

COMMENT NOUS NOURRIRONS-NOUS DEMAIN ?

Réflexions et témoignages issus des journées nationales des Civam, les 11, 12 et 13 octobre 2023 à Saint-Étienne-de-Baigorry (64)

Les 11,12 et 13 octobre 2023, 140 personnes se sont réunies sur les hauteurs de la petite ville de Saint-Étienne-de-Baigorry à l'appel de Réseau CIVAM et de Biharko Lurraren Elkartea (BLE), CIVAM bio du Pays Basque. Ces Journées Nationales ont fait l'objet de débats, de rencontres, de visites, d'interventions, et... de repas conviviaux, en écho au thème de ces rencontres : le futur de notre alimentation. En effet, comment nous nourrirons-nous demain ?

Alors que la nécessité d'adopter un régime alimentaire plus durable se fait de plus en plus pressante, le droit à l'alimentation est loin d'être garanti dans notre pays. Les chiffres de la précarité alimentaire explosent tandis que le nombre de personnes ayant recours aux Banques alimentaires pour se nourrir a triplé en dix ans. Le développement d'un modèle alimentaire à double vitesse se poursuit avec des conséquences sanitaires fortes. La piètre qualité des denrées proposées par un système alimentaire industrialisé se traduit par une hausse de l'obésité, du surpoids et des diabètes de type-2. Aujourd'hui l'alimentation est le premier facteur de risque de perte d'années de vie en bonne santé.

De plus, si l'on sait que l'actuel modèle agricole n'est viable ni sur le plan écologique, ni sur le plan socio-économique, de plus en plus d'acteurs de développement agricole et rural, de la société civile

et d'instances officielles défendent la poursuite de modèles de production agroécologique véritablement durables¹. Les conséquences les plus récentes du changement climatique rendent incontournable la poursuite de modèles résilients à l'échelle locale.

Comment repenser, du champ à l'assiette, un modèle dominé par l'agriculture de filières intégrées et spécialisées ? Comment permettre l'égalité d'accès à l'alimentation ? Comment accentuer la mise en commun des outils de production et de transformation ? Comment mettre à l'épreuve de nouveaux modèles de fermes ? Comment mettre en œuvre un approvisionnement alimentaire aussi local que possible ? Comment diffuser nos initiatives, essayer nos travaux et déployer le modèle agricole et alimentaire vertueux que nous souhaitons ?

Ces rencontres ont été l'occasion de réfléchir et construire ensemble pistes de réponses et d'actions ! Ces actes proposent de restituer quelques moments forts des échanges survenus dans le cadre des Journées Nationales du réseau des Civam.

¹ Le 6^e rapport du GIEC pointe que les pratiques agroécologiques permettent non seulement d'atténuer le changement climatique mais aussi de s'adapter à ses conséquences.

Voir aussi : Réseau Civam et Réseau Action Climat, « Résilience de l'agroécologie face aux crises économiques et climatiques », 2023





COMMENT PRODUIRONNS-NOUS DEMAIN ?

De l'histoire d'une ferme à celle d'un territoire entier, il n'y a qu'un pas. Nous avons choisi de restituer ici certains temps forts abordant des problématiques liées à la production : s'installer ou transmettre une ferme, la faire vivre et vivre avec elle, penser l'agriculture que l'on pratique et le paysage agricole de demain.

Trebatu, l'Espace-test version Pays Basque

Association spécialisée dans l'accompagnement à l'installation, Trebatu est membre du Réseau National des Espaces-Test Agricoles (RENETA), créé en 2012. À l'échelle du territoire basque, l'association porte deux dispositifs : l'Espace test agricole et la formation « Entreprendre en agriculture paysanne ».

Selon Kattalin Sainte-Marie, salariée de l'association, les espaces-tests permettent d'une part de mettre un projet à l'épreuve du réel et de confirmer ou d'infirmer une envie de s'installer. « Interrompre un projet d'installation ne doit pas nécessairement être perçu comme un échec. » explique-t-elle. D'autre part, le porteur de projet bénéficie d'une « couveuse », en d'autres termes, d'une équipe assurant un support administratif. Celle-ci gère notamment les aspects juridique, fiscal et comptable, souvent lourds à porter au moment de s'installer, mais œuvre également à la mise à disposition de

moyens de production. « L'Espace-Test a un vrai rôle à jouer, poursuit Kattalin notamment auprès d'un public hors cadre familial (HCF) qui rencontre de sérieuses difficultés d'accès au foncier. »

Au Pays Basque, l'Espace-Test revêt deux formes. Dans des « lieux-tests provisoires », chaque porteur de projet s'exerce sur une ferme existante dans une perspective d'association, de reprise ou d'exploitation de terres. Trebatu signe une convention sur trois ans avec le ou la propriétaire, au bout desquels l'association se retire.

