurs, alors que l'offre de boissons alcoolisées et de restauration rapide y est abondante, et où le marché fermier est souvent la seule source de fruits frais et de légumes, ou tournons notre regard vers les pays pauvres qui ne peuvent importer de nourriture et pourraient produire davantage de leur propre alimentation si des soutiens gouvernementaux appropriés étaient mis en place. Il devient alors évident que les bénéfices de la production locale d'aliments ne sont pas réservés aux gens fortunés. J'ai récemment eu la chance de discuter de cette question avec Anuradha Mittal, qui dirige l'*Institute for Food and Development Policy*, un "puit d'idées" (*Think Tank*) situé en Californie et mieux connu sous le nom de *FoodFirst*. Son groupe se montre très critique à l'égard de la Révolution verte, de l'Organisation Mondiale du Commerce, des semences génétiquement modifiées, des brevets sur la vie, et porte donc un intérêt particulier à la production alimentaire locale, qu'Anuradha Mittal considère comme un antidote efficace à tous ces démons. Selon elle, "la production locale consiste à conquérir notre indépendance face aux caprices et aux diktats du marché international, et face aux accords internationaux sur le commerce. Dès que commence l'érosion de l'indépendance alimentaire d'une région, les conditions de la famine sont mises en place." Or les pays pauvres qui se retrouvent sans nourriture vont apprendre qu'un mendiant ne peut choisir. Mittal mentionne le cauchemar diplomatique qui s'est produit avec la Zambie qui, confrontée à une famine, refusa l'aide américaine parce qu'elle se constituait de produits génétiquement modifiés. Après avoir critiqué les dirigeants africains qui, d'après eux, mettaient en danger la vie de leurs citoyens, les négociateurs américains finirent par accepter de rechercher des céréales n'ayant pas été modifiées. Les céréales déjà sur place furent moulues pour s'assurer que les fermiers zambiens ne planteraient pas les semences génétiquement modifiées. Mais l'incident souleva nombre de questions au sujet de la souveraineté alimentaire. Mittal affirme également que les principes guidant l'agriculture mondiale sont loin d'être démocratiques. Les négociations de l'OMC en 1999 à Seattle ont échoué parce que les Ministres du commerce des pays du Tiers Monde quittèrent les négociations pour protester contre des négociations qui se produisaient derrière des portes fermées, et excluant la plupart des pays. Mittal poursuit en soulignant que l'esquisse de la ligne directrice de l'Accord de l'OMC sur l'alimentation fut rédigée par le vice-président de Cargill, une multinationale de l'agroalimentaire.

"Ce n'est pas la démocratie alimentaire mais l'hypocrisie alimentaire", selon Mittal, qui rappelle que dans la récente ronde de négociations, les États-Unis et l'Europe ont encouragé et convaincu les nations les plus pauvres de réduire leurs barrières tarifaires à l'importation tout en maintenant de leur côté les subventions à leurs fermiers. Mittal est originaire de l'Inde, je lui ai donc demandé son avis sur le mouvement *Navdanya* (Neuf Semences) pour aider au maintien de la diversité des cultures en Inde et pour promouvoir l'autosuffisance alimentaire. Fondé en 1991, *Navdanya* protège des brevets les variétés locales de blé, de riz et d'autres cultures en les cataloguant et en les déclarant propriétés publiques. L'organisation a fondé des banques de semences locales, des magasins pour les

