



COMPTE RENDU
DES TABLES RONDES & ATELIERS



SORTONS L'AGRICULTURE DU SALON

Il est temps aujourd'hui de se dire que ce qui vient de la terre ne peut pas être considéré comme une marchandise banale et de repenser l'agriculture en lui assignant d'autres fonctions : assurer la sécurité alimentaire, préserver la nature, améliorer la santé globale des écosystèmes et des personnes.

Le débat sur l'exception agricole était au cœur de cette journée organisée le 25 février au Carreau du Temple à Paris, jour de l'inauguration du Salon International de l'Agriculture, et symboliquement intitulée "Sortons l'Agriculture du Salon" car toutes les conditions d'une réforme profonde sont là, très loin du folklorique Salon de la Porte de Versailles où l'industrie agricole et alimentaire a quasiment pris toute la place.

Cette journée qui s'est organisée de façon collective et relativement informelle n'était pas un Salon. Elle était l'occasion d'échanger sur l'agriculture et l'alimentation, enjeux majeurs pour tous. Elle rassemblait les acteurs de la démocratie alimentaire, qu'ils soient paysans, cuisiniers, artisans, intellectuels, scientifiques, artistes ou, plus simplement, citoyens-mangeurs, afin de s'approprier l'appel à une exception agricole, mais aussi de mettre en synergie les acteurs et les initiatives afin de décider ensemble des prochaines étapes de cette démarche.

Cette manifestation, sous le parrainage de Michel Serres, a été co-produite par Alimentation Générale et Le Carreau du Temple. Elle procédait de la dynamique du collectif (Gilles Fumey, Olivier Assouly, François Collart Dutilleul, Ioan Negritiu, Eugenio Mailler, Pascale Brevet, Pierre Hivernat, Elisabeth Martin) à l'origine du manifeste [Pour une exception agricole et écologique](#).

Il s'agissait également de rassembler d'autres démarches passées, présentes et à venir – politiques et collectives - qui vont dans le même sens, notamment la tribune sur [Exception agri-culturelle](#) publiée dans Libération et Global Magazine ou encore [Le Plaidoyer](#) des Fermes d'avenir.

Ce document rassemble les interventions qui ont eu lieu durant cette journée.

Aux paysans, agriculteurs et mangeurs de tous les pays : le retour du citoyen.

Produire et manger en respectant la nature nourricière. Michel Serres le dit ainsi :

« Sans se nourrir, nul vivant ne survivrait. Manger est notre besoin biologique premier. Opposant des obèses à des nouveau-nés mourant de faim, le monde souffre, aujourd'hui, d'une injustice majeure concernant la nourriture.

Manger est le premier acte vital, certes, mais, en raison de cette iniquité, un acte social, politique, juridique, moral et, sans doute aussi, sacré, puisque presque toutes les religions en font un rite.

Or, depuis que des ancêtres de génie domestiquèrent certaines espèces de faune et de flore, nous dépendons des agriculteurs pour manger. Sans paysans, aucun humain ne survivrait.

Le paysan est le père nourricier de l'humanité. Il occupe, en cela, une position exceptionnelle dans la condition humaine. Aucun professionnel ne lui est comparable.

Or, une autre injustice, la même sans doute, accule aujourd'hui la paysannerie à la ruine, alors que nul ne pourrait se passer d'elle.

Il est donc de nécessité vitale, de justice politique et morale, mais aussi d'urgence historique d'établir une exception agricole comparable à l'exception culturelle qui n'en est, finalement, que la copie, puisque la culture agraire elle seule nous permet de survivre. »

Michel Serres

L'exception agricole, qui existe à des degrés divers dans tous les pays industrialisés et/ou riches (subventions, marchés protégés, droits de douane, aides directes, indirectes ou déguisées, concurrence faussée par des monopoles et oligopoles, contingentements tarifaires, influence sur les prix, délocalisations avantageuses...) n'est guère pensée qu'en fonction de critères qui ne privilégient pas la préservation de la nature ni l'amélioration de l'accès à une nourriture suffisante et de qualité pour tous.

Il devient nécessaire de repenser l'exception agricole pour l'avenir, en la comprenant comme une exception à la fois écologique et alimentaire, donc en lui assignant de nouvelles fonctions telles qu'assurer la sécurité alimentaire dans les pays qui sont actuellement en état d'insécurité plus ou moins chronique, préserver la nature pour garantir les besoins fondamentaux des générations futures, améliorer la santé globale des écosystèmes, des sociétés, des communautés et des personnes.

Cela ne peut probablement se faire qu'en repensant l'agriculture elle-même, c'est-à-dire en ouvrant plus largement le panorama d'agricultures diverses écologiquement orientées et en incorporant l'économie agricole dans un complexe environnemental et social politiquement gouverné dans l'intérêt général depuis l'échelle locale jusqu'à l'échelle internationale. L'exception agricole est la première étape dans l'avènement de sociétés plus équitables et faisant plus globalement symbiose avec la nature (contrat naturel et civilisationnel).

Avec :

- Daniel Wathelet,
administrateur Trame scrl,
CATL Ceinture Alimentaire
liégeoise et International Urban
Food Network France
- Denis Couvet, Muséum
national d'Histoire naturelle
- Coline Serreau, cinéaste
- Jean-Michel Salles, directeur
de recherche CNRS SupAgro
Montpellier
- Yves François, agriculteur,
membre de l'Association
Française d'Agronomie
- Daniel Perron, juriste, auteur
de «Critique de la pensée
agricole»
- Discutant : Ioan Negrutiu,
biologiste, directeur de
l'Institut Michel Serres à l'ENS
de Lyon
- Modérateur : Gilles Luneau,
rédacteur en chef de Global
Magazine
- Synthèse : Olivier Assouly,
Philosophe, spécialiste de
l'alimentation

TABLE RONDE 1 Exception agricole, de quoi parle-t-on ?

Par Olivier Assouly

En toute logique, la première table ronde avait pour objet de caractériser les ressorts et les enjeux de l'exception culturelle : « Exception agricole, de quoi parle-t-on ? ». Pour autant, les échanges ont moins repris littéralement les termes d'un énoncé au centre du Manifeste (lien vers le manifeste) qu'à en imaginer les déclinaisons, les adaptations, à travers le regard et les analyses des différents participants.

