



lemondenuveau.fr

Vers des paysages comestibles

ALIMENTATION

Elles sont réapparues il y a une vingtaine d'années. D'abord timidement, comme peu sûres de séduire encore le consommateur... Les anciennes variétés de légumes, ou "légumes oubliés" ont, depuis, fait un retour gagnant sur les marchés et dans nos assiettes. Des épicerie spécialisées ont même ouvert pour mieux vendre topinambour, panais, tomate noire de Crimée ou cornue des Andes. À nouveau cultivés, ils trouvent des débouchés économiquement (très) viables. L'un des pionniers de ce "come-back" est Catalan. Patrice Ey, maraîcher à Saint-Estève, à côté de Perpignan, a repris les plants de son grand-père au milieu des années 1990.

Légumes retrouvés

Perrine Hervé-Gruyer : « Pionniers par naïveté »

Qu'est-ce que la ferme du Bec-Hellouin, située dans l'Eure ?

On produit des légumes bio et depuis 2008, on fait de la permaculture qui concilie la production d'une alimentation saine et de qualité et la préservation et l'amélioration de l'environnement. On prouve qu'on peut être à la fois écologique et économiquement performant. C'est possible, on le vit au quotidien et une étude l'a confirmé, 1 000 m² cultivés suffisent à un revenu décent. Enfin, on essaie de faire une ferme à énergie positive.



Perrine Hervé-Gruyer

Fondatrice de la ferme du Bec-Hellouin

à cette transition écologique nécessaire.

Pourquoi serez-vous à Perpignan ?

Parce que je ne conçois pas mon métier comme étant seulement producteur de légumes. Il y a toute une éthique derrière. Ce qui me plaît dans l'approche du Monde Nouveau, c'est la dynamique par rapport au territoire, l'ambition et les projets sur les territoires. Il y aura aussi une vraie dynamique lors de ces trois jours autour des porteurs de projets éthiques qui seront accompagnés par des parrains sur le long terme. Ça, ça m'intéresse beaucoup car aujourd'hui, il y a des pionniers en France qui exercent leur métier en ayant conscience de la nécessité d'une transition écologique et énergétique. Mais on n'est pas suffisamment nombreux ! Alors amener dans la danse d'autres personnes, je trouve ça absolument extraordinaire. Plus il y aura de monde, plus on aura de chances de faire bouger la société pour arriver

Votre ferme est devenue un exemple...

Sans le savoir, on a été pionnier, mais par naïveté. On a essayé de faire une agriculture qui nous ressemblait, respectueuse de l'environnement et même sans mécanique, car on avait déjà conscience d'être dans le post-pétrole. On n'a rien créé du tout, on est allé chercher des connaissances existantes et on a fait un cocktail.

Êtes-vous optimiste sur la transition écologique ?

Oui et non, parce que c'est trop lent par rapport aux urgences climatiques, aux problèmes écologiques et de santé. Ça ne va pas assez vite. Politiquement, personne n'a capté les enjeux, ils sont encore branchés sur l'ancien monde. Mais beaucoup de gens se bougent, ont pris conscience des enjeux. Ce n'est pas structuré, mais c'est encourageant.

Permaculture, nouveaux usages de l'espace agricole, circuits courts, agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement, de l'animal et de l'humain. Les sillons d'une agriculture nouvelle, mère d'une alimentation saine et équilibrée sont déjà tracés. Les initiatives couronnées de beaux succès, comme celui de la ferme du Bec-Hellouin (lire l'interview de sa fondatrice Perrine Hervé-Gruyer ci-contre), se multiplient en France. Le "retour aux sources" et au bon sens est amorcé. Au "consommateur" maintenant de s'en emparer. Avant que Le Monde Nouveau, au Palais des congrès de Perpignan les 29, 30 et 31 mars, n'éclaire sur le sujet grâce à la présence de nombreux experts et la tenue de masterclass, voici quelques éléments rassurants sur le virage que l'agriculture et l'alimentation sont en train de prendre. Pour avoir, demain, des paysages comestibles.

De la fourche à la fourchette

Les circuits courts, et durables, se sont (ré) installés dans nos habitudes de citadins. Agriculteurs locaux, associations de quartiers, citoyens, ont inventé ces "nouveaux" modes de distribution qui permet-

« Nous sommes ce que nous mangeons », disait Jane Goodall. En 2008, dans ce livre, la primatologue britannique posait les grandes questions d'équilibre alimentaire et pointait la surexploitation des ressources de la planète. Une décennie plus tard, ces sujets sont d'une actualité brûlante et seront débattus à Perpignan.

tent de consommer fruits, légumes, œufs, viandes sans intermédiaire, "de la fourche à la fourchette".