fournitures agricoles et des entrepôts, et aide à établir des "Zones de liberté", des villages qui s'engagent à rejeter l'usage d'engrais chimiques et de pesticides, les semences génétiquement modifiées et les brevets sur le vivant. Dans ce contexte la "liberté" revêt à la fois une signification économique et écologique. La diversité de la production locale aide à réduire leur dépendance envers des intrants issus de l'agrochimie et à fournir des solutions pour lutter contre les parasites ou les changements climatiques soudains. Et lorsque les fermiers produisent pour les marchés locaux (plutôt que de tout exporter), leurs clients se font plus nombreux, ce qui les encourage à diversifier leurs cultures. C'est ainsi que la diversité des produits renforce leur autosuffisance. Pour Mittal, *Navdanya* est un des très nombreux mouvements au niveau local où les gens ont réalisé combien épouvantable était devenue la situation et ont appris à répondre à la perte de biodiversité, à l'érosion de leur environnement et à la destruction de leurs moyens de subsistance. En Inde seulement, ajoute-t-elle, on trouve des centaines d'associations." Mais elle signale également *La Longue Marche contre les OGM* en Thaïlande (pour un contrôle local de la biodiversité et un plus grand contrôle des variétés locales) ou le *Mouvement des Sans Terres* au Brésil (pour une redistribution des terres par l'installation des travailleurs et des fermiers sur les terres de grands propriétaires). Bien entendu, et Mme Mittal ne le nierait pas, un certain commerce est naturel et bénéfique. Mais une plus grande autosuffisance peut aider à protéger le pays contre des marchés internationaux versatiles, générer de la richesse et des emplois locaux, et éviter la dépendance à l'égard de compagnies et de pays lointains qui pourraient ne pas toujours se révéler des sources alimentaires fiables.

### **Les soldats aux pieds nus de la révolution**

Le Restaurant des Fermiers, en reconstruisant l'agriculture du Vermont, ne fait pas cavalier seul. Au contraire, cette croisade de chevalier implique même une multitude de personnages qui la soutiennent. Le *Vermont Land Trust* (Société fiduciaire pour les terres du Vermont) dirige un des programmes apportant une aide aux fermiers qui débutent, sous formes de prêts à bas taux d'intérêt, de conseils et de déductions fiscales. Les habitants du Vermont utilisent maintenant au moins trois monnaies locales - le Pain de Burlington (*Burlington Bread*), les Dollars des Montagnes Vertes (*Green Mountain Dollars*), et la Devise Buffalo Co-op (*Buffalo Co-op Bucks*) - qui ne sont utilisées que pour acheter de la nourriture produite au Vermont. Autre exemple, la Fondation *Intervale*, à Burlington, a aidé à l'établissement d'une ferme communautaire qui fournit de la nourriture à 350 familles. Elle a également développé un réseau de fermes qui fournissent à l'hôpital local l'essentiel de ses légumes, de ses fruits, de ses herbes et a des plans pour la construction d'un incubateur à volailles communautaire, où les fermiers et les entrepreneurs du secteur alimentaire pourront s'essayer à la transformation des aliments et au métier de l'emballage.

Des centaines de restaurants du Vermont annoncent déjà la provenance locale de leurs aliments, un résultat largement attribuable aux efforts du *Vermont Fresh Network* (VFN), une organisation à but non lucratif créée il y a six ans et qui se consacre au renforcement de l'agriculture du Vermont. Nina Thomson, sa représentante, explique que tous ces accords résultent d'accords à l'amiable. Un restaurant doit avoir des accords à l'amiable avec au moins trois fournisseurs pour rester membre du réseau. Chaque fermier doit en avoir au moins un avec un restaurant. VFN produit une "liste des produits frais" disponibles chez les fermiers locaux et est chargé d'une centrale d'achat unique pour les chefs, et d'un marché unique pour les fermiers. VFN a par ailleurs découvert que plusieurs fermiers et restaurateurs faisaient des démarches redondantes: "Nous avons connu un cas, explique-t-elle, où trois fermiers voisins faisaient des livraisons de différents produits dans la même ville. Désormais, ils partagent un véhicule, ne font qu'un déplacement, et ont élargi leur champ de distribution, en s'échangeant leurs clients." Le besoin pour ce type d'assistance semble très important, puisque des efforts similaires se développent dans le sud-ouest de l'Angleterre où le Réseau alimentaire du Comté de Devon travaille depuis 1998 à mettre en réseau les producteurs et les points de vente locaux. Sur un budget annuel de moins de £ 500'000, on estime que cet effort,