A ce titre, Denis Couvet a mis d'entrée de jeu en relation l'exception agricole avec un certain nombre d'initiatives, qualifiées d'alternatives, en marge d'une agriculture intensive et commandée par le marché, en se demandant s'il s'agissait là de nuances, de variations, par rapport au système dominant en place, ou, au contraire, d'une innovation de rupture, appelant à revoir de fond en comble production et consommation alimentaires. Tandis que l'agriculture depuis plus d'un demi-siècle vise à fournir des produits, le régime d'exception agricole nous enjoint d'y intégrer fondamentalement l'environnement, ou encore la santé, en vue de recomposer nos propres milieux naturels et sociaux. Pour sa part, Daniel Wathelet a souligné que la critique du modèle agricole actuel était aujourd'hui comparable à celle qui a prévalu, avec d'autres objectifs et d'autres moyens, après la Seconde guerre au moment de déployer la modernité de l'agro-industrie.

Dans la mesure où l'exception agricole fait directement mention aux principes fondateurs et exemplaires d'une « exception culturelle », Coline Serreau a rappelé les difficultés de sa mise en place tout autant que sa nécessité en vue d'encadrer – plus strictement et à l'aune de règles en marge du marché libéralisé – la production et la diffusion des œuvres cinématographiques, à l'image, à l'étranger, d'un cinéma coréen dopé par le soutien des instances publiques. En d'autres termes pour l'agriculture, l'enjeu a trait à la redéfinition des conditions indispensables à l'essor d'une démocratie alimentaire. Loin seulement d'en appeler à encadrer à nouveaux frais l'agriculture conventionnelle, la crise qui frappe la production de denrées, tout autant que leur transformation et leur distribution, réclame de repenser toute la chaîne de valeur dont les grands bénéficiaires sont à ce jour les semenciers et les industriels.

Par ailleurs, le fil des discussions a révélé la difficulté à conjuguer des différences culturelles, propices au droit et au respect de nombre de singularités des sociétés, avec des intérêts divergents car redevables aux « lois » des marchés et aux avatars d'un droit de la concurrence. Pour l'essentiel, au lieu de mesurer une agriculture aux seuls critères de compétitivité de ses produits, l'exception agricole, de l'avis de tous les participants de cette première table ronde, réclame d'autres outils d'évaluation à l'instar du « bien-être » et de la liberté de choisir ses aliments, de prendre ainsi part politiquement aux grandes décisions engageant notre alimentation. Ne serait-ce que réclame une majorité silencieuse de mangeurs, des citoyens, avec les AMAP ou par le truchement d'autres réseaux alternatifs de distribution, ou en formulant de prendre en compte la santé et des enjeux d'environnement ?

Enfin, parmi les nombreuses questions de la salle, l'une d'entre elles a mis l'accent sur l'urgence d'envisager des stratégies de décentralisation de la production de même que de la distribution.

Avec :

- Arnaud Daguin, Echelle de Riches Terres
- Thierry Geffray, agriculteur, membre de l'Association Biovallée
- Maxime de Rostolan, coordinateur du projet Fermes d'avenir et fondateur de Blue Bees
- Denise et Daniel Vuillon, fondateurs de la première AMAP
- Philippe Desbrosses, agriculteur, scientifique, et écrivain
- Hélène Binet, La Ruche qui dit Oui
- François Mulet, maraîcher, président réseau Maraichage Sol Vivant
- Discutant : Eugenio Mailler, journaliste Alimentation Générale
- Modérateur : Gilles Fumey, géographe, enseignant-chercheur, Sorbonne-Université et ISCC-CNRS
- Synthèse : Camille Labro, journaliste - M Le Monde

TABLE RONDE 2

Retour d'expériences, graines d'exception agricole déjà plantées ...

Par Camille Labro

Gilles Fumey présente un tour de table de diverses initiatives, déjà accomplies ou en cours. Des grains de folie qui ont, pour beaucoup, déjà porté leurs fruits...

Arnaud Daguin, cuisinier et concepteur de l'échelle de Riches-Terres

Longtemps cuisinier dans sa ferme du Pays Basque, Arnaud Daguin a lâché les fourneaux pour se consacrer à la défense d'une agriculture durable et responsable, en questionnant la « valeur des produits alimentaires ».

Le cuisinier, c'est celui qui est censé nourrir l'autre... de sorte que nous sommes tous un peu cuisiniers. Mais quand on en fait son métier, on a une responsabilité, car ce que nous mangeons nous constitue et dessine notre monde. Alors qu'est-ce qu'un bon produit ? Comment évaluer, dans son ensemble, par tous et pour tous, la valeur d'une pomme, d'un morceau de viande, d'un verre de vin ?

L'« échelle de riches terres » se veut un outil de mesure, une grille d'analyse, pour évaluer ce que nous achetons pour nous nourrir, en questionnant trois niveaux :

- L'aspect écologique, qui évalue l'impact du produit sur l'environnement et le climat
- La question sanitaire, soit l'impact du produit sur la santé, et ses apports nutritionnels
- Le niveau socio-économique, soit le rôle du produit dans l'économie et le social des territoires, la transcendance et la transmission

La valeur de celui qui nourrit l'autre n'est pas dans le spectaculaire, elle est dans la faculté de préserver, de concentrer et de restituer au mieux le capital d'origine du produit. Or toutes les valeurs gustatives et nutritionnelles d'un produit s'accompagnent de beaucoup d'autres valeurs aux externalités infinies, sur l'environnement, la santé, le futur de notre planète...

Denise et Daniel Vuillon, maraîchers et fondateurs de la première AMAP

Producteurs de fruits et légumes depuis plus de trente ans, sur les terres familiales à Ollioules dans le Var, Denise et Daniel Vuillon se sont toujours dédiés à la biodiversité et à la qualité des produits. Se heurtant aux contraintes de la grande distribution et aux pressions d'un marché de plus en plus standardisé, ils ont créé, en 2001, la première AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), sur le modèle des CSA américaines et des Teikei nippons : un système tout en « transparence », qui établit des liens forts, directs et durables entre producteur et consommateur.

