

L'UN EST FRANÇAIS DU MIDI, L'AUTRE BELGE FLAMAND. CHACUN À LEUR MANIÈRE, STÉPHANE LINOU ET STEVEN VROMMAN ONT TENTÉ DES EXPÉRIENCES POUR DÉMONTRER QU'IL ÉTAIT POSSIBLE DE SALIMENTER LOCALEMENT D'UN CÔTÉ ET RÉDUIRE SON EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DE L'AUTRE.

PAR AXEL PUIG

Deux citoyens au-dessus de

Le mardi, sous le hangar du lycée agricole, c'est jour de distribution de paniers pour deux des quatre Amap légumes de Castelnaudary. À peine arrivé sur les lieux, Stéphane Linou serre des mains en râlâs, s'arrête pour discuter entre cages de fraises et caisses de courgettes. Ici il connaît tout le monde et tout le monde le connaît. Dans le Lauragais, « *au pays du blé et du tournesol* », c'est une figure locale, le premier qui en 2004 parta d'Amap, avant de devenir quelques années plus tard ce garçon qu'on a vu à la télé et grâce à qui le terme de locavore s'est immiscé dans les discussions bien avant qu'il n'apparaisse dans le dictionnaire français.

« *J'ai créé la première Amap sur le territoire et aujourd'hui, nous avons 120 familles adhérentes. Mais pour aller plus loin, je voulais sensibiliser le public à la question de la souveraineté alimentaire* », avance-t-il devant l'étal du paysan boullanger. Son idée : démontrer que la population d'un territoire peut tout à fait se nourrir localement et qu'il s'agit d'ailleurs « *d'une question d'ordre public* ». Alors, un jour de septembre 2008, il se lance.

Un cercle de 150 km

En bon géographe, il sort ses cartes et trace au compas un cercle de 150 km de diamètre à l'intérieur duquel, pendant une année entière, il devra trouver sa nourriture. « *Ma zone d'alimentation englobait les départements de l'Aude, une partie de l'Arège, du Gers, du Tarn... Elle allait même jusqu'au littoral méditerranéen et dans le Lot* », son pays d'origine, la terre de ces Cabécous dont il ne peut se passer.



Stéphane Linou s'est nourri localement pendant un an.

Au sein des Amap qu'il a créées, Stéphane s'approvisionne en légumes, pain, fromage. Pour la viande, il préempte un boeuf d'un éleveur local, pour le poisson, il se délecte de truites arigeoises, et pour les accompagner il achète du riz de Marsellette, des fèves, lentilles ou pois chiches. Du vin ? Il y'en a partout dans la région, et même de la bière, produite artisanalement à côté de chez lui. Bref, dans ce cercle de 150 kilomètres, le locavore trouve sans

difficulté de quoi s'abreuver comme bien se nourrir avec des produits pas forcément bio pour éviter qu'on ne le traite d'intégriste et aussi parce qu'il préfère « *du conventionnel qui tend vers le propre plutôt que du bio produit en Ukraine* ». « *Les deux ou trois premières semaines (avant qu'il n'apprenne qu'on en produit à Gruissan, à côté de Narbonne), j'ai dû manger sans sel et j'ai ressenti un manque physiologique* »,

consent-il néanmoins. Pour le reste, au fil de l'expérience, il apprend à faire la différence « *entre besoin et caprice* ». Ainsi, le café lui a certes manqué, mais il a réussi à s'en passer, compensant par des infusions de menthe ou de thym. Surtout, suivi par une conseillère en économie sociale et familiale et par un médecin, Stéphane a pu démontrer qu'il était

tout excès

plus économique de « *consommer local et de saison* ». Quant à sa santé, rien à signaler. « *Certaines personnes m'ont dit "tu vas t'améliorer, perdre 20 kg", mais honnêtement, je n'ai pas été plus malade que d'habitude* », sourit-il.

1,8 hectare pour vivre

À plus de mille kilomètres à vol d'oiseau du Lauragais depuis son domicile de Gard, Steven Vromman, semble également en parfaite santé. Comme Stéphane Linou, ce Belge flamand vient d'achever une expérience originale. Cette fois-ci, il ne s'agissait pas de s'alimenter

localement, mais dans une approche tout aussi pédagogique de « *savoir s'il était possible de vivre agréablement, qui plus est en ville, tout en limitant mon empreinte écologique* », avance cet ancien employé d'ONG. Pour ce faire, l'homme âgé de 49 ans a fondé son expérience sur le concept d'hectare global développé par le scientifique américain Mahlis Wackernagel. « *Chaque bien que nous consommons utilise une surface de la planète que l'on peut mesurer. En Belgique un individu consomme en moyenne 5,1 hectares, or pour avoir un comportement durable, il faudrait descendre à 1,8* », explique-t-il.

Ne « *consommer* » qu'1,8 hectare de la planète, tel est donc l'objectif que s'est fixé un jour de mai 2008 Steven Vromman. Le logement étant son premier poste consommateur d'hectare global, le Flamand s'attaque donc à l'isolation de son appartement. Locataire et donc incapable de réaliser de grands travaux, l'emploi diverses astuces comme la pause de liège sur le sol, l'installation de rideaux très lourds



Le guide du Locavore

le terme locavore vient des États-Unis et désigne les personnes qui ont décidé de ne s'alimenter qu'avec des produits locaux. Sans moralisme, ni protectionnisme, cet ouvrage explique les enjeux et les moyens pour devenir un parfait locavore : s'interroger sur son alimentation, déterminer sa zone d'approvisionnement (elle est souvent d'un rayon de 50 à 200 km), se réapproprier les saisons, réinvestir la cuisine, cultiver son jardin, faire ses courses au marché... avec des recettes et un tableau des spécialités régionales par saison.

Par Anne-Sophie Novel
135 p. 2010, 12,90 euros. Éditions Eyrolles.
Site : www.editions-eyrolles.com

Un jardin dans les Appalaches

La romancière Barbara Kingsolver raconte une année, où installés dans une ferme des Appalaches, son mari, ses enfants et elle ont décidé de se nourrir exclusivement de leurs productions et de celles des exploitants de la région. Une expérience qui a changé leur vie et leur a fait découvrir le bonheur d'agir. Ce récit se lit comme un roman agrémenté des recettes de sa fille aînée et d'encadrés signés de son mari pour mieux comprendre les enjeux de nos modes d'alimentation.

Éditions Payot Rivages. 522 p. 2008.
23 euros.



Steven Vromman limite au maximum l'impact de son mode de vie sur la planète.

© Marieke Wommman