Un « lieu-test permanent » est, quant à lui, une ferme mise à disposition par Trebatu, sur laquelle le ou la candidat·e à l'installation se teste sur une durée maximale de trois ans. Il existe actuellement une ferme de ce type au pays-Basque, en élevage de petits ruminants. C'est sur cette dernière que travaille **Marie Loisel**.

Pour aller plus loin...

Associations de développement agricole et rural, couveuses et coopératives d'activités et d'emploi, établissements d'enseignement agricole, collectivités territoriales... Le **Réseau National des Espaces Tests Agricoles (RENETA)** regroupe près de 80 acteurs réunis autour de valeurs de l'économie sociale et solidaire et de l'éducation populaire. Dans un contexte de diminution du nombre d'actifs agricoles, le test encourage la création d'activité agricole professionnelle progressive.

Marie, chevrrière en Espace-test

Arrivée il y a un an sur l'Espace-Test permanent de St-Etienne de Baigorry, Marie Loisel y élève son propre troupeau de chèvres pyrénéennes (25 mères et une quinzaine de chevrettes). C'est « la seule acquisition incontournable, explique Kattalin Sainte-Marie, car si le porteur de projet choisit de cesser son activité, on ne peut pas assumer la gestion du troupeau. » Le lieu appartient à un GFA¹, et l'activité de Marie fonctionne grâce à un contrat Cape² d'une durée maximum de trois ans. Sur place, un bâtiment dédié à l'élevage de petits ruminants avec salle de traite et labo de transfo, 17ha sur le bail dont 9,5 en prairie. « Tu habites sur place ? » interroge un paysan du réseau. Par chance, Marie logeait dans un village voisin avant même le démarrage de son projet. Ses déplacements sur la ferme impliquent des trajets courts, quand beaucoup de nos interlocuteurs s'accordent pour décrire le logement comme un enjeu capital dans cette région où la forte pression immobilière de la côte déteint sur

les zones rurales.

Côté production, Marie n'a pas perdu de temps. « Je suis entrée en production dès la première année, pour tout tester de A à Z. » De juin à août, elle traite à l'estive et descend le lait jusqu'à la ferme. « Pour l'instant, je fabrique des lactiques et suis en train de m'essayer aux yaourts. ». La vente des fromages se fait localement, sur un petit périmètre. Les chevreaux sont abattus à St-Jean-Pied-de-Port, à une dizaine de kilomètres de là, et vendus en colis. « Quelle chance d'avoir un abattoir local ! » s'exclame-t-on dans l'auditoire. « Tu as vendu tous tes chevreaux ? Vous voyez comme je bave d'envie ? » plaisante Inès, chevrrière dans la Drôme. « C'est un petit troupeau, sur un territoire peu tourné vers la production caprine. J'ai cette chance. » répond la chevrrière basque.

¹ Groupement Foncier Agricole

² Contrat d'appui au projet d'entreprise



Penser le modèle de sa ferme

Au cours de visites dédiées, Nadia, Miren et Frantxoa nous ont ouvert les portes de leur ferme et présenté les atouts et points faibles de systèmes « toujours perfectibles ».



Miren

Miren est partie de zéro. Dans son verger situé à Anhau, elle a planté plus de 300 arbres fruitiers ainsi que des petits fruits. En 2020, elle commence à transformer ses premières récoltes en sorbets plein fruits.

Miren cultive en bio des variétés locales quand elle existent, sinon des variétés rustiques. Les sorbets sont fabriqués dans le respect du cahier des charges Idoki¹, et composés uniquement de fruits, d'eau et de sucre. Après quatre ans d'installation, ses objectifs sont de mieux se rémunérer et de mieux répartir sa charge de travail sur l'année. Les pistes ? Le recours à la main d'oeuvre saisonnière pour les cueillettes et la création d'une chambre froide pour transformer une partie de la récolte à l'hiver.