financé par le gouvernement, a créé 150 nouveaux emplois, assuré l'existence de 15 marchés fermiers et l'approvisionnement régulier de 18 commerces. Il a aussi donné naissance à de nombreuses entreprises alimentaires qui contribuent à l'économie locale et y retiennent £9 millions par année. A Devon, comme au Vermont, la revendication d'actions gouvernementales par des groupes locaux est claire. "Nous intervenons pour donner des réponses aux échecs du marché local" explique le fondateur du Réseau Ian Hutchcroft, "parce que le secteur privé n'investit pas dans les entreprises alimentaires locales de manière significative, et que de plusieurs manières, les cartes sont truquées et vont contre leurs intérêts." Thomson partage ce sentiment : "Des lobbies travaillent pour tous les autres types d'enjeux. Mais il n'y a pas de groupes d'intérêt sur ces questions." Si les défenseurs de la production alimentaire locale ne sont pas un groupe d'intérêt important pour l'heure, ils gagnent peu à peu le soutien d'une proportion croissante de la population, qui pourrait inclure toute personne qui cultive un jardin potager, chaque fermier qui souhaite vendre de la nourriture à ses voisins, les parents préoccupés par la nourriture servie à la cafétéria de l'école, et tous ceux qui prennent le temps de manger en famille des repas préparés à la maison - autant de gens qui font de petits gestes de rébellion contre des aliments toujours davantage transformés, stérilisés, se retrouvant toujours plus loin de leur lieu de production. Parmi eux figurent bien sûr la cinquantaine de personnes qui se pressent dans le Restaurant des Fermiers par cette journée d'hiver, pour ne pas mentionner le fondateur de l'établissement lui-même. Murphy est né dans une ferme laitière au Connecticut, mais regrette la vente par sa famille des derniers animaux, bien avant qu'il n'ait eu la possibilité de mettre la main à l'agriculture. "J'essaye depuis 33 ans de revenir à la ferme" dit-il. Avec sa femme, il a lancé une laiterie forte de 100 moutons, et espère qu'un jour son fromage, et sa viande d'agneau, seront au menu de son restaurant.

## 14. UNE EXPERIENCE ORIGINALE A ISIGNY

*D'après un compte-rendu disponible sur le site du CERIN (CEntre de Recherche et d'Information Nutritionnelles).*

A Isigny-sur-mer (Calvados), ville ouvrière de 3 000 habitants (11 000 sur le canton), la municipalité conduit depuis dix ans une politique sociale de réseau visant à rompre l'isolement des populations précarisées. Si le taux de chômage n'y est pas plus élevé qu'ailleurs (12 %), le chômage de longue durée touche surtout les moins de 25 ans et les plus de 40 ans. Par ailleurs, l'économie, centrée sur des activités laitières et ostréicoles, génère de faibles salaires, souvent saisonniers. Résultat : des revenus qui ne dépassent pas le SMIC, beaucoup de RMI, peu de mobilité des personnes, des carences importantes d'un point de vue culturel et scolaire. Pour recréer un lien social et relancer les initiatives, la municipalité a surtout misé sur la solidarité et le travail en réseaux des partenaires associatifs et économiques du canton.

*"Dans un premier temps, il était indispensable de créer une maison de service public qui réunisse l'ensemble des services administratifs, remarque Patrick Rossigneux, le Maire de la ville. Cette structure dotée d'une cellule emploi évite à la population d'engager des frais pour se déplacer vers Caen ou Bayeux, trop éloignés de la commune." Dans une deuxième étape, il fallait créer des outils d'insertion. Un jardin pédagogique a donc vu le jour avec des déclinaisons programmées pour les prochains mois : un poulailler pédagogique grâce à des volailles bio données par la coopérative des éleveurs de la région en échange d'un local prêté par la municipalité ; une cuisine pédagogique pour apprendre à cuisiner et conserver les légumes récoltés et les volailles, une pépinière pédagogique, dont les plants serviront à l'embellissement de la ville avec à terme la création de postes de cantonniers.*

