

Sylvain Allemand  
(Coordination)



**"Bien se nourrir  
sans dévorer la planète"**





## Sommaire

La transition commence dans nos assiettes Par Denis Roycourt .....	5
Retour sur le déroulement de l'édition 2012 Par Sylvain Allemand .....	9
Des propositions de collégiens et de lycéens Par Martine Burlet .....	23
Un commerce équitable près de chez soi Par Stéphane Comar .....	27
La restauration scolaire de la ville d'Auxerre à l'heure du bio – Par Noëlle Choquenot.....	45
Table ronde 1 – Une restauration collective bio et circuits courts : pourquoi ? Avec qui ? Comment ? .....	59
Adoptons un mode alimentaire responsable Par Christian Rémésy.....	93
Table ronde 2 – Cultivons nos jardins ?.....	111

Cueillette et jardinage, antidotes à l'hyperconsommation ? Rencontre avec Sylvie Freymann – Par Sylvain Allemand ....	135
Visite gastronomique au Lycée des métiers Vauban – Par Didier Serra.....	148
De l'Homo habilis au mangeur contemporain : une brève histoire de l'alimentation des hommes Par Eric Birlouez.....	152
Alimentation durable et changement climatique Par Matthieu Calame .....	168
Table ronde 3 – Circuits courts, mode d'emploi ...	190
De la crise alimentaire à la crise des subprimes : les limites d'un modèle libéral-productiviste Par Alain Lipietz.....	220
Liste des intervenants .....	238
Listes des associations, institutions et entreprises invitées et/ou partenaires des Radd 2012.....	244
Pour aller plus loin.....	252
Quelques mots de présentation .....	256

# **La transition commence dans nos assiettes**

**Par Denis Roycourt**

« Bien se nourrir, sans dévorer la planète. » Nous ne pouvons pas mieux résumer le programme de ces 5es Rencontres Auxerroises du Développement Durable, qui se sont déroulées les 30 et 31 mars 2012 et, par la même, mettre en œuvre le slogan vedette du développement durable, « penser globalement, agir localement ». Aujourd'hui, notre chaîne alimentaire est encore bâtie sur une dépendance sans précédent aux énergies fossiles. De l'ordre d'un tiers de notre empreinte écologique provient de l'alimentation. En 40 ans, le monde agricole a connu de profondes mutations, tant sur le plan démographique qu'au regard de ses modes de production, de transport et de distribution. Le monde s'est urbanisé, l'économie s'est mondialisée, l'industrie agro-alimentaire s'est développée et à imposer à nos aliments une évolution profonde. Nous consommons désormais des aliments transformés et industrialisés. Les supermarchés sont devenus les temples de notre consommation. Quand

un consommateur achète un produit alimentaire dans une grande ou moyenne surface, en moyenne, il paye d'abord sa commercialisation (20 % du prix), son emballage et sa publicité (17 %), les importations nécessaires à sa fabrication (26 %), les industries alimentaires (11 %), les taxes (10 %) et, enfin, le producteur (7,6 %). Ces chiffres de l'Observatoire français des prix et des marges montrent l'importance de la marchandisation et l'industrialisation de notre chaîne alimentaire. Cette logique industrielle s'est appuyée sur une agriculture productiviste basée sur l'utilisation de semences nécessitant une forte consommation d'engrais et de pesticides. Elle s'est traduite par des bouleversements majeurs dans la composition de nos aliments, nos comportements alimentaires, des effets sanitaires, une dégradation des sols et bien d'autres impacts environnementaux et sociaux non durables. C'est cette évolution et ses conséquences que les Radd ont choisi d'analyser. Pour cela, nous avons fait appel à trois chercheurs reconnus : un historien de l'alimentation, Eric Birlouez, un ingénieur agronome, passionné de géopolitique, Matthieu Calame, et un nutritionniste inventif et critique, Christian Rémésy. Avec eux, nous prenons mieux conscience des enjeux et de leur dimension planétaire. Mais les Radd, c'est aussi la volonté de ne pas rester dans le seul domaine de l'expertise intellectuelle et de confronter les analyses savantes avec les initiatives des acteurs locaux. Ainsi plusieurs tables rondes et visites sur le terrain ont illustré les nouvelles pratiques qui s'inscrivent au cœur du développement durable : les circuits courts alimentaires, la restauration collective sous le label bio, les AMAP... Pour clôturer ces journées, Alain

Lipietz, économiste et écologiste engagé, a montré comment la crise alimentaire des années 2006 a pu « alimenter » la crise financière que nous avons connue depuis, mais aussi comment toutes ces initiatives, bien qu'encore balbutiantes pour certaines, participent d'un mouvement social à même d'apporter des réponses à la crise à la fois alimentaire, financière, économique, sociale, environnementale. Et comment la transition écologique, énergétique... commençait bien d'abord dans nos assiettes.



