

**Séminaire d'échanges et de réflexion
sur l'application dans le domaine de l'alimentation
du concept « penser/agir – local/global »**

Coutances, le vendredi 29 avril 2022

ACTES du Séminaire

Ce séminaire a été initié par l'association de promotion d'un projet alimentaire territorial (APPAT) et organisé conjointement avec Les Colloques de Cerisy - Centre culturel international de Cerisy (CCIC) et l'Académie d'agriculture de France (AAF), dans la cadre de l'exposition « *Je mange donc je suis en Normandie* »



Qui a bénéficié du concours de nombreux partenaires :



Sommaire

	Pages
Programme du séminaire	3
Liste des participants	4
Introduction et présentation générale de ce séminaire, par Jacques Brulhet (APPAT)	5
Présentation de l'évolution des comportements alimentaires en France, par Pascale Hebel (CREDOC)	7
Présentation du concept de Projet Alimentaire Territorial (PAT), par Florence Aillery (DGAL)	8
Présentation du PAT de la CCCMB, par Daniel Lefranc et Cécile Holman (CCCMB)	9
Premier rapport d'expérience sur l'exposition, les rencontres citoyennes et les autres manifestations, par Christine Bachelez (CCIC)	11
Présentation du prochain colloque de Cerisy sur l'alimentation <i>Manger ensemble pour refaire le monde ?</i> , où local et global se nourrissent mutuellement, par Édith Heurgon (CCIC)	15
Présentation de la recherche action « alimentation en commun » et du colloque <i>Manger ensemble pour refaire le monde ?</i> par Bruno Rebelle (Transitions Développement Durable)	18
Présentation des réflexions en cours à l'Académie d'agriculture de France sur les systèmes alimentaires, avec le suivi des échanges conduisant au récent <i>Food Systems Summit</i> des Nations-Unis par Bernard Hubert (AAF)	21
Éléments de synthèse et mot de la fin par Michèle Gendreau-Massaloux (GID)	24
Annexe 1 : Présentation de l'évolution des comportements alimentaires observés en France par le CREDOC	26
Annexe 2 : Compte-rendu synthétique de la rencontre du 19 mars 2022 au Domaine de la Guérie à Coutances : Agriculteurs, Ruraux, Urbains ; instaurer un dialogue autour de l'alimentation et du rapport la nature par Nicole Matthieu (AAF)	37
Annexe 3 : Photographies de l'exposition <i>Je mange donc je suis en Normandie</i> à Coutances photos APPAT	40

Programme du séminaire :

MATIN :

- Introduction et présentation générale par Jacques Brulhet, président APPAT et Académie d'agriculture de France
- Présentation de l'évolution des comportements alimentaires observés en France par Pascale Hebel, du Credoc.
- Présentation du concept de Projet Alimentaire Territorial (PAT) par Florence Aillery, adjointe à la cheffe du bureau Politique de l'alimentation de la Direction Générale de l'Alimentation, et Sabine Julien de la Direction régionale Normandie de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF Normandie)
- Présentation du PAT de la Communauté de Communes Coutances Mer et Bocage, par Daniel Lefranc, vice-président de le CCCMB, Cécile Holman, cheffe du projet PAT et Anne Brice de l'APPAT.

Visite de l'exposition *Je mange donc je suis en Normandie* à l'espace Saint-Nicolas à Coutances.

APRES-MIDI :

- Premier rapport d'expérience sur l'exposition, les rencontres citoyennes et les autres manifestations par Christine Bachelez, bénévole CCIC,
- Présentation de la CCIC et du prochain colloque de Cerisy sur l'alimentation *Manger ensemble pour refaire le monde ?*, où local et global se nourrissent mutuellement, par Édith Heurgon directrice des Colloques de Cerisy,
- Présentation de la recherche action « alimentation en commun » et du colloque « Manger ensemble pour refaire le monde ? » par Bruno Rebelle – directeur de Transitions Développement Durable,
- Présentation des réflexions en cours à l'Académie d'agriculture de France sur les systèmes alimentaires, avec le suivi des échanges conduisant au récent *Food System Summit* des Nations-Unis par Bernard Hubert (AAF, DR INRAE, DE EHESS),
- Éléments de synthèse et mot de la fin par Michèle Gendreau-Massaloux, vice-présidente du Groupement Interacadémique pour le Développement (GID).