¹ voir page 6

Frantxoa

Frantxoa a repris il y a vingt ans cette ferme de 22 hectares où il élève 300 mères. Les brebis sont des manex tête rousse, l'une des trois races laitières locales entrant dans le cahier des charges de l'Ossau Iraty. Il vend son lait à Lactalis.

Le modèle fonctionne, aucun souci financier n'est à déplorer, mais depuis deux ans la gestion de la ferme se complique. Le coût des intrants augmente. « Autrefois, explique Frantxoa, l'achat de fourrage était plus rentable que la récolte sur les pentes. Ce n'est plus le cas. Je produis 50T de luzerne sur la ferme, et j'en achète 50 à l'extérieur. La tonne est passée de 200 à 400€. S'ajoutent à ça 3000L de gazole par an... Difficile de sortir de la course à l'agrandissement PAC en pareil contexte. Or nous sommes dans une zone montagne ; les terres s'arrachent ! »

Si Frantxoa n'est pas en bio, c'est notamment faute d'autonomie alimentaire. » Pour permettre la transmission de sa ferme, il réfléchit à transformer. « Aujourd'hui nous sommes rémunérés 1438€ les 1000 litres ; manquent 500€ dans la balance pour s'en sortir. » Tout de même, il s'estime chanceux d'avoir des parcelles d'estive mécanisables, car la plupart ne le sont pas.



« Autrefois, l'achat de fourrage était plus rentable que la récolte sur les pentes. Ce n'est plus le cas ! »



Nadia

En 2014, après un parcours dans l'enseignement, Nadia choisit de s'installer sur la ferme de son oncle au moment du départ en retraite de ce dernier. Sur ces 20 hectares morcelés, elle élève 200 brebis Manex tête noire, la plus montagnarde des trois races ovines laitières du territoire. Ces dernières produisent environ 10 000 litres par an que l'éleveuse vend à la fromagerie Saint Michel. L'activité génère 20 000€ de revenu disponible, auxquels s'ajoutent 25 000€ de primes PAC. Les brebis pâturent toute l'année et 3/4 du fourrage provient de la ferme. Concernant le matériel, il est à 80% en propriété et dépend à 20% de prestations extérieures. Si Nadia évoque le besoin de davantage de confort dans son travail et la difficulté de tout faire seule, ces dernières années lui ont fait prendre conscience des avantages d'avoir une petite ferme.

« Avant, je pensais que ma petite ferme était un système fragile... Finalement, je me dis que des petites productions et de petits cheptels, c'est peut-être le plus durable. »

Cultiver la biodiversité pour une alimentation plus durable ?

La notion de biodiversité cultivée désigne l'ensemble du patrimoine génétique des plantes cultivées. Cette biodiversité s'est largement érodée depuis le milieu du XX^{ème} siècle. Un appauvrissement directement lié à la spécialisation et à l'intensification des systèmes de production agricole. Actuellement, l'alimentation des trois quarts de la population mondiale repose sur 12 espèces cultivées, tandis que les approvisionnements alimentaires de plus de la moitié de la planète proviennent d'un petit nombre de variétés de trois « méga-cultures » : riz, blé et maïs.

Cette situation entraîne une grande vulnérabilité des systèmes agricoles et alimentaires et une dépendance accrue de ces systèmes vis-à-vis des firmes semencières et phytosanitaires. Il y a donc de multiples enjeux à accroître la biodiversité cultivée dans nos systèmes de production. Cela passe par la diversification des cultures et l'utilisation de semences paysannes (cf encart ci-contre).

Lors d'un atelier dédié, une trentaine de personnes ont pu aborder la question de l'utilisation des semences paysannes. Ce temps d'échange fut l'occasion d'évoquer les travaux de BLE sur les semences paysannes potagères et, pour le GRAPEA Civam (85), de présenter les travaux réalisés en Pays de Loire sur les semences fourragères.

Intensifier le travail sur les semences paysannes, c'est considérer la perspective d'une structuration plus poussée de la production de ces semences. Avec à la clef, plus d'autonomie technique et économique pour les agriculteurs, plus de valeur ajoutée, mais aussi plus de projets collectifs et de diversification des productions

Toutefois, la démarche est gourmande en temps et nécessite l'acquisition de compétences nouvelles et de matériel



« Pour augmenter le recours aux semences paysannes, il faut pouvoir effectuer des gains en termes de temps et de matériel. Viser l'autonomie seul est impossible. Le fonctionnement collectif est la clef de cette démarche. »
Typhaine

« J'ai des parcours en pâturage pour mes volailles, sur lesquels je plante des semences prairiales. Lorsque je constate que mes voisins de marché travaillent tous avec le même semencier, ça me pose question ! » Gilles, CIVAM 29

spécifique. En l'absence d'organisation collective de cette production, il peut être difficile de produire efficacement des semences paysannes.