Notre souci était de pérenniser notre métier, car la nourriture est une fonction vitale, comme l'air et l'eau. En tant que paysans, nous nous devons de produire de la nourriture la meilleure qui soit.

Il y a des drames violents qui se déroulent dans les campagnes françaises aujourd'hui, et en 20 ans, notre pays a perdu 3 paysans sur 4. L'introduction du système de l'AMAP nous a permis de sauver notre ferme, et de continuer à développer la biodiversité dans les assiettes et dans les champs, et de générer des emplois (car nous pouvons créer un emploi par 40 familles abonnées).

L'AMAP repose sur trois piliers :

- L'aspect économique, puisqu'un engagement en Amap, c'est d'abord une action citoyenne solidaire pour soutenir un paysan
- La quête du mieux se nourrir, d'être en meilleure santé, puisque le producteur s'engage à produire des aliments de qualité, sans chimie
- Le plaisir de bien manger, de retrouver le bon goût des choses et de renouer avec la source, la nature, et les individus.

Pour le paysan, l'AMAP est une vraie alternative économique, où n'intervient aucune subvention (qui fausse le vrai coût de la nourriture, son impact social et environnemental). Le prix à payer pour cette nourriture, c'est l'addition des charges de la ferme divisé par le nombre de clients que l'ont peut nourrir.

Un paysan c'est quelqu'un qui produit de la nourriture qui doit apporter la santé et le plaisir, sans impact négatif sur l'environnement. Celui qui ne fait pas ça, c'est un industriel, un spéculateur...

Philippe Desbrosses, écrivain, scientifique, fondateur de la ferme Sainte Marthe

Ecrivain, musicien, agriculteur, scientifique, Philippe Desbrosses a de nombreuses casquettes, toutes militantes. Elevé par des paysans, parti sur les routes en saltimbanque, il raconte être revenu à la terre quand ses parents se sont convertis à l'agriculture biologique.

L'agriculture naturelle a nourri le monde pendant des millénaires avant l'ère du productivisme et des produits chimiques dits « phyto-sanitaires ». Comment faisaient-ils avant ? Le passé montre bien qu'il est possible de nourrir sans chimie... Il faut que nous redevenions paysans !

Dans le rapport commandité par le ministère de l'agriculture et publié en 2006, « Agriculture et environnement, 4 scénarios à l'horizon 2025 » (1), même les experts de l'INRA, de la FNSEA, dans lequel des chambres d'agriculture nourries au biberon du productivisme conviennent que seule l'agriculture HPE (à Haute Performance Environnementale), pourra, d'ici 2025, ramener 1 million de paysans à la terre - le seul modèle viable économiquement parlant, ainsi que pour garantir la paix civile, la souveraineté alimentaire et la santé.

En 2011, Olivier de Schutter, alors rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation à l'ONU, a démontré (2) que si l'on généralise l'agroécologie sur la planète, on peut multiplier par deux la production alimentaire du monde, soit l'inverse de ce que disent nos détracteurs.

Quand j'ai commencé à m'interroger sur ces questions, je me suis rendu compte que les variétés que nos anciens utilisaient n'existaient plus. C'est là que s'est imposée à moi la notion de plante rustique, ayant des capacités à valoriser une situation, un terroir, un climat. Je me suis alors consacrée à la recherche, au développement et à la conservation des graines de variétés rustiques (ou anciennes) de céréales, légumes fruits, légumes racines, légumineuses...

(1) texte intégral ici : <http://www2.toulouse.inra.fr/lerna/chercheurs/thomas/projets/propageFIN.pdf>
(2) Rapport : http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20110308_a-hrc-16-49_agroecology_fr.pdf

Maxime de Rostollan, fondateur des Fermes d'Avenir

Fermes d'avenir, c'est un réseau, une plateforme de recherche et développement, et des actions de lobbying positif, pour soutenir et déployer une agriculture écologique, des pratiques durables, des paysans qui travaillent avec la nature.

Je ne suis ni paysan, ni rural. Je bossais dans le secteur du développement durable, et me suis intéressé au bio-mimétisme, qui imite la nature, bien plus performante que nous pour créer de la vie et de la biomasse. Et de là je suis arrivé à la permaculture...

Mon déclic tient en un chiffre : en 1940 avec une calorie fossile on savait produire 2,4 calories alimentaires, aujourd'hui, il faut 7 à 8 calories fossiles pour une seule calorie alimentaire. On a divisé par 25 notre efficacité énergétique pour produire de la nourriture, et nous nous disons une société développée !! C'est absurde, et insulte à l'intelligence humaine... C'est pourquoi j'ai créé Fermes d'Avenir.

La R&D : nous avons créé une ferme expérimentale pour étudier la viabilité économique, technique, sociale d'une agriculture qui s'inspire de la nature, créant 3 emplois, soit 6 fois plus que l'agriculture chimique. On est en train de créer une ferme en IDF de 70 hectares pour prouver qu'on peut créer 25 emplois, tous maillons confondus.

Ce n'est pas simple, on se frotte à la réalité des choses, on voit bien que produire de la nourriture, ça n'a jamais été une activité réellement rentable, car on ne paie pas les légumes assez cher.

Le réseau : On organise des concours, « Fermes d'avenir », « je deviens paysan », en tout 57 agriculteurs récompensés, grâce à des partenaires qui ne sont pas habituellement associés au monde paysan...

Il y a énormément de projets qui ont envie d'émerger, il manque des maillons sur le territoire pour accompagner ces gens, former des « payculteurs » pour créer 200000 emplois, 5000 animateurs de territoires, rendre ce métier d'agriculteur ou paysan plus accessible, plus attractif.

Le lobbying : il s'agit de faire du lobbying citoyen (qui contre les 2000 lobbyistes en faveur de l'agri-business), pétition qui propose 10 actions politiques qui pourraient vraiment amorcer la transition...

A propos des subventions : un agriculteur n'a pas pour unique objectif de créer de la nourriture : il façonne le paysage, entretient l'eau, la santé des hommes, préserve la biodiversité. Ce sont des services rendus à la société. Il faut arriver à intégrer cela dans notre compte de résultats, et rémunérer les agriculteurs pour leurs services écosystémiques.