Plus près des jeunes, des associations "Actions Junior" pour les 10-12 ans et "Actions Jeune" pour les 12-20 ans ont été créées pour proposer des activités de loisirs, sportives ou de soutien scolaire... Peu à peu, l'idée de réseau a fait son chemin. Des associations regroupant les assistantes maternelles, les femmes d'Isigny ou encore les éleveurs bio ont ainsi vu le jour. *"Finalement, remarque Patrick Rossigneux, ces initiatives menées dans des domaines très différents s'appuient sur des réseaux de partenariat informels, forment une chaîne et suscitent de nouveaux besoins auxquels nous essayons d'adosser des projets. Et au bout de cette longue chaîne, on arrive à redonner des habitudes de travail en équipe, à apprendre à consommer des produits sains, améliorer l'équilibre alimentaire, créer des emplois, rompre l'isolement. C'est un travail de longue haleine qui nécessite beaucoup d'efforts et d'engagements collectifs dans la durée. Mais on réussit à recréer du lien social. Sans prétendre avoir résolu tous les problèmes, il n'y a plus d'isolement à Isigny, moins de désœuvrement et de petite délinquance, moins de bénéficiaires aussi de bons alimentaires. Le jardin pédagogique y a contribué. Avec la cuisine pédagogique, animée par une diététicienne et un professeur d'enseignement ménager, nous espérons changer peu à peu les habitudes et livrer des repas à la place des bons d'achats."*

Une expérience qui démontre, s'il en était besoin, que la manière dont on appréhende l'alimentation peut avoir des répercussions sur l'ensemble de la société.

## 15. A MUNICH, LA BIO AU SECOURS DE L'EAU

*A Munich, depuis 1991, la ville incite les agriculteurs situés dans la zone de captage de l'eau à se convertir à l'agriculture biologique. Une méthode qui donne une eau potable pour un prix extrêmement intéressant.*

Comment Munich, agglomération de 1,3 millions d'habitants, peut-elle faire encore aujourd'hui l'économie de tout traitement de potabilisation de l'eau ?

Tout commence au siècle dernier. A cette époque, le système d'alimentation en eau de la ville est mis en place à partir des eaux de la vallée de Mangfall. Bien que distante de 40 km, cette vallée, qui assure aujourd'hui 80 % de l'approvisionnement de l'agglomération, est choisie pour sa pluviométrie élevée, la capacité filtrante des sols, et surtout pour son altitude, qui permet une adduction par gravité.

A cette époque, la municipalité procède à l'acquisition d'une partie du bassin hydrographique du Mangfall. La plupart des terrains sont ensuite boisés ; l'idée avant-gardiste pour l'époque, étant de créer un filtre naturel épurateur des eaux, lequel est « propriété de la ville » sur 1600 hectares.

La ville a procédé à deux phases de boisement durant ce siècle, en 1900 et dans les années 1950-1970. Sur 1600 hectares, elle reconstitue progressivement une forêt « naturelle » irrégulière, riche en feuillus. Ce mélange d'espèces permet d'éviter des traitements phytocides et les coupes à blanc, pénalisantes vis-à-vis du lessivage des minéraux. L'exploitation du bois se fait pied à pied, par petite trouée, afin de maintenir un couvert constant. Avec son humus, la forêt constitue un filtre naturel de haute qualité. Cette gestion est un peu plus onéreuse qu'une gestion intensive. Le surcoût de la gestion de la forêt (325 F [ 49,55 Euros ] par hectare, 6 centimes [ de francs ] par m<sup>3</sup> d'eau distribuée) est compensée par la vente de bois, la ville dégagant même des bénéfices. La gestion et l'exploitation de ces boisements sont assurées par le service forestier municipal pour le compte du service municipal des eaux.

Une stratégie payante puisque - 1200 analyses microbiologiques et 200 tests chimiques mensuels en font foi - les 110 millions de mètres cubes consommés chaque année par les habitants de Munich et de vingt communes environnantes sont, sans traitement préalable, d'une qualité qui s'apparente à celle d'une eau minérale.