Par ailleurs, leur utilisation induit souvent une perte de rendement et un coût plus élevé pour le consommateur. En l'absence de filière dédiée ou de soutien public, il peut être difficile de valoriser sa production.

Coordination des échanges de semences, répartition entre fermes des semences à produire, mutualisation des moyens de production, de transformation et de vente : voici les pistes d'action à court et moyen terme mises en évidence lors des échanges. Pour les CIVAM, les pistes de travail dans ce chantier sont nombreuses : formation, capitalisation de connaissances, argumentaire, travail auprès des partenaires (CUMA, Réseau des Semences Paysannes...) et des élus pour influencer sur les politiques publiques et la législation.

↳ Définition

« Les semences paysannes sont issues de populations dynamiques reproduites par le cultivateur, au sein d'un collectif ayant un objectif d'autonomie semencière. Elles sont et ont toujours été sélectionnées et multipliées avec des méthodes non transgressives de la cellule végétale et à la portée du cultivateur final, dans les champs, les jardins, les vergers conduits en agriculture paysanne, biologique ou biodynamique. Ces semences sont renouvelées par multiplications successives en pollinisation libre et/ou en sélection massale, sans auto-fécondation forcée sur plusieurs générations. Les semences paysannes, avec les savoirs et savoir-faire qui leur sont associés, sont librement échangeables dans le respect des droits d'usage définis par les collectifs qui les font vivre. »¹

¹ Réseau Semences Paysannes

Plus d'informations sur www.semencespaysannes.org

Relocaliser n'est pas une mince affaire !

L'atelier dédié à la relocalisation alimentaire propose une entrée prospective basée sur l'outil de simulation PARCEL¹ (TDL, FNAB, Basic). L'hypothèse de départ est celle d'un Pays Basque autonome sur le plan alimentaire, entièrement passé au bio dans 30 ans, ayant diminué d'un quart ses productions d'origine animale et réduit de ¾ le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne.

Résultat

- 134 700 hectares de terres agricoles nécessaires (168 000 hectares actuellement)
- 4000 emplois à créer
- une réduction de 50% des émissions de gaz à effet de serre, notamment par le biais d'une diversification de l'assolement (légumes x4, céréales et légumineuses x5, fruits x10)
- une augmentation des cultures industrielles
- un élevage divisé par deux et demi

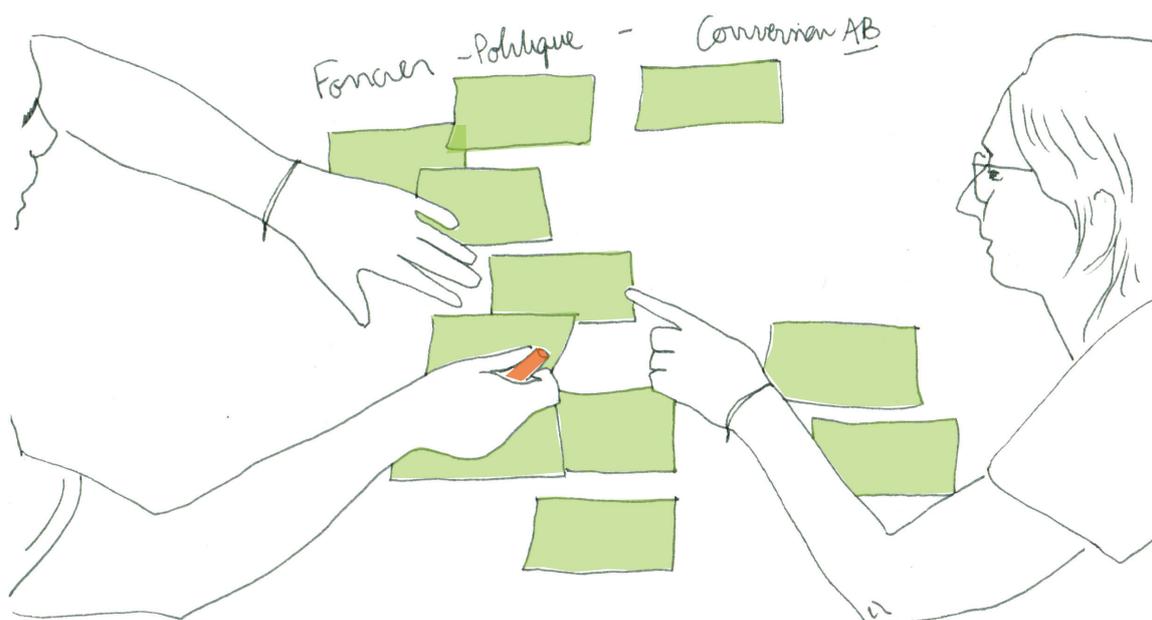
Si le tableau semble possible à concrétiser, sa mise en œuvre implique de réfléchir aux **freins potentiels qu'il serait nécessaire de lever**. Florilège d'obstacles identifiés par les participant·e·s à l'atelier : dévalorisation du bio, communication sur les bienfaits de l'agriculture chimique, politiques publiques favorisant l'import/export, politique d'urbanisation expansive, développement de la production agri-énergétique et des biotechnologies, etc.

