Penser global, manger local

« Chassez la géographie, elle revient au galop ! », pourrait écrire Stéphane Linou qui se bat pour valoriser les productions alimentaires locales. Mais peut-on manger uniquement ce qui est autour de chez soi sans risquer de maigrir ou de tomber malade ? Stéphane Linou avait préparé son coup car on ne naît pas « locavore » aussi facilement. Et que deviennent les filières du café ou du chocolat, le commerce mondial du vin ? Pas si simple de dénoncer la dépendance alimentaire. Enquête auprès de cet agent de développement local, ancien étudiant géographe de l'université de Toulouse.

Entretien avec Stéphane Linou, par Aurélien Granger.

Pourquoi ce défi alors qu'il est si facile de s'approvisionner dans les pays riches ?
Les apparences sont trompeuses : nous vivons avec une épée de Damoclès du fait de la dépendance vis-à-vis de l'énergie pétrolière. Mais comment sensibiliser l'opinion à la souveraineté alimentaire alors que nous vivons dans l'abondance depuis cinquante ans ? Comment parler de l'accès à une nourriture locale ? Deux journalistes canadiens ont déjà tenté de le faire[1].

Comment manger local sans se couper de la société ?
Être locavore affiché, c'est mettre en scène sa propre expérience. Cela dit, la production locale pour une consommation locale n'est pas un repli sur soi mais une question d'ordre public. Il faudrait imaginer un « service minimum alimentaire » car on ne peut pas laisser notre approvisionnement reposer sur des circuits privés qui n'obéissent qu'à la logique marchande. Ai-je tort de souligner que la pauvreté s'étend au Royaume-Uni où les prix alimentaires ont augmenté de plus de 10 % en 2008 ?
En consommant local, je ne me coupe pas de la société, au contraire ! Depuis dix années, je me soucie de la pérennité des exploitations locales et je veille à ce que les consommateurs du Lauragais aient un approvisionnement régulier en légumes de qualité. J'ai fondé il y a cinq ans la première Association Pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) du département de l'Aude, pour conforter les fermes locales et satisfaire les consommateurs amateurs de bons légumes de saison. Mais nous avons surtout dû battre la campagne pendant deux ans pour trouver un maraîcher, même avec la garantie d'avoir des clients sûrs et fiables. C'est aussi ce qui nous a alertés. À partir de là, nous avons réfléchi à un scénario catastrophe : combien de temps tiendrions-nous avec ce que les paysans produisent autour des villes en cas de guerre ou, plus simplement, de grève des camionneurs, d'un renchérissement sérieux et durable du prix de l'énergie, d'un « détournement » de la nourriture sur les marchés internationaux au profit de pays plus riches ?

En quelque sorte, le scénario de l'Occupation pendant la Seconde Guerre mondiale ?
Là, seuls les ruraux ont mangé à leur faim. Les citadins ont terriblement souffert. Et encore, les villes avaient, à cette époque, des ceintures maraîchères. Depuis cinquante ans, si l'on prend le cas de Toulouse, ces terres fertiles, facilement mécanisables, irriguées, qui avaient toutes les qualités requises pour produire de la nourriture, ont été confisquées par l'urbanisation. Le nombre des maraîchers est passé de 4 500 à moins d'une centaine ! Toulouse est donc sous perfusion alimentaire et dépend des transports. On ne peut pas continuer comme ça.

Mais comment passer d'une démarche individuelle comme la vôtre, aussi édifiante soit-elle, à un mouvement collectif ? C'est un peu utopique, non ?
Pour rendre ma démarche crédible, il faut pouvoir la reproduire et d'abord rassurer ceux qui se lancent le défi de manger local. Voici les questions qu'on me pose toujours : Devient-on malade en mangeant local, car on risque de manger toujours la même chose et d'avoir une alimentation déséquilibrée ? Un médecin suit mon état général et me trouve en parfaite santé. Faut-il contracter un prêt auprès de son banquier, se priver d'autre chose, manger moins ? Une conseillère en économie sociale et familiale m'a suivi et comparera le coût de mon alimentation au panier de la ménagère lambda. Est-il possible que toute la population d'un territoire se nourrisse localement ? Un agroéconomiste va étudier cette question.