Cf Plaidoyer Fermes d'avenir (qui évalue les externalités des agricultures)
<https://fermesdavenir.org/plaidoyer>

Il faut que les paysans parlent avec des politiques, des entrepreneurs, des économistes, car c'est tout le système qui est à repenser, pas juste la production, mais aussi la distribution, la politique, la consommation.

En France, il y a actuellement 570 000 agricultures, dont 170 000 en pré-retraite, avec 2% de la population active d'agriculteurs, ça ne fonctionne pas, puisqu'on importe 4 milliards d'euros de produits alimentaires. Il faut qu'on ait 1 million d'agriculteurs de plus. Or il y a 5 millions de chômeurs...

Comme le souligne Edgar Morin, il faut travailler dans l'urgence et la coopération. Il faut que les cercles s'ouvrent, qu'on arrête de penser en silo, et qu'on coopère. On a ce qu'il faut pour changer les choses, mais nous devons le faire tous ensemble !

François Mulet, maraîchage sol vivant

« Maraîchage sol vivant » est un réseau de paysans chercheurs, qui oeuvrent à produire des aliments vivants, sur un sol vivant, pour une société humaine.

Je suis issu d'une longue lignée d'agriculteurs. Avec mon frère on a repris la ferme abandonnée, et cherché un modèle... Aujourd'hui ce n'est pas évident de savoir comment devenir maraîcher : on parle des problèmes, de légumes qui ont perdu 80% de leur valeur nutritive et sur le terrain on ne sait pas comment résoudre ces problèmes.

Pendant de nombreuses années, j'ai abordé tous les outils possibles pour comprendre leurs impacts sur leur environnement. La base de l'agriculture, c'est que si l'on veut manger, il faut empêcher la nature de faire ce qu'elle veut, c'est à dire de devenir une forêt primaire. Pour ce faire, on peut utiliser des désherbants, un bulldozer, une tronçonneuse, le feu... Mais aussi la bâche plastique, les paillages organiques, et le travail du sol (charrues etc)

On a passé 10 ans à essayer de comprendre ce qu'était un sol... Et on s'est rendu compte que labourer un sol, c'était détruire son écosystème. Comment se fabrique un sol ? C'est la plante qui fabrique le sol, qui décompose la roche mère (pédogénèse) très lentement (de quelques décennies à plusieurs milliers d'années)... Et dans ce sol, il y a beaucoup d'activités biologiques qui aident à la structuration et aux services écologiques. La plante crée le sol, le sol nourrit la plante, et quand la plante meure, le sol mange la plante, et ainsi de suite.

Il suffisait de comprendre le rapport plante>sol, et sol>plante ! C'est ça qui fait tout.

On a créé des modèles agricoles sans aucun travail du sol. On a créé tous ces outils, pour que quiconque le souhaite puisse retourner à l'agriculture, à une bonne agriculture. Notre objectif, c'est de résoudre TOUS les problèmes. On a les outils techniques, les connaissances, on peut former un million d'agriculteurs, avec les outils de communication qu'on a aujourd'hui, y'a plus qu'à.

Hélène Binet, responsable d'une Ruche qui dit Oui à Paris, et de « Oui magazine ».

La Ruche qui dit oui a été créée en 2011 avec pour objectif de donner à tous le moyen de créer un système alimentaire juste, de redonner le pouvoir aux personnes :

- En utilisant le numérique / la plateforme La Ruche
- En faisant intervenir 3 acteurs : producteurs / consommateurs / animateurs

C'est le producteur qui fixe son prix et son minimum de commande, sans lequel il ne se déplace pas. Il met son offre en ligne, les consommateurs achètent, et quand on atteint son minimum, la ruche dit oui, tout se met en place...

Dans les villes, les campagnes, les zones périurbaines, chacun peut créer une Ruche à l'image du territoire dans lequel il se trouve... Il existe aujourd'hui 800 ruches en France / 1000 ruches en Europe, et 5000 producteurs dans les réseaux.

Demain on va vers plus de diversité, des ruches itinérantes, des ruches « drive »... On invente de nouveaux modèles. Pour généraliser les circuits courts, et résoudre les problématiques de transport, on essaie de créer du covoiturage, un « blabla car » des producteurs... Notre rôle c'est de donner envie... Il faut susciter des vocations, et rendre la fierté aux paysans.

Thierry Geffray, agriculteur en GAEC dans la Drôme / BIOVALLÉE

La Biovallée : un territoire rural de référence en matière de développement durable, dans la vallée de la Drôme. Le projet vise à concevoir, promouvoir et démultiplier des pratiques durables, accessibles à tous, et de proposer des outils de coopération pour que chacun puisse y contribuer. Trois axes :

- aménager le territoire de manière à préserver les ressources naturelles (eau, air, sol, soleil, biodiversité)
- valoriser ces ressources au service des besoins de la population (eau potable, alimentation, habitat, santé, loisirs...)
- construire un « territoire école » qui accompagne les innovations, identifie et soutient les bonnes pratiques.

Pour paraphraser Edgar Morin, « il est temps de rééquilibrer la pensée globale pour un agir local, par une pensée locale qui participe d'un agir global ». Le monde est en nous, et nous l'avons oublié... Il faut construire des chemins de résilience, des alliances locales et territoriales... La Biovallée est un exemple. Dans la Biovallée, il y a une ferme en transition permacole, un groupe agro-écologique, une école pratique de la nature et des savoirs...

Nous devons arriver à faire coller nos expériences de terrain avec la proposition qui est faite de l'exception agricole. Quelques exemples :

- Nous souhaitons présenter les peuples racines dans leur rapport au monde... Les kogis (de Colombie) vont venir expertiser la Biovallée, expertiser notre territoire avec cette idée que ce sont des « corps territoriaux »... Nous sommes dans une culture d'aménagement, où le territoire est un objet, alors qu'eux proposent de le considérer comme un sujet, avec des points de soin, d'acupuncture... Les peuples racines n'ont pas subi de déracinement lié à la culture. Ils déclinent le paradigme l'homme EST la nature, et non de l'homme ET la nature... Notre espoir est d'arriver à conjuguer ces savoirs anciens avec ce qu'il y a de bon dans la modernité occidentale.