Quant aux **pistes d'action** suggérées, elles sont nombreuses et concernent aussi bien le foncier que le revenu ou la pédagogie :

- modification en profondeur de la PAC/suppression des aides à l'hectare
- meilleur partage des terres
- arrêt de l'usage de produits phytosanitaires
- instauration d'un revenu universel pour les agriculteurs et d'un revenu alimentaire pour les citoyens
- diversification de l'élevage
- favoriser la transmission des fermes et les installations collectives
- valoriser le métier de paysan dans l'enseignement général
- s'impliquer à tour de rôle dans des responsabilités publiques ou associatives
- développer des ateliers de transformation, des abattoirs publics, des groupes d'échange entre paysans, etc.

Du pain sur la planche pour les Civam pour les années à venir !

¹ PARCEL est un outil web permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...). Rendez-vous sur www.parcel-app.org.



↳ Retrouvez en page 7 un exemple concret d'approvisionnement local !



COMMENT NOS ALIMENTS SERONT-ILS TRANSFORMÉS ET COMMERCIALISÉS DEMAIN ?

Pas toujours facile d'être au four et au moulin ? Des stratégies collectives de transformation et de commercialisation essaient, au Pays Basque comme ailleurs. Si les ateliers et visites ont été l'occasion d'en découvrir quelques exemples locaux, les repas partagés lors de ces journées firent, quant à eux, la preuve par l'exemple qu'un approvisionnement local, en direct et de qualité est possible.

Transformation et vente : le pari du collectif

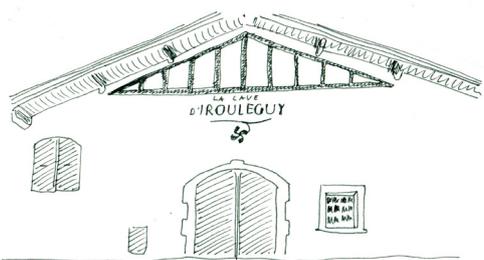
Pour nombre de paysans et paysannes, la maîtrise de la valeur ajoutée passe par la prise en main des étapes de transformation et de commercialisation. Si le collectif peut apparaître comme une solution viable pour transformer et vendre, il est avant tout une aventure humaine. A chaque groupe son histoire et ses problématiques. En voici trois exemples, nés au Pays Basque.

La CUMA Xuhito

Xuhito est un atelier de transformation collectif de produits carnés géré et utilisé par une trentaine d'éleveurs fermiers adhérant au cahier des charges Idoki¹. Acheté en 2012, l'atelier est situé dans les locaux d'une ancienne boucherie-charcuterie, « une opportunité d'achat à l'époque ». Organisé sous forme de CUMA, l'outil permet aux producteurs de s'affranchir des intermédiaires pour transformer eux-mêmes leurs produits.

« Chacun utilise l'outil pour transformer ses propres produits, avec ses propres recettes, à la différence d'un transformateur qui mélange les viandes parce que c'est moins cher et plus pratique. »

¹ Label basque, Idoki définit une production fermière à taille humaine et en relation directe avec les consommateurs. Pour en savoir plus : www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr



La cave coopérative d'Irouléguy

La cave d'Irouléguy est une cave coopérative créée en 1952, vingt ans avant la création de l'AOP du même nom. Elle collecte et transforme la production de 150 ha de vigne sur les 250 ha cadastrés en AOP Irouléguy. La cave est gérée par les vignerons eux-mêmes, seize d'entre eux y sont salariés, et trente à trente-cinq producteurs fournissent leur raisin, bio et non-bio. Une grande partie sont également éleveurs.