# **Retour sur le déroulement de l'édition 2012**

**Par Sylvain Allemand**

Bien s'alimenter, il y a quelques années encore, cela signifiait se nourrir sainement, pour sa propre santé, en veillant à la qualité nutritive des aliments. Aujourd'hui, à l'heure du réchauffement climatique et de la lutte contre les émissions de gaz à effet de serre, mais aussi des risques sanitaires liés à l'industrialisation des modes de production, les défis de l'alimentation se posent en termes nouveaux.

Il ne s'agit plus seulement de s'interroger sur le contenu de son assiette, mais de s'intéresser, en amont, à la manière dont il a été produit et comment il est venu jusqu'à nous, la manière dont on se l'est procuré, qu'on l'a préparé et consommé, enfin, la manière dont on peut recycler les déchets, tous les déchets (détritus et emballages).

Dans cette perspective, il apparaît clair qu'on maîtrise d'autant plus facilement cette longue chaîne production / transformation – distribution /

commercialisation – consommation – recyclage, qu'elle repose sur ce qu'il est convenu d'appeler des circuits courts. Mais qu'entend-on par-là ? Il est à craindre qu'une confusion ne soit entretenue à cet égard, source de préjudiciables malentendus.

De manière générale, l'expression circuit court renvoie à des modes d'organisation qui réduisent voire font totalement disparaître les intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs. Soit, par exemple, les fameuses Amap qui se sont développées en France depuis les années 2000, mais aussi les marchés de producteurs locaux qui, en plus de se passer d'intermédiaires, réduisent leurs distances physiques/géographiques avec les consommateurs.

Mais dès lors qu'ils concourent à réduire les intermédiaires, tout en valorisant des productions locales, on peut y inclure aussi les systèmes de commercialisation fonctionnant via le net, quand bien même s'adressent-ils à des clients potentiels plus lointains, au prix d'émissions de GES pour assurer leur livraison. On l'aura compris : circuit court revêt ici davantage un sens métaphorique et pas toujours accepté par les partisans de systèmes ancrés localement.

Loin de s'opposer, les deux approches, pourtant, sont complémentaires. La seconde permet à des producteurs locaux de trouver des débouchés supplémentaires, de fidéliser des clients de passage, tout en permettant aux autres, les plus proches, d'enregistrer leurs commandes, de poser des questions, etc.

## **Economie de proximité et besoins alimentaires mondiaux**

Quelle que soit la forme qu'elle prend, dans quelle mesure une telle « économie de proximité » (autre expression qui tend à s'imposer) est-elle viable pour satisfaire nos besoins, mais aussi ceux de la population mondiale ? Implique-t-elle de renoncer à certains produits au prétexte qu'ils viendraient de trop loin – café, cacao, thé, bananes et bien d'autres tout aussi exotiques ?

Outre le fait que tout le monde ne serait pas prêt à ce « sacrifice », on peut aussi se demander si c'est la bonne manière de traiter le problème. Les bilans carbone des produits issus du commerce équitable (et donc de pays du Sud) montrent que les émissions de CO<sub>2</sub> les plus importantes sont dues non pas à l'acheminement à longue distance – par conteneurs transportés en bateaux (plutôt satisfaisants de ce point de vue) – qu'aux trafics liés à leurs livraisons en camions jusque dans les magasins (après un passage préalable chez un transformateur). Un problème qui n'est pas insoluble comme l'illustre le cas de la marque Ethiquable qui a entrepris notamment de recourir, dans la mesure du possible<sup>1</sup>, au ferroutage (transport par le train) et de doter ses commerciaux de véhicules « hybrides ». Sans renoncer au commerce équitable Nord Sud (bien au contraire), cette coopérative vient par ailleurs de lancer une nouvelle

---

<sup>1</sup> « Dans la mesure du possible » car l'opérateur de fret de la SNCF se montre réticent à répondre à des demandes portant sur des volumes de marchandises relativement faibles comparées à celles de l'industrie agro-alimentaire...

gamme de produits, « Paysans d'ici », provenant de différentes régions françaises.