À la ferme du Bec-Hillouin, dans le département de l'Eure, on sait l'importance de la démarche. Et on sait le dire : « Le changement de nos modes de production alimentaire pourrait contribuer à la nécessaire mutation de notre civilisation, la faisant passer d'une société énergivore et mondialisée, prédatrice et conquérante, fondée sur l'accumulation des richesses de la planète entre les mains d'une minorité, à une société solidaire, sobre, économe en énergie comme en ressources mais assurant durablement à chacun les biens essentiels ». Une belle mise en perspective des enjeux impérieux qui occuperont tous les esprits lors des rencontres perpignanaises.

Depuis quelques années, des "marchands du temple" commercialisent le concept "d'aliments". Les agriculteurs, eux, en produisent depuis des millénaires ! Natu-

rellement. Fruits ou légumes par exemple, cultivés dans le respect de la terre et du consommateur.

Agriculture connectée

« Produire naturellement des aliments de qualité a un impact sur la santé », rappelle-t-on à la ferme du Bec-Hellouin, comme une évidence à répéter. Mais aussi « un impact sur l'emploi, les paysages, la sécurité alimentaire, l'autonomie énergétique, la faim dans les pays du sud, le réchauffement climatique... et sur le bien-être de ceux qui nous entourent ». Et parfois, la nature reçoit un coup de pouce. Technologique. Les "new tech" ont trouvé des applications dans le monde agricole. Stations météo, arrosage connecté, appli d'alerte en cas de présence de maladies ou de nuisibles, partage de tracteurs connectés... Le paysan d'aujourd'hui vit avec des nouvelles technologies qui facilitent le quotidien tout en protégeant efficacement les productions. Une révolution qui accompagne le changement salutaire des usages et des mentalités.

FRÉDÉRIQUE MICHALAK

CONTACT :

Pour tout renseignement, contactez Manon Weiler par mail : manon.weiler@ladepeche.fr



Carole Delga : « L'alimentation est grande cause régionale »

Dès le début de son mandat à la tête de la Région Occitanie, Carole Delga a fait de la transition énergétique un enjeu transversal. Avec une ambition, énorme, celle « d'être la première Région d'Europe à énergie positive » en 2050.

« Cela revient à diviser par deux notre consommation et à multiplier par trois notre production d'énergie renouvelable, détaille-t-elle. Et pour atteindre cet objectif, on défend l'idée d'une Région "climactive" à l'échelle européenne et au service de tous ». Concrètement, la Région a lancé des « aides aux ménages modestes comme l'éco-chèque », le « pack mobilité », des aides aux « projets de production d'énergie renouvelable portés par des citoyens », du soutien aux entreprises... Et fait de l'alimentation la « grande cause régionale 2018-2019 », avec l'alimentation des jeunes comme priorité.

« Oui, pour que nos jeunes dans les lycées puissent manger plus de produits bio, plus de produits locaux », insiste Carole Delga. Nous avons déjà un tiers de nos lycées qui sont sur les 40 % de produits bios, SIQO



Carole Delga préside la Région Occitanie Pyrénées Méditerranée. PH. GROLLIER, RÉGION OCCITANIE

ront intégré la démarche ». À la rentrée 2020, c'est la totalité des lycées d'Occitanie qui seront concernés alors que parallèlement, le « zéro plastique » sera effectif dès septembre 2019 dans toutes les cantines scolaires.

La présidente qui annonce « la première édition du "Printemps de l'alimentation durable" le 8 juin au lycée agricole de Saint-Affrique, dans l'Aveyron. Ce sera le grand rendez-vous des initiatives citoyennes et territoriales autour de l'alimentation avec comme parrain le restaurateur Xavier Denamur ».

La Région Occitanie s'est donc engagée naturellement auprès du Monde Nouveau. « Le monde de demain se construit aujourd'hui et ici », assure Carole Delga. La Région est partenaire de ce forum pour faire émerger des solutions concrètes pour l'avenir. Comme dans l'ensemble de ses politiques, la Région mise sur des actions solidaires, justes, positives, qui reposent sur la croissance, sur la connaissance et aussi sur l'intelligence collective. F. M.

9 millions de repas bio servis dans nos lycées à la rentrée prochaine

(signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine), de produits locaux. À la rentrée prochaine, une quarantaine de lycées supplémentaires, représentant 9 millions de repas, au-