L'association Biozkaria

L'association Biozkaria regroupe huit éleveurs de blondes d'aquitaine, constitués en collectif pour fournir la restauration collective sur les Pyrénées-Atlantiques et le sud des Landes. Epaulés par BLE, ce sont les éleveurs membres qui se chargent de répondre aux appels d'offre des collectivités. Ils se répartissent également les livraisons et l'ensemble des tâches inhérentes au fonctionnement de l'association. L'activité représente aujourd'hui un chiffre d'affaire de 500 000€, cinquante vaches et une centaine de veaux vendus chaque année. Tous les morceaux sont vendus au même prix en restauration collective.

« Pourquoi ne pas essayer pour qu'un autre Biozkaria se monte, pour répondre et être complémentaire, plutôt que de vouloir se développer encore ? Comment le Civam contribue-t-il à l'essaimage de ce type d'initiative ? »

Joindre la fourchette à la parole

Une attention particulière fut accordée à la composition des menus servis lors de ces journées. Chaque ingrédient étant sélectionné selon son lieu et son mode de production, la liste des repas démontre à elle seule la possibilité d'un approvisionnement local et de qualité sur le territoire.



MERCREDI

Crudités/fromage 3

Axoa de veau 4

Riz 5

Tarte aux pommes 6 & 7

JEUDI

Soupe de courge et maïs 2

Zikiro 8
(mouton cuit au feu de bois)

Haricots blancs

Sorbets aux fruits 9

1 & 2 ←

4 ←

→ 3

→ 2

→ 8

9

Provenance des ingrédients

- 1 Scic Maraíchère Garro (AB)**
Mendionde (25 km de St Étienne de Baigorry)
- 2 GAEC Etxexuria (AB)**
Irissary (15 km)
- 3 Ferme Zabaltza (AB)**
St Martin d'Areberoue (20 km)
- 4 Association Biozkaria (AB)**
Ostabat-Asme (30 km)
- 5 El Alcaravan (AB)**
Arguedas Bardenas - Nafarroa (140 km)
- 6 Biolangerie des Moulins (AB)**
Lantabat (30 km)
- 7 Ferme Bordaia (AB)**
Pagolle (35 km)
- 8 Maison Laugier**
Irissary (15 km)
- 9 Ferme Peotenia (AB)**
St Jean le Vieux (10 km)
- 10 Ferme Milika (AB, Idoki)**
Anhaux (4 km)



Légende

- Pays Basque Nord
- Lieu d'approvisionnement
- Labourd Province basque



COMMENT MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

S'il ne s'agit pas, comme l'a souligné le gastroentérologue P. Berthélémy (p.9), de choisir entre la mixture hyperprotéinée et l'insecte grillé, alors comment aborder la question de l'accès à l'alimentation demain ?

La SSA grandeur nature

Dans ses travaux, l'anthropologue Bénédicte Bonzi qualifie le système d'aide alimentaire de « marché de la faim »¹. Elle défend la mise en place d'une **Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)**, proposition également portée par les Civam et un collectif d'organisations. « L'amorce d'une Sécurité Sociale est présente dès le XVII^e, mais il faut attendre 1945 et le Conseil National de Résistance pour que sa création advienne. On ne peut appréhender l'idée d'une Sécurité sociale de l'alimentation sans avoir en tête cet exemple. » explique Nicolas Verzotti, administrateur en charge des réflexions sur l'accès à l'alimentation à Réseau Civam.

Partant de l'enjeu d'inciter chacun à penser la transition vers un modèle alimentaire réellement démocratique, l'atelier SSA qui inaugure ces Journées nationales est l'occasion d'un jeu de rôle sur la précarité alimentaire. **La Marmite**², c'est son nom, permet d'une part d'illustrer par la mise en situation les mécanismes qui régissent l'accès à l'alimentation, d'autre part, d'entrevoir les conditions de mise en oeuvre d'une Sécurité sociale de l'alimentation. Autre expérience, autre échelle : celle d'une **Caisse alimentaire commune** mise en place à Montpellier, et que nous décrivent Clara et Marco, salariés du CIVAM bio 34 et de la FR CIVAM Occitanie.