Au début des années 90, le service des eaux (privatisé en 1998) note une lente mais régulière montée des teneurs en polluants d'origine agricole. Les plus mauvaises analyses, en 1993, font état d'un maximum de 15 milligrammes de nitrates/litre (limite autorisée : 50), et de 0,065 picogrammes de pesticides par litre (limite autorisée : 0,5). L'alerte est prise au sérieux. Acquérir des terres dans le périmètre des zones de captage pour boiser est une solution vite écartée compte tenue des tensions sur le foncier.

La ville décide alors d'encourager l'agriculture biologique sur l'ensemble des terres agricoles situées en amont, dans la vallée de Mangfall. Encourager, le mot est de toute évidence trop faible, puisque la ville va intervenir très directement, sur tous les maillons de la filière, de la production à la commercialisation, la ville se faisant par ailleurs fort d'assurer des débouchés aux produits biologiques dans ses propres établissements : crèches, cantines, etc.

La ville a déterminé 2250 hectares de terres agricoles à convertir, le reste étant occupé par des forêts. La ville a alors fait appel aux associations de producteurs (Demeter, Bioland, Naturland) pour faire passer le message auprès des exploitants. Cela a fait ressortir la nécessité d'aider financièrement les exploitants à franchir le cap. La municipalité a financé entièrement les premières



missions de conseils prodigués par les associations, ainsi que les contrôles annuels, les agriculteurs devant pour leur part adhérer à une association de leur choix.

Une aide municipale est également versée pour « contribution à la protection de l'eau et compenser la diminution des rendements » d'un montant de 1840 F [ 280,51 Euros ] par hectare pendant les six premières années et 1500 F [ 228,67 Euros ] pour les douze années suivantes, que la terre soit en propriété ou en fermage.

Ces aides viennent en complément à celles que l'État accorde dans le cadre des programmes agri-environnementaux (environ 1000 F [ 152,45 Euros ] par hectare et par an pendant cinq ans). L'ensemble représente une aide moyenne par exploitation de 68 000 F [ 10366,53 Euros ] par an.

Cette aide s'applique à l'intégralité de l'exploitation si celle-ci passe en bio, même si seulement quelques parcelles sont dans le périmètre concerné. Les associations d'agriculture biologique ont, pour leur part, créé un groupe de travail, lequel, lui aussi activement soutenu par la ville, s'occupe de la transformation des produits biologiques par des entreprises spécialisées et de l'ouverture de débouchés dans les commerces.

Au départ, il y a 107 agriculteurs concernés. Dès la première année, en 1993, 23 passent un contrat de reconversion. Aujourd'hui, il ne reste plus que 15 agriculteurs qui ne sont pas passés à la bio, mais ce n'est qu'une question de temps. Cette conversion rapide a été favorisée par le fait que, dans cette région dominée par l'élevage, les surfaces sont essentiellement des prairies.

Pour la municipalité, le coût de l'opération, se chiffre à 6 centimes [ de francs ] par m<sup>3</sup> d'eau distribuée... un prix modique si l'on compare à la seule dénitrification estimée en France à 1, 80 F par m<sup>3</sup><sup>1</sup>.

Reste que les Bavarois profitent encore très mal de cette ressource de qualité puisqu'ils ont l'habitude de boire à table de l'eau gazeuse. Le service de l'eau incite les Munichoïses à gazéifier eux-mêmes l'eau du robinet. Les Munichoïses sont par contre de grands amateurs de bières et pour faire un litre de cette boisson, il faut trente litres d'eau d'une excellente qualité.

**Philippe Pointereau et Isabelle Meiffren In Silence N° 274 Septembre 2001**

---

<sup>1</sup> Un compte-rendu d'un voyage d'études sur cet exemple de gestion de l'eau peut être Commandé contre 90 F port compris auprès de Solagro, 219, avenue du Muret, 31300 Toulouse, tél. : 05 61 59 56 16.