- Autre exemple avec la notion de santé : si l'on dit aux agriculteurs, aujourd'hui on va soutenir financièrement les paysans de façon à ce qu'ils produisent de la qualité, des produits bons pour la santé, on retrouve un alignement, une entente, on retrouve notre ancienne fonction de nourricier de la société. L'argument santé est quelque chose qui peut nous réconcilier, renouer les liens entre le monde paysan et la société urbaine hors-sol qui en dépend.

Au départ de la Biovallée, il y avait une impulsion politique d'aller vers le « faire pour tous ». L'enjeu aujourd'hui, c'est de construire une Biovallée « par tous ». Nous avons un cheminement vers la gouvernance territoriale, où l'on offre à chacun une prolongation à leur développement personnel...

Si l'on propose un projet de territoire, un territoire de liens qui constitue un prolongement personnel, alors on devient citoyen de la planète en son territoire, et l'on peut commencer à avancer. La clé du changement, c'est la re-territorialisation dans une alliance entre les populations.

Avec :

- Thierry Paquot, philosophe de l'urbain
- Emmanuel Aze, secrétaire national de la Confédération paysanne
- Philippe Vieille, ancien élu, directeur de Kalys et de la maison d'édition Souffle court
- Bernard Lannes, Président de la Coordination Rurale
- Jean-Marie Gilardeau, juriste et agriculteur
- Olivier Darné, Artiste et pollinisateur (Parti Poétique - La Banque du miel)
- Modérateur : Pierre Hivernat, rédacteur en chef du Magazine Alimentation Générale
- Synthèse : Ioan Negrutiu, biologiste, professeur émérite des Universités, directeur de l'Institut Michel Serres à l'ENS de Lyon

TABLE RONDE 3 Démocratie alimentaire et territoires

Par Ioan Negrutiu

Dans le Manifeste / Appel à une démocratie alimentaire, les grands problèmes alimentaires ne sauraient être la chasse gardée des firmes, lobbyistes, syndicats, techniciens, ingénieurs, c'est une question de société et à caractère politique, qui mérite plus que jamais d'être inscrite à l'agenda de la vie démocratique. Au sein d'une démocratie alimentaire à laquelle nous en appelons, chaque citoyen devient ce nouvel acteur, majeur, qui juge, goûte, évalue, discrimine, interdisant de reléguer l'opinion publique en bout de chaîne au stade sommaire de la consommation.

Au côté des paysans, nous - les membres de la démocratie alimentaire, affirmons le principe de souveraineté alimentaire, en tant que coproducteurs, parce qu'ils sont éveillés à l'origine des denrées, au travail des cultivateurs, éleveurs, au sort des animaux domestiques, aux modes de production, aux contraintes écologiques et aux enjeux commerciaux, aux risques sanitaires et aux questions diététiques, et évidemment à la somme des composantes culturelles et gustatives essentielles aux besoins de l'espèce humaine autant qu'à notre humanité.

Cadrage initial et recommandations du débat

1. La nourriture, une marchandise ou un bien commun? Est-il concevable de parler de l'alimentation en termes de « service public », notamment s'agissant de la restauration collective, cela pouvant permettre de déroger aux règles de libre-échange de l'OMC ?

Le débat a porté sur :

Les politiques alimentaires et agricoles ont un coût sociétal de santé publique qui pose problème.

Par une démarche santé publique et droits humains déverrouiller les réglementations des systèmes de gouvernance actuels. Il est nécessaire d'appliquer à l'alimentation par transposition ce qui existe déjà pour d'autres services publics, comme la santé, l'éducation.

Les instruments juridiques pour améliorer le respect du droit de l'homme à l'alimentation et à l'eau potable. Faut-il penser ces moyens à l'échelle des territoires, celle des Etats ou à l'échelle internationale ?

Le débat a porté sur :

Les instruments peuvent s'appuyer sur la démarche « exception agricole ». Le concept doit être élargi, reformulé pour intégrer alimentation, territoire, condition paysanne, écologie. Se nourrir veut aussi dire se soigner, donc définir les valeurs autour desquels on pense l'exception. Il y a également lieu de préciser les instruments nécessaires pour rélocaliser l'agriculture. Bref, il faut penser en termes de systèmes alimentaires.

L'exception devrait constituer une transition (le temps de changer la gouvernance territoriale et de construire les nouveaux systèmes alimentaires) pour aboutir à la « banalisation » de l'agriculture comme pratique agro-écologique, déclinée en diversité territoriale (géographique) et culturelle.

Cette transition doit être déclinée en stratégie, objectifs et étapes.

2a. Comment privilégier la voie d'une démocratie alimentaire pour mettre en œuvre la souveraineté alimentaire des Etats ?

Le débat a porté sur :

La souveraineté alimentaire doit être fortement liée à la démocratie alimentaire.

(1) une régulation politique et économique forte avec une architecture et cohérence des politiques publiques pour orienter les investissements et les règles de commerce. Penser la souveraineté alimentaire en termes qualitatifs (aliment versus nourriture).

(2) pour faire vivre les agriculteurs de leur travail, briser le verrou concurrence/compétitivité qui induit du dumping social et environnemental ; incompatibilité avec les particularités/spécificités territoriales des activités et des ressources agricoles.

2b. Un système alimentaire qui valorise le potentiel de chaque territoire

L'alimentation durable / équitable pour tous induit la gouvernance territoriale et transversale de l'alimentation comme clef du développement territorial. La formule nature-culture-nourriture pour penser les transitions écologiques des territoires : problématique alimentaire / nutritionnelle / culturelle, environnementale, agricole.

Le débat a porté sur :

Le territoire est important pour la démocratie.

Le territoire est patrimoine de la nation. Les sols sont un bien commun. Donc avoir une approche territorialiste du système alimentaire.

(1) activer la démocratie participative dans la conception et la mise en œuvre des politiques publiques visant à ajuster les ressources naturelles disponibles et les besoins fondamentaux des personnes sur le territoire (maximiser l'autonomie alimentaire, la co-construction pas les différents acteurs).

Comment adapter cette démocratie participative à diverses échelles de territoires en partant du local (collectivité territoriale, bassin de vie) au niveau du pays, du continent, mondial ?