Dans le cadre du programme national **Territoires à Vivres**, la FR CIVAM Occitanie travaille aux côtés d'une vingtaine d'organisations du territoire montpelliérain autour d'une expérimentation visant à lutter contre la précarité alimentaire. Les objectifs ? Selon les principes de la SSA, favoriser la démocratie alimentaire et l'accès à une alimentation choisie pour tou.te.s, en contribuant au développement d'un système alimentaire territorial plus durable.

« Après un travail de réflexion de presque un an entre les partenaires, le projet a pris la forme d'une caisse » explique Marco. Issue de fonds publics, de fonds privés et de contributions **citoyennes, celle-ci** permet aux habitants volontaires de permettre aux habitants volontaires de recevoir l'équivalent de 100€ par mois à dépenser en alimentation.

Mais dans quels lieux dépenser cet argent ? Pour répondre à ces questions, un comité citoyen est institué. Au cours d'ateliers

Territoires à Vivres Montpellier c'est...

- x Un comité citoyen de 50 membres
- x Plus de 20 organisations mobilisés
- x Une caisse commune de 300 000€ en équivalent de «Mona» la monnaie locale
- x 400 participants à l'expérimentation

Définition

« La sécurité sociale de l'alimentation (SSA) vise à intégrer l'alimentation dans le régime général de la Sécurité sociale, tel qu'il a été initié en 1946 : universalité de l'accès, caisses locales gérées démocratiquement et financement par la création d'une cotisation sociale. »¹

¹ Collectif SSA.

Plus d'informations sur www.securite-sociale-alimentation.org

(cf encart ci-dessous), ces bénévoles montpelliérains de tous horizons travaillent à fixer les critères de conventionnement des produits, ainsi que le montant des cotisations de chaque usager — ce qui donne sa portée universaliste au projet.

« Le projet a été réfléchi selon l'existant, précise Clara, à savoir d'une part, le mode d'achat des participants, d'autre part, les filières telles qu'elles sont organisées dans la région. L'expérience prend pour point de départ la ville de Montpellier, qui est entourée de vigne et de quelques exploitations maraîchères, mais dont l'élevage est presque absent. »

« D'ailleurs, en parlant de démocratie, faut-il décider de l'approvisionnement en fonction des souhaits de production du paysan ou de la demande du mangeur ? » interroge Marco. D'autres questions se posent : comment gérer les intermédiaires sans dépouiller le paysan de la valeur ajoutée ? Comment construire avec d'autres acteurs du territoire une vision sur le long terme d'un projet d'approvisionnement en denrées alimentaires ? Se présentent la perspective de la planification et celle d'une logistique mutualisée. Territoires à Vivres formule l'hypothèse d'une centrale d'achat à but non lucratif et d'un « Laboratoire citoyen permanent » en charge des questions d'alimentation durable.

Plus d'informations sur www.tav-montpellier.xyz

¹ Bénédicte Bonzi, [La France qui a faim](#), Seuil, 2023

² Plus d'information sur le jeu sur www.civam.org.

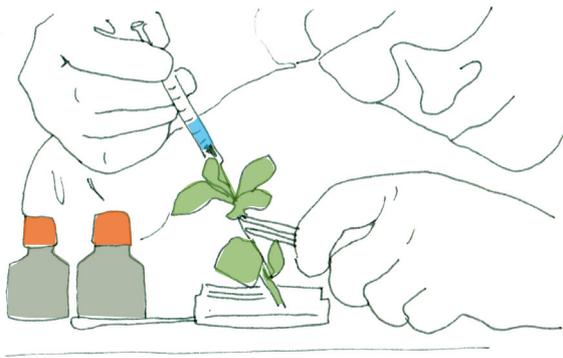
³ Lauréat du plan de relance, le projet Territoires à Vivres émane d'une mobilisation inter-associative regroupant le Réseau Cocagne, VRAC, le Secours Catholique, le Réseau Civam et l'UGESS. Le projet vise à contribuer à la réduction des inégalités d'accès à une alimentation choisie et se décline en quatre expérimentations territoriales sur les métropoles de Lyon, Aix-Marseille, Montpellier et Toulouse.

Et si l'on parlait mieux d'alimentation ?