## 16. DU PÉTROLE DANS VOTRE ASSIETTE

*Si manger nous fournit notre énergie vitale, le choix de notre nourriture peut avoir une grande influence sur notre consommation d'énergie comme le montrent des études réalisées par le WWF-Suisse.*

Manger est un plaisir. Sous forme de calories, la nourriture nous fournit chaque jour l'énergie dont nous avons besoin. Mais la production, l'élaboration et l'acheminement des denrées alimentaires sont souvent liées à une grande consommation d'énergie : avant d'atterrir dans notre assiette, beaucoup d'aliments ont été cultivés dans des serres chauffées, transportées sur de longues distances ou apprêtées à grand renfort d'énergie. Or, tous les processus tirant leur énergie de dérivés du pétrole (essence, kérosène, diesel ou mazout) s'accompagnent d'une émission de CO<sub>2</sub>. Ce gaz à effet de serre est le principal responsable du réchauffement de l'atmosphère terrestre dans le monde entier. Le secteur alimentaire représente près de 20% de la consommation totale d'énergie - donc de l'effet de serre.

La production des denrées alimentaires exige quatre fois plus d'énergie que nous n'en retirons sous forme de calories. Les légumes et les fruits sont plus savoureux s'ils ont mûris au soleil que dans une serre. Si par ailleurs nous misons sur l'énergie solaire plutôt que sur le pétrole, le climat a tout à y gagner. Opter ( par exemple) pour des légumes de saison plutôt que pour des tomates d'hiver produites en serre, c'est consommer neuf fois moins de pétrole. De plus, il est très facile de réduire la consommation de pétrole et les émissions de CO<sub>2</sub> en achetant des produits de la région plutôt que des légumes et des fruits transportés sur des milliers de kilomètres - et peut-être même par avion.

Par des achats sélectifs, nous pouvons agir en faveur du climat. La valeur nutritive de la viande est environ quatre fois plus élevée que celle des légumes. Mais si l'on compare les conditions de production des deux types de calories, on constate que la consommation de viande est deux fois plus néfaste pour le climat que celle des végétaux. Raison principale : la libération dans l'atmosphère d'une énorme quantité de méthane (CH<sub>4</sub>) par les animaux au cours de leur vie. Or, le méthane est un gaz à effet de serre particulièrement nocif. Par ailleurs, comme on obtient moins de calories (sur une même surface) par la production de viande que par une production végétale, de précieuses calories sont ainsi perdues pour le tiers monde.

En effet, plus de cinq calories végétales de haute valeur (sous forme de fourrage) sont nécessaires pour produire une calorie animale. Sans forcément renoncer complètement à la viande, nous devons nous montrer plus sélectifs. L'offre de viande provenant d'élevages locaux éthiquement corrects ne cessent de s'étoffer ; ces exploitations constituent une heureuse alternative aux élevages intensifs (animaux nourris de fourrage concentré). Beaucoup de plantes ne peuvent produire que des herbes indigestes pour l'homme, plantes que les bovins et les moutons transforment en précieuses protéines. En outre, des porcs valorisent des déchets inconsommables pour nous dans d'autres élevages extensifs.

**Francis Vergier In Silence n°268 Mars 2001**

## CONCLUSION

AUX lendemains de la seconde Guerre mondiale : cap sur l'auto-suffisance alimentaire, intensification des cultures, industrialisation des techniques et modernisation du métier... Le paysan s'est transformé en agriculteur par la volonté d'une politique agricole productiviste qui a depuis longtemps atteint ses objectifs, mais qui n'a pas depuis modifié ses orientations pour autant.

On a laissé la machine s'emballer, et la situation dont nous héritons un demi-siècle plus tard n'est pas seulement celle d'un gâchis environnemental, avec ses eaux nitratées et ses pesticides cancérigènes. C'est, ici aussi, celle du constat d'un profond délitement du lien social au profit du bénéfice privé. Le paysan n'est plus qu'un maillon de la chaîne de production, calé entre une industrie chimique dont le métier est le dopage au mépris de toute considération sanitaire, et l'acheteur en gros, qui profite de sa situation de monopole pour imposer tarifs et rythmes de production.