(2) La terre, les sols, le foncier. En pensant la cohérence de l'aménagement du territoire, commencer par redéfinir l'agriculture et le métier d'agriculteur. (v. exemple en annexe). Pour une co-gestion de la ressource terre/sols et une disparition possible de l'opposition ville-campagne, car la problématique terre/sol est un problème partagé.

(3) Proposition de mettre en place des agences uniques des territoires pour une gestion intégrée du patrimoine territorial. Moyen important pour la prise de conscience des dynamiques, risques, érosion etc des richesses du territoire. Des outils pour monitoriser ces dynamiques (de plus en plus en temps réel) existent aujourd'hui. Mais aussi de faire de la traçabilité une exigence. Ils permettent de donner de la valeur au patrimoine territorial et de le cartographier. Cela permettrait une vraie cohérence dans la gestion des continuités naturelles soumises aux discontinuités des organisations (administratives, économiques, politiques) et des activités humaines.

3. Quelles évolutions peut-on souhaiter pour que l'information des consommateurs permette à ceux-ci d'agir à la fois comme « mangeurs » et comme « citoyens » ? Quelles informations ? Quel type d'étiquetage ?

Le débat a porté sur :

Intégrer les ambiguïtés des attentes sociétales, avec des injonctions contradictoires.

Conclusions

Les débats illustrent la primauté des démarches de droit et l'urgence de définir des cadres juridiques cohérents et forts pour des politiques publiques intégrées et volontaristes ;

L'approche « exception agricole » et ses variantes nécessite une mise en doctrine tenant compte de l'interdépendance nature-culture-nourriture-agriculture.

Annexes

Redéfinir agriculture(s) et agriculteurs en pensant démocratie alimentaire, nouvelle donne agricole, transition écologique en agriculture. Comment produire, comment consommer? Un agriculteur hors sol est-il un agriculteur ?

(1) La « non-agriculture » ou l'agriculture structurellement régressive : industries du double dumping, social et écologique, avec les crises à répétition associées dont les ressources biologiques constituent le stock de SUR-extraction, - transformation, - commercialisation et - consommation.

- la production agricole mondiale est suffisante actuellement pour nourrir les terriens.

(2) Agricultures des territoires, agriculture paysanne : acteurs concernés et pratiques soucieuses des équilibres socio-écologiques. Multiplication des expériences et des solutions alternatives dans un rapport de bon sens entre les hommes, la terre, l'eau, les autres vivants pour produire, se nourrir, vivre ensemble (conditions communes de vivabilité).

Avec :

- Valérie Nicolas, groupe de travail international CGLU «gouvernance territoriale de l'alimentation»
- Gilles Fumey, géographe, enseignant-chercheur, Sorbonne-Université et ISCC-CNRS
- Frédéric Courleux, conseiller du think-tank Momagri
- Marcel Mazoyer, ingénieur agronome, professeur émérite à AgroParisTech
- Daniel Wathelet, administrateur Trame scrl, CATL Ceinture Alimentaire Liégeoise et International Urban Food Network France
- Modérateur : Gilles Luneau, rédacteur en chef de Global Magazine
- Rapporteur : François Collart Dutilleul, directeur et initiateur du programme Lascaux, professeur émérite des Universités.

ATELIER 1

Construire l'exception agricole, quelle stratégie planétaire ?

Par François Collart-Dutilleul

La question de l'exception agricole est envisagée principalement avec des associations, avec la société civile, avec des agriculteurs aussi, bien sûr. Mais tous ou presque représentent des pays développés. Sans doute y a-t-il beaucoup d'expériences alternatives. Mais on les trouve au mieux à une échelle régionale comme l'Europe par exemple. Il reste que la question agricole est globale ou mondiale. Il y a trois milliards de personnes qui n'ont pas les moyens de produire et d'acheter de la nourriture. Or on ne pourra pas trouver des solutions entre pays riches.

Au plan international, les règles de l'OMC ont été établies principalement par l'UE et les USA. C'est d'ailleurs pourquoi les règles dérogatoires leur permettent de subventionner leur agriculture.

On peut toutefois se demander si l'exception agricole n'est pas d'abord, pour nous, une exception européenne alors que les situations des USA et de la Chine sont différentes.

Il reste qu'une exception est en tout état de cause nécessaire car c'est le seul moyen de compenser des situations de surproduction ou de pénurie. Or l'agriculture est une activité trop dépendante de conditions externes (géographie, sols, climat...) pour pouvoir stabiliser aisément la production à une échelle permettant d'assurer la sécurité alimentaire de toutes les populations du monde.

Précisément, l'OMC ne peut atteindre cet objectif car l'OMC est faite pour des pays considérés comme étant à égalité de droits et d'obligations. Or cette égalité n'existe évidemment pas dans la réalité, sauf peut-être entre les pays riches.

Si l'OMC n'est pas la bonne échelle, peut-on envisager des solutions à l'échelle internationale des régions ? L'association des régions du monde se développe de manière très significative. Il y a de plus en plus de projets de coopération et une reconnaissance commune de bonnes pratiques alimentaires. Il faudrait donc régionaliser les politiques publiques agricoles et alimentaires et les territorialiser et donc les concevoir à un échelon infranational. A cet échelon, il est possible de concevoir des systèmes alimentaires avec tous leurs aspects positifs comme le bien-être et la culture.

En convenant de gouverner les systèmes agroalimentaires à une échelle régionale plutôt que nationale ou mondiale, il devient possible, à partir de la base, de transmettre les savoirs locaux dans le monde entier et de partager des expériences alternatives.

Au fond, le premier problème de l'exception agricole est peut-être celui de sa gouvernance et, à cet égard, c'est sans doute à l'échelle des régions qu'il est le plus efficace d'expérimenter et d'innover.