## **Décroissance ou abondance frugale**

Face aux excès de la consommation et de la production de masse qui ont caractérisé les pays dits développés depuis au moins les années 1960, un mouvement prône, depuis les années 1990, le retour à un mode de consommation sobre : la décroissance. Si ce mouvement a rencontré un important écho dans l'opinion publique (voir notamment l'audience du Journal de la Décroissance) et le monde de la recherche et des courants alternatifs, il a été aussi fortement questionné. Parmi ses promoteurs, l'économiste Serge Latouche en vient lui-même à parler désormais d'« abondance frugale » (une notion qu'il emprunte à Jean-Baptiste de Foucauld<sup>2</sup>) pour concilier la nécessité de réduire la consommation sans ignorer l'aspiration de beaucoup à continuer à se faire plaisir.

Avant de se positionner en faveur d'un courant de pensée, il convient de distinguer les multiples enjeux que recouvre désormais la question de notre alimentation dans le double contexte de la mondialisation et du réchauffement climatique :

– 1) les nouvelles formes de production à promouvoir, entre l'agro-écologie, l'agriculture raisonnée, l'agriculture bio,...

– 2) les modes de commercialisation et de diffusion : le commerce équitable, les enseignes

---

<sup>2</sup> *L'Abondance frugale. Pour une nouvelle solidarité*, Odile Jacob, 2010.

alternatives, les circuits courts, mais aussi les initiatives de la grande distribution auprès des producteurs locaux ;

– 3) les enjeux sanitaires : la sous-alimentation, mais aussi l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires associées aux pratiques alimentaires.

Mais aussi :

– 4) les enjeux culturels et anthropologiques de l'alimentation : on ne change pas ses habitudes du jour au lendemain. Il ne suffit pas de vanter les mérites de tel ou tel mode alimentaire, de tel ou tel produit, pour convaincre les gens de l'adopter. Une « transition » vers un mode d'alimentaire s'impose, ce qui exige parfois du temps.

– 5) les enjeux socio-économiques : dans le même ordre d'idée, on ne peut promouvoir des modes de consommation et d'alimentation sans se préoccuper de leur coût pour un ménage à faible revenu. La campagne « Au moins cinq fruits et légumes par jour », lancée dans le cadre du Plan National Nutrition Santé (PNNS), dans l'hypothèse qu'elle soit pertinente, escamote cet aspect des choses. Cela étant dit, la question de l'apparent surcoût des produits issus du bio, du commerce équitable ou de circuits courts doit être correctement posée : d'abord, en dépassant les idées reçues (contrairement à ce qu'on dit encore souvent, leur prix n'est pas systématiquement plus élevés que ceux pratiqués dans le commerce traditionnel ou même en grande surface). Ensuite, il importe de considérer les dépenses dans leur globalité, en intégrant, par exemple, ce qu'il en coûte de se rendre en voiture dans un supermarché situé en périphérie de sa ville, ou encore les produits superflus que le

conditionnement publicitaire nous incite à y acheter. On verra alors que le coût d'un panier de produits alimentaires issus de pratiques alternatives est globalement moins coûteux qu'un caddie rempli de produits dont une partie finira à la poubelle...

En écrivant cela, sans doute, enfonçons-nous des portes ouvertes, mais il y a des portes ouvertes qu'on ne prend pas la peine de franchir, sinon pour les refermer aussitôt !

### **Des enjeux transversaux**

A ces différents enjeux, s'en ajoutent d'autres, plus transversaux, mais qu'il convient de garder à l'esprit :

– le bilan carbone des activités liées à la consommation de produits alimentaire, prise dans son ensemble (de la production au recyclage en passant par le packaging, la commercialisation...);

– la gouvernance des politiques publiques : si l'Etat reste un acteur majeur à travers l'action de ses ministères (de l'Agriculture, de l'Economie, de l'Education nationale, de la Culture...), de son pouvoir législatif et de certification, il ne saurait ignorer les initiatives portées par les associations et les entreprises sur les territoires, souvent avec le soutien de collectivités locales. Une logique de co-construction s'impose pour éviter qu'une réglementation ou qu'un processus de certification ou de normalisation trop stricte n'entrave une prise en compte des particularismes, des spécificités locales. Parler de gouvernance plutôt que de gouvernement est une manière de rendre compte de cet enjeu en soulignant la nécessité de sortir d'un système de

décision hiérarchisé, déconnecté des réalités des territoires.

– les enjeux pédagogiques et éducatifs : l'acquisition des bonnes habitudes s'effectue dès la prime enfance. Si les adolescents ont tendance à manifester leur autonomie par leur fréquentation des fast-foods et leur appétence pour des produits ou des plats peu diététiques, il ne faut pas désespérer de les sensibiliser à ces questions ni aux différences de saveur. En témoigne le succès rencontré par l'introduction du bio dans la restauration scolaire ou universitaire.