Mais agriculture et élevage sont-ils vraiment des modes de production comme les autres, hors contexte comme une tomate est hors sol ? La nourriture, vite faite vite avalée, est-elle vraiment un objet de consommation sans rapport avec la vie, végétale ou animale, sans rapport avec aucun processus biologique et écologique ? Et qui a pu croire qu'était devenu inutile le paysan, curseur des rapports entre l'homme et son écosystème ? Comment avons-nous pu oublier la place centrale de celui qui compose avec la terre pour nourrir l'homme ? Et enfin, "qui aurait pu penser que la nourriture qu'on mange dans un restaurant puisse être produite par des individus?"

Quelques catastrophes sanitaires n'auront malheureusement pas été de trop pour qu'aient enfin voix au chapitre ceux qui cherchent à sortir des autoroutes de la production pour tracer d'autres voies, plus respectueuses, plus humaines. Qui veulent replacer l'alimentaire au confluent des activités sociale, sanitaire, environnementale. En premier lieu, lutter contre la marchandisation effrénée et aveugle d'activités de base (culture, élevage), de biens communs de l'humanité (eau, air, plantes), de besoins vitaux et sociaux élémentaires (se nourrir bien pour vivre mieux). Et ça veut dire élaborer de nouvelles constructions collectives, qui rendent à chacun sa responsabilité dans la chaîne alimentaire : ainsi une AMAP permet au citoyen-consommateur et au citoyen-paysan de recréer, à échelle humaine, un groupe solidaire et responsable ; ainsi l'engagement des collectivités locales permet, à un niveau plus large et à plus long terme, d'enclencher une dynamique collective vertueuse.

Ne nous y trompons pas : cette volonté de relocalisation du circuit alimentaire est tout le contraire d'un quelconque repli. Car il s'agit bien de reconstruire une activité humaine sur le mode coopératif, en sens inverse de politiques imposées certainement pas au profit des populations : surproductions standardisées et subventionnées en dépit du bon sens, surplus déversés sur des pays supportant d'autant moins cette concurrence qu'ils ont été contraints de saborder leur souveraineté alimentaire... Ainsi, au niveau local comme au niveau global, l'enjeu est le même : assurer une alimentation suffisante, saine et respectueuse des populations, décider de ne plus passer par les fourches caudines de grands groupes qui ne s'arrêteront pas là (prochaine étape programmée dans le captation des biens communs par des intérêts privés : la vente aux agriculteurs d'organismes vivants fabriqués en série, et dont la structure génétique a été déposée par brevet : les OGM. Précaution zéro, racket sur l'activité agricole, mainmise sur l'évolution de la vie. Et aussi : déjà, l'eau payante ; bientôt, l'air).

Aux Etats-Unis comme en France, des bonnes volontés s'organisent : simples citoyens, professionnels (vendeurs en marchés paysans, producteurs biologiques, cuisiniers...), spécialistes

(agronomes, économistes...), élus locaux travaillent ensemble afin de mettre en place des structures qui ne marchent pas à l'envers mais à l'endroit. Nous n'en sommes encore qu'au début, nous avons pris du retard, mais nous nous honorerons d'avoir été parmi ceux qui ont participé à construire localement un monde plus juste, plus solidaire, plus respectueux.

Ce dossier est un outil important ; toute personne le consultant y aura trouvé matière à réflexion - et à action. Car, nous le savons, globalement comme localement, un autre monde est possible !

## ANNEXE

### **LES DIX PRINCIPES D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE**

*(CONFEDERATION PAYSANNE)*

- 1/ Répartir les volumes et production afin de permettre au plus grand nombre d'agriculteurs d'accéder au métier et d'en vivre.
- 2/ Etre solidaire des paysans des autres régions d'Europe et du monde.
- 3/ Respecter la nature
- 4/ Valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares.
- 5/ Rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles.
- 6/ Assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits.
- 7/ Viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations.
- 8/ Rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.
- 9/ Maintenir la diversité des populations animales élevées et des variétés végétales cultivées.
- 10/ Raisonner toujours à long terme et de manière globale.