Avec :

- Linda Bedouet, paysanne
- Benoît Biteau, agronome, paysan et conseiller régional délégué à la mer
- Henri de Pazzis, paysan, fondateur de ProNatura
- Marc Dufumier, agronome, professeur émérite AgroParisTech
- Antoinette Guhl, adjointe à la Maire de Paris chargée de l'Economie sociale et solidaire, de l'Innovation sociale et de l'Economie circulaire
- Agathe Gignoux, chargée d'affaires publiques CIWF France
- Modérateur : Eugenio Mailler, journaliste Alimentation Générale
- Rapporteur : Pascale Brevet, journaliste Alimentation Générale

ATELIER 2 Imaginer une nouvelle agriculture

Par Pascale Brevet

Dans la lumière qui baigne la belle halle du Carreau du Temple en cet après-midi d'hiver, le brouhaha du marché s'estompe peu à peu pour laisser la place aux ateliers placés sous le signe de l'action : que fait-on demain pour faire émerger l'idée d'exception agricole ? Paysans et paysanne, élue, agronomes et militante du bien-être animal : ils sont six à tenter de dresser le portrait de l'agriculture qui en serait la pierre angulaire.

Les débats s'ouvrent sur la vision du rapport de l'homme à la nature portée par Henri de Pazzis, paysan et auteur de *La Part de la Terre*. Il défend une habitation poétique du monde qui passe par l'acceptation que l'homme appartient à la nature : à voir la nature comme séparée de nous, non seulement nous nous nions nous-mêmes mais nous ne sommes pas en mesure de changer les choses.

Un point de vue qui ne laisse pas indifférent Marc Dufumier, agronome et professeur émérite d'AgroParisTech car pour lui, l'homme fait plus que simplement habiter le monde : l'histoire sociale humaine est le fruit, notamment, de la domestication. Il ne s'agit pas de nier la dimension productive de l'agriculture ni la domination de la nature par l'homme, dit-il, mais de dénoncer le diktat du profit auquel est soumis l'agriculture. L'homme en a perdu la tête, entrant dans une domination violente de la nature et une marchandisation de l'agriculture.

Un retour au bon sens paysan

Une divergence philosophique qui ne les empêche pas d'être d'accord sur les pratiques agricoles à mettre en œuvre. Une agriculture intensive, assène Dufumier un brin provoc'. Intensive dans l'usage qu'elle fait des ressources renouvelables gratuites telles que le dioxyde de carbone ou l'énergie du soleil, une agriculture intensive en emplois. Cette nouvelle agriculture doit permettre aux pays du Nord de produire moins mais mieux, laissant ainsi la possibilité aux pays du Sud de produire sans concurrence déloyale des surplus subventionnés en provenance d'Europe par exemple. Les meilleurs paysans du monde sont en Afrique, ajoute-t-il, mais leur savoir-faire disparaît.

Pour concilier souveraineté alimentaire et capacité de la terre à produire demain, complète le paysan, agronome et conseiller régional délégué à la mer Benoît Biteau, il faut aussi revenir à l'idée de vocation du territoire et repenser l'équilibre des activités humaines qui coexistent en son sein. Équilibre encore, face à l'enjeu climatique, entre émission et séquestration des gaz à effet de serre. L'eau sera source de conflits dans le futur — une victime est déjà à déplorer en France, à Sivens —, poursuit-il, il nous faut en avoir une gestion qualitative et quantitative. La biodiversité, enfin, n'est pas qu'affaire d'espèces sauvages à protéger, mais aussi de races domestiques locales et de semences paysannes, sans oublier toute la biodiversité des sols car tout part de là, rappelle-t-il. L'équation de cette nouvelle agriculture, c'est du bon sens paysan, conclut-il en citant Michel Crépeau : « Le vrai progrès, c'est une tradition qui se prolonge. »

Le respect du vivant sous-jacent à cette vision de l'agriculture implique d'intégrer la dimension du bien-être animal, complète Agathe Gignoux du CIWF France, qui rappelle qu'aujourd'hui en France, l'élevage est à 80% industriel. Les pratiques doivent évoluer bien sûr, mais c'est aussi la faim de viande des consommateurs qui est à interroger. Créée en 1967 par un éleveur laitier inquiet de l'intensification de l'élevage, l'association dédiée au bien-être des animaux de ferme qu'elle représente appelle à manger moins de viande mais de meilleure qualité.

La ville, partie prenante du modèle agricole...

La ville est un lieu de consommation, rappelle Antoinette Guhl, adjointe à la Maire de Paris, elle dépend des campagnes pour la nourrir. Mais, bien souvent, dans des villes hors-sol, la nourriture est réduite au rang de marchandise comme une autre. En cela, les projets d'agriculture urbaine sont intéressants, ajoute-t-elle, non pas parce qu'ils pourraient un jour nourrir la ville — faute des surfaces nécessaires — mais parce qu'ils recréent un lien entre les citadins et la nature.

Il faut aller plus loin, ajoute-t-elle, et définir un nouveau contrat ville / campagne. Pour Paris, cela veut dire par exemple encourager de nouveaux modèles de consommation — comme la coopérative La Louve —, fixer un objectif de 50% de bio dans les cantines scolaires ou encore collecter séparément les biodéchets, notamment dans une perspective de production de compost.

... et pourvoyeuse de diversité paysanne

Ils sont de plus en plus nombreux à faire le choix de quitter la ville pour la campagne. Parmi eux, Linda Bedouet, installée en maraîchage avec son compagnon Edouard Stalin depuis 6 ans. Un choix qu'ils ne regrettent pas mais qui pose la question de l'accueil des néo-paysans par les acteurs historiques de l'agriculture (paysans issus de familles paysannes, syndicats...). Non, dit-elle avec son franc-parler habituel, nous ne pensons pas être supérieurs parce que nous venons de la ville et nous ne sommes pas non plus venus piquer le travail des autres. Il faut nous voir comme des énergies nouvelles, poursuit-elle, qui avons des choses à apporter dans ce monde rural que nous ne comprenons pas toujours, et nous aider à nous enraciner.

Si la diversité animale et végétale est essentielle à cette nouvelle agriculture, pourquoi celle des paysans et des fermes ne le serait-elle pas après tout ? Le recul que les néoruraux ont sur ce qu'attend la société civile fait que, bien souvent, ils arrivent avec des projets plus pertinents que des gens issus des lycées agricoles ou de familles paysannes, confirme Biteau, avant d'ajouter qu'ils se heurtent malheureusement au problème de l'accès au foncier.