Ce qui est vrai des adolescents l'est aussi des adultes, quand bien même ont-ils adopté des modes de consommation et d'alimentation peu satisfaisants, faute de temps et de moyens. La France dispose à cet égard de plusieurs atouts. C'est un pays dont l'urbanisation est relativement récente. Beaucoup d'urbains ont des souvenirs d'enfance vécue à la campagne où ils ont hérités de pratiques qui ne demandent qu'à être réveillées. Par ailleurs, l'environnement quotidien et médiatique valorise la gastronomie, aussi bien la haute que la « populaire » ou de tradition. A la différence de bien des Européens, on y continue à accorder une importance au rite du repas. En témoigne d'ailleurs la reconnaissance en 2010 par l'Unesco du « Repas gastronomique des Français » (gastronomie devant s'entendre ici au sens générique), comme un élément du « Patrimoine culturel immatériel » de l'humanité. Ni plus ni moins.

## Des questions à l'agenda des Radd 2012

A défaut d'avoir abordé toutes ces questions, l'édition 2012 des Rencontres Auxerroises du Développement Durable (Radd) se sont employées à comprendre comment parvenir à une alimentation satisfaisante aussi bien pour soi (et ce, tant sur le plan nutritif que des saveurs, du prix, etc.), que pour la planète (au sens où la production des aliments est elle-même raisonnable au regard des émissions de GES et des autres impacts environnementaux).

Elles l'ont fait en procédant de la même manière que pour les éditions précédentes : en combinant des conférences avec des tables rondes et des visites de terrain, dans l'idée de croiser les « savoirs savants » (ceux des experts et des universitaires) et les « savoirs profanes » (ceux qu'on développe, même à son insu, à travers une activité ou une expérience), pour reprendre le distinguo introduit par le sociologue Michel Callon<sup>3</sup>.

Les présents actes se calquent sur le programme tel qu'il s'est déroulé les 30 et 31 mars 2012, au Silex (la nouvelle scène de musiques actuelles de la ville d'Auxerre) et ses environs, avec la participation de plus d'une centaine de participants adultes. Ils débutent donc avec la restitution d'un moment fort des Radd, qui inaugure d'ailleurs chaque édition : la présentation par des collégiens et des lycéens de l'Auxerrois et de ses environs, de leurs travaux préparés avec le concours de leurs professeurs, sur le

---

<sup>3</sup> Voir son ouvrage coécrit avec Pierre Lascoumes et Yannick Barthe, *Agir dans un monde incertain. Essai sur la démocratie technique*, Seuil, 2001.

thème de la manifestation. Au total, une dizaine de classes, totalisant près de 200 élèves.

Cette première séquence se clôt par l'intervention d'un professionnel. Cette année : Stéphane Comar, co-fondateur de la coopérative Ethiquable, leader en France sur le marché du commerce équitable. Contraints par les horaires de cantine, les élèves ont dû ensuite nous quitter, non sans avoir pris le temps d'assister à une séance de dégustation de produits bio et équitables, organisée à leur attention par la coopérative Germinal, partenaire depuis cette année des Radd.

Le temps d'un repas dans des cantines scolaires de la ville d'Auxerre, mises à l'heure du bio, les rencontres se sont poursuivies avec une première table ronde autour justement de la politique mise en œuvre dans ce domaine par la municipalité, dans le cadre d'une délégation de service public. L'occasion de découvrir la diversité des parties prenantes, à commencer par le Sedarb, une structure ayant vocation d'accompagner des agriculteurs dans leur conversion à une agriculture bio.

Puis les participants avaient quartier libre pour visiter les stands dont ceux d'Obliques, notre librairie partenaire, et de l'Association de Promotion du Commerce Equitable de l'Yonne, avant d'assister à un drôlatique spectacle de « La Parisienne Libérée », qui s'est fait une spécialité d'entonner des chansons inspirées de l'actualité puisée dans le quotidien national du même nom. Un récital qui devait donner le ton au reste des rencontres : à la fois studieux et convivial.

Puis vint le temps de l'inauguration officielle. Signe d'une reconnaissance des semailles

ensemencées par les Radd depuis leur création, pas moins de trois élus ont tenu à faire un discours : Guy Férez, maire d'Auxerre et président de la Communauté d'Agglomération de l'Auxerrois ; André Villiers président du Conseil Général de l'Yonne et André Lefebvre, Conseiller régional de Bourgogne, sans oublier Denis Roycourt, qui intervenait au titre de président des Radd.