Quelles ont été les étapes de votre « conversion » au régime locavore ?
Il m'a d'abord fallu me débarrasser de ce qui venait de trop loin : café, sucre, riz, pâtes, chocolat, conserves, aromates exotiques, thé. J'ai ensuite repéré les producteurs locaux (maraîchers, éleveurs, vignerons) et les magasins qui proposent des produits locaux bruts. Mais je me fournissais déjà dans les AMAP que j'avais créées. Par ailleurs, l'association Occitanie-Passerelle effectue des commandes groupées de viandes, de pâtés, de vin rouge, de Blanquette de Limoux et de miel. Pour le pain, j'ai eu la chance de trouver de jeunes paysans boulangers dont j'ai eu l'honneur d'être un des premiers clients. En associant les commandes de pain avec les paniers de légumes des différentes AMAP du secteur, nous obtenons un record de densité de familles servies de cette manière, soit 120 familles pour 12 000 habitants !

Jean-Luc Sachet, apiculteur, au marché de Limogne-en-Quercy, dans le Lot. Ce marché est composé de producteurs bio (ou pas) et de revendeurs. © Stéphane Linou

François Coudray et Stéphanie Levallois proposent aux clients de leur ferme-auberge, située dans le Cotentin, de venir participer à la cuisson du pain et des plats dans un four à bois du XVIIIe siècle. Les produits viennent de la ferme d'en face tenue par un parent. Octobre 2009. © Zir/Signatures

Comment se passent les invitations chez soi ou chez les autres ?
Il a fallu que je m'organise en fonction de ces invitations. Les gens qui m'invitent font du « local à eux » que je complète avec ce qu'ils n'ont pas pu trouver. Ma voiture est devenue une véritable épicerie ambulante pour parer à toute invitation surprise ! J'ai toujours avec moi des légumes, du saucisson, du pain, des conserves de coulis à la viande, et des potées au canard que j'ai préparées au cours d'ateliers collectifs.

Pour le vin, à deux pas des Corbières et du Minervois, vous n'avez pas de soucis… Mais pour la bière ?
J'aime bien boire de la bière au bar. Mais comment continuer à y aller, pour ne pas me couper de la société, sans perdre mon pari ? Je m'approvisionne chez un paysan brasseur qui fait son orge et son houblon, ce qui est rare. Je lui achète deux caisses de canettes que je laisse au *Bar de l'Industrie*, où j'ai mes habitudes. Je peux ainsi y aller, sans « fauter », et quand je ne bois pas de bière, on me sert de l'eau chaude pour y faire infuser de la menthe, de la sauge, du thym ou du romarin que je sors de ma poche…

Tout ceci demande beaucoup de temps et d'énergie !
Oui, mais le jeu en vaut la chandelle. Ce qui me plaît le plus, ce sont les associations, les collèges et les lycées qui sont soucieux, par leur alimentation, du développement local, grâce à une valorisation des circuits courts. Certains producteurs sont également heureux de se lancer dans des démarches de qualité, comme le « porc citoyen » qui associe à la commercialisation de la viande une étude sur le bilan carbone. Je suis devenu un relais du mal-être paysan : rien n'est simple dans ce métier, surtout la question de la terre, pas toujours disponible du fait des politiques des Safer[2]. De l'énergie, il en faut surtout pour répondre à toutes les demandes. La médiatisation (journaux, radios, télévisions) est chronophage, mais c'est une étape obligée. On a souvent pris mon initiative pour une plaisanterie, avant de s'apercevoir que tant de personnes qui s'estimaient impuissantes – des parents qui envoyaient leurs enfants à la cantine, des producteurs qui voulaient s'insérer dans les circuits courts, des consommateurs solidaires au moment de la grève du lait, des associations d'aide aux familles, etc. – ont désormais pris leur destin en main. Récemment, des paysans sont même venus me voir pour me dire qu'ils souhaitaient installer des maraîchers sur une partie de leurs terres…