Alors, par où commencer ?

Pour Dufumier, la restauration collective serait un excellent terrain pour amorcer le changement. Seuls 1,6 milliards d'euros sur les 9 actuellement distribués via le premier pilier de la PAC suffiraient à financer le surcoût du bio dans les cantines scolaires. Cela amènerait à un engagement de volume pour les paysans du territoire, ainsi qu'à une juste rémunération prenant en compte la pénibilité du travail.

Une autre idée de réallocation du budget de la PAC : rémunérer — et non subventionner, les mots ont leur importance — les paysans pour les services environnementaux qu'ils rendent. Aujourd'hui les externalités négatives du modèle conventionnel font l'objet de politiques curatives, renchérit Biteau, les politiques locales auraient tout intérêt à adopter des approches préventives. De Pazzis abonde dans le même sens, pour qui la mission première du paysan doit être de préserver la fertilité des sols, ce qui doit se traduire dans leur rémunération.

Et, de manière plus simple et immédiate pour tous, refonder l'agriculture et notre rapport avec elle passe par une dimension sémantique rappelée par Eugenio Mailler, modérateur de cet atelier : parlons de paysans plutôt que d'exploitants, définissons-nous comme mangeurs plutôt que consommateurs.

Avec :

- Xavier Hamon, chef et coordinateur de l'Alliance Slow Food des Chefs pour la France
- Gilles Pérole, président de Un plus Bio, maire-Adjoint à la ville de Mouans-Sartoux
- Christophe Collini, maraîcher à Saint-Péver, à l'initiative du Conservatoire du Goût
- Julia Csergo, historienne, professeur à l'UQAM (Canada)
- Norbert Nicolet, Ferme Ô Vr, Annoville
- Modérateur : Olivier Assouly, Philosophe, spécialiste de l'alimentation
- Rapporteur : Pierre-Yves Bulteau, journaliste Alimentation Générale

ATELIER 3 Politiques du goût

Par Pierre-Yves Bulteau

« Désobéir pour continuer à défendre d'autres goûts »

Il n'y a rien de plus personnel, de plus intime que le goût. Bourdieu disait même que le goût, c'est de la discrimination. On sait ce que l'on aime. On sait ce qui nous révolte. Sommes-nous pour autant libre de ces appréciations ? Eléments de réponse autour de cet atelier 3 qui questionnait les Politiques du goût.

L'anecdote se passe à l'Université de Montréal. Face à 50 étudiants, « tous des foodies », Julia Csergo dispose deux yoghourts. Vierges de toutes indications. A la fin de la dégustation, « 48 ont grimacé en goûtant celui qui était fermier, détaille l'historienne, également professeure au laboratoire d'études rurales de Lyon. Piégés qu'ils étaient par les normes que nous imposent les industriels. » C'est pour cela qu'au concept de politique du goût, Gilles Pérole préfère d'emblée parler de politique de l'alimentation. Adjoint au maire de Mouans-Sartoux, celui qui est aussi fondateur de Un plus Bio explique que l'unique rencontre des enfants avec le goût a lieu à l'école, lors de la Semaine du même nom... portée par le lobby du sucre. « Plus qu'un cours, il faut donc les éduquer dès le plus jeune âge. » Pour cela, l'élu de cette commune de 10 000 habitants a fait embaucher trois cuisiniers sur les trois écoles de la ville. Ainsi que deux agriculteurs, chargés de cultiver des produits locaux, de qualité et de saison. Et puisque « la démocratie alimentaire se joue bien de la fourchette à la fourche », comme l'a brillamment exposé François Collart-Dutilleul en conclusion de cette journée, des animateurs ont également été recrutés pour accompagner les enfants pendant leur repas. Comme on le fait en cours de maths ou de français.

Cette formation, c'est bien « l'angle mort de notre politique alimentaire », abonde Norbert Nicolet. Après un BEP puis un Bac Pro dans la production horticole, ce jeune maraîcher, installé dans la Manche, a décidé de « ne plus produire pour produire ». « A l'école, on apprend à toute une génération à produire des légumes pauvres, qui ne nourrissent pas, dont la seule raison d'être est de tenir longtemps sur un étal. » Des « choses mortes en vie » alors même que « ce qui fait le goût, c'est la variété, la richesse et donc la manière dont est cultivé le légume ».

Comme la musique et l'amour, le goût est une nourriture

« Le goût est une nourriture, confirme Christophe Collini, maraîcher bio à Saint-Péver. Comme la musique est une nourriture, comme l'amour est une nourriture. ». Une profession de foi en guise de poème qui lui a donné l'idée de créer un Conservatoire du goût, du côté des Côtes-d'Armor. En plus de cette politique de l'alimentation qui pourrait déboucher sur une politique publique du goût, il faut, selon lui, en passer par une politique patrimoniale. « Pas un truc mortifère. Bien au contraire. » Aujourd'hui, « les légumes que vous trouvez en supermarchés sont issus de semences hybrides. Une épuration génétique non pas au service du goût mais bien au service du marché ».

C'est donc sur d'autres marchés que Xavier Hamon a décidé de s'approvisionner. Chef au Comptoir du Théâtre, à Quimper, vous ne verrez « ni choux fleurs ni cocos de Paimpol » dans ses assiettes. « Parce que je sais trop ce que cela signifie en termes de production intensive », dit celui qui est aussi à la tête de l'Alliance Slow food des chefs de France. A la question d'Olivier Assouly, philosophe et modérateur de cet atelier 3, lui demandant si un chef aurait davantage de privilège en matière de goût, Xavier Hamon répond : « Le privilège, c'est d'accéder à un nouveau monde du goût offert par les maraîchers. » Une découverte en forme de « désobéissance civile » contre ces listes de plantes autorisées, toutes définies par l'Union européenne. « Sur les trente variétés de basilique que je cultive, témoigne un autre producteur dans l'assistance, seule une est autorisée par l'Europe. » « C'est pour cela qu'il faut parfois être hors-la-loi, conclut Christophe Collini. Sans cela, on ne pourra jamais développer une autre biodiversité et donc continuer à défendre d'autres goûts. »

PLUS D'INFOS SUR :
WWW.ALIMENTATION-GENERALE.FR