Journaliste indépendant, Quentin Guillon est l'auteur d'un ouvrage sur l'approvisionnement alimentaire¹. Lors de la plénière qui clôturera ces journées, il expose les réflexions écloses au contact de différents acteurs du territoire. Parmi eux, l'auberge Arrotzenia, à Urrugne, dont les gérants ont façonné le modèle associatif pour défendre la souveraineté alimentaire locale. Là-bas, le journaliste a pu mettre à l'épreuve le lexique de l'alimentation. Et si l'on s'interrogeait sur les mots d'aujourd'hui pour construire demain ? Voici quelques exemples rencontrés par Quentin, et suscitent la réflexion :



¹ De la Terre à l'assiette : réponses aux menaces sur la sécurité alimentaire, Impacts Éditions, 2023



« Lorsqu'on demande à une intelligence artificielle à quoi ressemblera l'alimentation de demain, deux imaginaires se confrontent (...) »

Alimentation contemporaine et microbiote millénaire

« Lorsqu'on demande à une intelligence artificielle à quoi ressemblera l'alimentation de demain, deux imaginaires se confrontent : l'un est high tech, régi par les biotechnologies, l'autre est survivaliste, truffé de personnages en treillis militaire. » plaisante Philippe Berthelemy, gastroentérologue et spécialiste de la nutrition à l'hôpital de Pau, en ouvrant la plénière qui conclut ces Journées Nationales.

Le médecin s'intéresse à ce que le microbiote nous apprend de nos modes d'alimentation présents et futurs. Il décrit le microbiote comme un organe à part entière effectuant un travail métabolique plus important que celui du foie. « Le microbiote produit nutriments et vitamines, influence le mental, détoxifie l'organisme, permet la maturation du système immunitaire. » énumère-t-il.

Or, si la maîtrise du feu, il y a plus d'un demi-million d'années, a permis à l'homme d'assimiler facilement les fibres et d'acquérir progressivement un meilleur métabolisme et un meilleur vieillissement, il en va autrement des

transformations récentes du régime alimentaire occidental. « Notre microbiote ne pourra faire en 100 ans ce qu'il a fait en 500 000 », c'est-à-dire s'adapter à une alimentation ultra transformée¹.

Selon lui, les maladies chroniques apparues au XXe siècle (obésité, diabète, etc.) apparaissent comme les symptômes d'un mauvais équilibre entre humains et bactéries. À l'instar de la microbiologiste Lynn Margulis², Philippe Berthelemy propose d'appréhender l'Humain comme un « être bactérien » et de migrer vers le concept de santé globale qui intègre à la fois les animaux, les humains et les sols. Voilà des perspectives d'avenir plus réjouissantes.

¹ Pour en savoir plus sur l'alimentation ultra-transformée, lire les [Notes scientifiques de l'Office n°35](#)

² Lynn Margulis, Dorion Sagan, [L'univers bactérien, les nouveaux rapports de l'homme et de la nature](#), Seuil, 2002

Pour moi, l'alimentation de demain c'est...

Chaque personne assistant à la plénière qui clôturait les Journées nationales 2023 du réseau des Civam a pu faire l'exercice de compléter cette phrase. Parmi les nombreuses réponses, nous vous en proposons un florilège.



«... une alimentation choisie garantie pour tous. »

«...inégalitaire (difficile de passer du « micro » au macro)»



«...une alimentation issue de productions qui respectent le vivant, les animaux, les végétaux, qui génère des paysages de qualité support du vivant. »

«... celle qu'on décidera tous d'apprécier pour la santé du monde. »

«...une alimentation qui fasse le lien entre ville et campagne, pour des territoires vivants à tout point de vue. »

«...une mission collective, éducative, sociale et gourmande.»

« ...tenir compte de l'évolution de l'environnement afin de consommer une alimentation saine. »

«...une source s'inquiétude quand à sa qualité, à son accès pour la majorité des citoyens.»

«..transmettre les savoirs et partager les richesses.»

« ...joyeux, coloré, délicieux »

«... bio et pour tous. »



Les Civam (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) sont des groupes d'agricultrices, d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique. Les Civam constituent un réseau de près de 130 associations et qui œuvrent depuis 60 ans pour des campagnes vivantes.



L'association Biharko Lurraren Elkartea, Civam Bio du Pays Basque, est un collectif de paysan-ne-s et d'habitant-e-s pour une société plus autonome, économe et solidaire. Elle accompagne des initiatives pour une agriculture et une alimentation biologiques de proximité. Elle est portée par une équipe de 18 administrateur-ric-e-s et 8 animateur-ric-e-s salarié-e-s.

Avec le soutien financier de