Suite à quoi, le public était convié à entendre le chercheur Christian Rémésy, pour une première communication sur les enjeux de l' « alimentation responsable », objet de son dernier ouvrage (voir bibliographie). Dans son souci de diversifier les formes d'expression, les Radd avait programmé en soirée une projection-débat autour du film de Marie-Monique Robin, « Notre Poison quotidien », auquel était invité à réagir, outre Christian Rémésy, Serge Dupuy (de la Biocoop auxerroise « Germinal »). Fin de la première journée.

Le lendemain matin, ce fut le temps des ateliers et visites de terrain. Cette année, les participants avaient le choix entre la découverte des jardins familiaux et collectifs de la Brichère ; une dégustation de produits laitiers bio à la ferme de la famille Varlet, à Montigny-la-Resle ou de vin bio du Domaine de Dessus bon boire, de Catherine et André Donat, à Vaux ; enfin, un cours de cuisine à base de produits bio, avec Violette (des Paniers de saison) et Didier, le chef du restaurant auxerrois Le Flobert.

Les participants étaient ensuite invités à se retrouver (du moins quand ils parvinrent à revenir à l'heure : à l'évidence la visite chez les vigneron bio a été un succès... ) pour une table ronde autour de différentes initiatives dans le domaine du jardinage :

les jardins familiaux et collectifs ; les Jardins du cœur déclinés à partir des Restos du même nom ; Graine de solidarité, une autre structure d'insertion par le maraîchage ; enfin, l'Epnak, un opérateur public spécialisé dans l'accueil de personnes handicapées ou fragiles, qui propose notamment des activités horticoles.

Après une restauration bien méritée, autour d'un buffet (composé, cette fois, de produits du terroir), d'autres rendez-vous attendaient le public : « Une brève histoire de l'alimentation », de la préhistoire à nos jours, par un autre conférencier, Eric Birlouez ; puis un état des lieux des négociations internationales autour des enjeux alimentaires, par Matthieu Calame. Deux conférences magistrales qui ont captivé l'attention y compris des amateurs de sieste, avant de « nourrir » des échanges copieux avec la salle.

Ce n'était pas tout : la question des circuits courts a fait l'objet d'une table ronde spécifique qui fut l'occasion de présenter d'autres initiatives concrètes (une Amap auxerroise ; un magasin de producteurs bio ; une structure de vente de paniers de légumes frais), mais aussi de prendre un peu de recul grâce au témoignage d'Emmanuel Bertin, directeur du Cerdd, un groupement d'intérêt public du Nord Pas-de-Calais, qui a récemment réalisé un guide méthodologique à l'attention des territoires désireux de promouvoir ces nouvelles manières de produire et de consommer.

Le tout a été clôturé par l'analyse de notre grand témoin. Cette année, Alain Lipietz qui s'est employé à démontrer le lien de causalité entre la crise alimentaire et... la crise des subprimes (objet de son dernier livre, qu'on ne saurait trop recommander de

lire ; voir la référence en bibliographie). Les participants ont vu leurs doutes dissipés quant à leur capacité à peser sur de telles évolutions, quand le même Alain Lipietz concluait son propos en soulignant le fait que c'est précisément en se saisissant du thème des Radd 2012, à l'échelle des territoires, comme l'Auxerrois, qu'on pouvait esquisser des solutions de sortie de crise, sinon de transition vers un autre modèle économique, social, agricole et alimentaire.

Au total, plus d'une centaine de personnes ont assisté à ces rencontres, sans compter les collégiens et lycéens. Cela peut paraître bien peu au regard de l'importance des enjeux. Mais le parti pris des Radd est aussi de s'inscrire dans la durée en prenant le temps de semer et d'attendre la germination, puis la floraison, enfin, comme nous l'espérons, la récolte. La progression constante de l'audience nous conforte dans l'idée de creuser patiemment le sillon. La prochaine édition, qui portera sur l'eau, a d'ores et déjà reçu le soutien de plusieurs élus de tout bord. C'est de bon augure. Et, quoique non politiques, encore moins partisans, les Radd ne peuvent que se satisfaire de ce soutien. Car l'expérience de l'introduction du bio dans la restauration collective de la ville le montre bien : la réussite d'une action publique n'a guère de chance d'être au RDV si elle ne bénéficie pas tôt ou tard d'une volonté politique. Une fois repérés, les « signaux faibles » annonciateurs de tendance de fond ont eux-mêmes besoin d'être reconnus, soutenus, accompagnés.

*Nos remerciements à la municipalité d'Auxerre, au Conseil Général et au Conseil Régional, aux*