## **BIBLIOGRAPHIE, ADRESSES ET SITES INTERNET**

### **A/ LIVRES**

PLASSARD François *La vie rurale, enjeu écologique et de société*

*Propositions altermondialistes* (Editions Yves Michel, 2003)

MARTIN Herve-René *La fabrique du diable, la mondialisation racontée à ceux qui la subissent II* (Climats, 2003)

LE TREUT Hervé & JANCOVICI Jean-Marc *L'effet de serre, allons nous changer le climat ?* (Flammarion, 2001)

BOUCHARD Roméo *Plaidoyer pour une agriculture paysanne* (Ecosociété, 2002)

### **B/ REVUES**

*Silence* 9, rue Dumenge 69317 LYON Cedex 04

*L'Ecologiste* 25, rue de Fecamp 75012 PARIS

*Marianne* n°342 (10-16 novembre 2003)

*Courrier International* n° 686-687 (24 décembre 2003-7 janvier 2004)

*Politis* n° 812 (29 juillet - 1er septembre 2004) : Dossier *Un monde sans pétrole*

### **C/ ADRESSES ET SITES INTERNET**

AMAPP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Proximité)

du Gâtinais : 126, rue de la Grefferie 45200 AMILLY

Tél : 02 38 90 03 68 / Courriel : amappgatinais@club-internet.fr

GABOR (Groupement des Agriculteurs Bio de l'Orléanais)

Cité de l'Agriculture 13, avenue des Droits de l'Homme 45921 ORLEANS Cedex 9

Tél : 02 38 71 95 10

AMAP ALLIANCE PEC : 40, rue de Malte 75011 PARIS <http://www.alliancepec.org/>

ALLIANCE PROVENCE : <http://www.olivades.com>.

ATTAC 45 : <http://www.local.attac.org/attac45/>

L'ETAT DE LA PLANETE MAGAZINE : <http://www.delaplanete.org/>

UN PLUS BIO : <http://www.unplusbio.org/>

ACTION CONSOMMATION : <http://www.actionconsommation.org/>

Pour les collectivités locales : [www.achatpublic.com/](http://www.achatpublic.com/)

A propos des changements climatiques et des problèmes énergétiques : <http://www.manicore.com>

Pour les personnes qui se questionnent sur le statut de SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) un lien : <http://www.resoscope.org/scic> et notamment sur l'implication des collectivités locales dans ce genre d'entreprise (voir 30 questions).

## CREDITS

Ce dossier<sup>1</sup> a été réalisé par

### **ATTAC-45**

*Groupe de Travail Décroissance & Relocalisation :*

- Philippe Lalik
- Julien Gozard
- Christian Chandellier
- Bruno Delaveau
- Farida Foucaut
- Jules Lieutaud
- Jean-Pierre Masson
- Roger Ramond
- Pascal Veaulin

Courriel : [decroissance.attac45@attac.org](mailto:decroissance.attac45@attac.org)

ATTAC-45 46 ter, rue Sainte Catherine 45000 ORLEANS

Remerciements :

Aux *Amis du Monde Diplomatique du Gâtinais* sans lesquels nous n'aurions pu organiser des forums sociaux aussi riches, aux membres du *GABOR* pour leur enthousiasme communicatif et aux animateurs de *l'AMAPP du Gâtinais* qui ont mis en pratique la relocalisation que nous préconisons.

Merci également à la revue *Silence* qui permet la reproduction des textes qu'elle publie, à *L'Etat de la Planète* pour l'autorisation relative à la reprise du texte si riche sur l'expérience dans le Vermont, à *ATTAC-89* pour ses encouragements, à la Ville de *Chalette sur Loing* qui met à notre disposition salles et matériels pour nos réunions et forums sociaux ainsi qu'à tous les participants à ces forums.