Concrètement, en dehors de ces quelques décisions spectaculaires, que va-t-on faire ?
Il y a, je crois, un début de prise de conscience d'un commerce équitable « Nord-Nord », car le prix du lait, comme celui des fruits et légumes, c'est aussi notre affaire ! Il faut bien connaître les marges que prennent les différents maillons de la chaîne agroalimentaire pour pouvoir peser sur ceux qui abusent et ne paient pas au juste prix – le producteur comme le consommateur qui trouvent que certains produits ont atteint des prix prohibitifs. Concrètement, deux communes ont déposé un dossier de financement auprès de l'Union européenne et des collectivités locales pour relocaliser la consommation de leurs cantines. Et ce n'est qu'un début !

Un réveillon local, c'est possible ? Qu'est-ce qu'un menu « localauragais » à Castelnaudary ?
Pour le réveillon, je vous propose en entrée des pâtés végétaux de Montolieu et des petits toasts de fromages de chèvre au miel sur du pain paysan boulanger, du foie gras de canard du domaine de Gris, à Souilhanels. Comme plat principal, une poêlée de pommes de terre du pays de Sault, avec des oignons rouges de Villemagne et de l'ail rose de Lautrec, le tout revenu dans la graisse de canard. Accompagnez ces légumes de magrets ouverts aux trois-quarts, avec un piment fort au milieu et du sel de Gruissan, le tout sur une braise de cheminée ou un gril. Pour le dessert, le plateau de fromages peut être copieux mais ne vous prive pas de la glace 100 % locale, avec du lait de Verdun-en-Lauragais, du miel de Ventenac-Cabardès, des œufs de Gris et quelques pistils de safran du Quercy.
Enfin, la cave régionale est l'une des plus variées et des plus abordables de France : un chardonnay Côtes-de-Prouilhe, pour le foie gras et l'apéritif, et pour le magret, un vin rouge bio de la Ventaillole à Ventenac-Cabardès, avant la Blanquette de Limoux ancestrale bio de Pascal Pavie à Festes-Saint-André. Et si vous ne voulez pas sauter l'étape du digestif : une eau-de-vie de prune qui vient de vos fruits distillés auprès d'un bouilleur ambulant… ●

1. Alisa Smith et J. B. Mackinnon, *The 100-Mile Diet : a year of eating locally*, Random House, New York, 2007.
2. Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural.

Un potager « bio » à Longchamps, en Normandie, septembre 2009. L'un des principes de la culture « bio » est la diversité des plantations afin de ne pas appauvrir le sol. Ici, fleurs et potirons font bon ménage en joignant l'utile à l'agréable. © Marina Rec

Dans le reste du monde

L'« insécurité alimentaire », qui pose la question de savoir si des modèles alternatifs à l'agriculture conventionnelle sont possibles, n'est pas qu'un souci français. La méfiance vis-à-vis de la chimie a touché les États-Unis et le Japon depuis la fin des années 1950. La préoccupation de la provenance géographique existe au Japon dès 1965 avec les premiers Teikei, autrement dit « nourriture avec visage du fermier dessus », et avec l'exigence de produits campagnards. Dans les pays alpins comme la Suisse, ce sont les *food guilds* (fermes communautaires) qui inspirent certains agriculteurs pour une production de qualité. Et aux États-Unis, les adhérents de la Community Supported Agriculture (CSA), appelée au Canada « Fermier de famille », réhabilitent l'agriculture paysanne et de proximité. Plus de mille CSA essaiment en Amérique du Nord et inspirent à leur tour des producteurs danois, hollandais, hongrois, néo-zélandais. Ces associations rencontrent encore beaucoup d'obstacles, mais leur modèle peut évoluer et inspirer de nouvelles exigences chez les consommateurs.