Liste des participants :

- **Communauté de Communes de Coutances Mer et Bocage (CCCMB) :**
 - o Jacky Bidot, président
 - o Daniel Lefranc, vice-président en charge du CRTE
 - o Cécile Holman, cheffe du projet PAT
- **Mairie de Coutances :**
 - o Jean-Dominique Bourdin, maire
- **Direction Générale de l'Alimentation :**
 - o Florence Aillery, adjointe à la cheffe du bureau Politique de l'alimentation
- **Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) :**
 - o Sabine Julien, service Alimentation
- **Académie d'agriculture de France :**
 - o Jean-Jacques Hervé, président 2022
 - o Bertrand Hervieu, président honoraire
 - o Bernard Hubert, membre
 - o Nicole Mathieu, membre
- **Groupement Interacadémique pour le Développement (GID) :**
 - o François Guinot, président
 - o Catherine Bréchnignac, vice-présidente
 - o Michèle Gendreau-Massaloux, vice-présidente
- **Centre Culturel International de Cerisy-la-Salle (CCIC) :**
 - o Édith Heurgon, directrice CCIC
 - o Bruno Rebelle, directeur Agence Transitions
 - o Christine Bachelez, bénévole CCIC
 - o Jean-François Détrée, Président Amis de la cathédrale de Coutances
- **Association de Promotion d'un Projet Alimentaire Territorial (APPAT) :**
 - o Jacques Brulhet, président
 - o Olivier Leclerc, secrétaire
 - o Anne Brice, cheffe du projet Alim'Expo
- **Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC) :**
 - o Pascale Hebel, directrice du département Consommation
- **Lycée agricole Coutances Nature :**
 - o Karen Saccardy, directrice
 - o Caroline Lelaidier, directrice adjointe
- **Lycée agricole de St Lô – Thère :**
 - o Stéphanie Jouet, enseignante
- **Chambre des métiers et de l'artisanat de Normandie :**
 - o Nathalie Ewald, chargée de projets filières alimentaires
- **Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée (UPPIA) :**
 - o Julien Couaillier, délégué général.



Introduction et présentation générale de ce séminaire

par Jacques Brulhet, président de l'APPAT, président 2021 de l'AAF

Après quelques mots d'accueil Jacques Brulhet, président de l'APPAT remercie tous les participants présents à ce séminaire, développé en partenariat avec l'Académie d'agriculture de France et Les Colloques de Cerisy (CCIC).

Il est partie intégrante des manifestations organisées autour de l'exposition sur l'alimentation « *Je mange donc je suis en Normandie* », qui s'est déroulée à Coutances du 19 mars au 30 avril 2022. Cette exposition qui sera itinérante dans toute la Normandie, se situe dans le prolongement de celle qu'a présentée en 2019 le Muséum National d'Histoire Naturelle au Musée de l'Homme de Paris.

Il est rappelé les nombreuses réflexions et d'initiatives en cours, dont :

- Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), dont celui que développe la Communauté de Communes de Coutances Mer et Bocage (CCCMB), véritable action locale qui remporte un vif succès. L'exposition « *Je mange donc je suis en Normandie* » est partie intégrante de ce Projet Alimentaire, labellisé en 2021.
- En liaison avec le vernissage de cette exposition l'initiative d'une rencontre le 19 mars au Domaine de la Guérie (Coutances) « *Agriculteurs, Ruraux, Urbains : Instaurer un dialogue autour de l'alimentations et du rapport à la nature* » organisée conjointement par le CNRS/LADYSS, L'APPAT et l'AAF. Le compte-rendu synthétique de cette rencontre très riche, figure pour information en annexe 2.
- Un colloque sur l'alimentation organisé par le Centre Culturel International de Cerisy-la-Salle (CCIC), dont le thème sera « *Manger ensemble pour refaire le monde* ». Ce colloque est programmé du 31 août au 6 septembre 2022, au château de Cerisy.
- Plusieurs réflexions internes à l'Académie d'agriculture de France (AAF), qui ont conduit le développement du thème « Penser global, agir local ».

L'ambition proposée dans ce séminaire est de réaliser de vrais échanges, de confronter les points de vue et les expériences, et donc d'enrichir notre compréhension de la problématique alimentaire, en pensée globale ou en actions locales.

De récentes consultations ont confirmé tout intérêt de regards croisés d'experts du « penser global », nombreux dans le réseau de Cerisy et à l'Académie d'agriculture, et d'acteurs et praticiens de l'« agir local », avec l'exemple des Projets Alimentaires Territoriaux, au plan local de la Communauté de Communes de Coutances, mais aussi de toute la Normandie. Il sera tout aussi intéressant d'échanger sur le penser local pour agir global...

Chaque participant (liste des participants en page 3) doit sortir de ce séminaire enrichi de l'expérience des autres. Les réflexions, les idées, les conseils devraient fuser dans les deux sens :

- Que peuvent apporter les chercheurs qui étudient les évolutions et les énormes défis que pose l'alimentation de l'humanité à ceux qui agissent tous les jours sur le terrain, au contact direct des producteurs et des consommateurs ?
- Que peuvent apporter les acteurs de terrain, qui trouvent avec les Projets Alimentaires Territoriaux un très intéressant outil de développement local durable, aux chercheurs qui réfléchissent aux moyens de nourrir la planète sans la détruire ?

Cette dimension de réciprocité est nouvelle et porteuse : l'un des principaux défis actuels serait d'être capable de faire changer d'échelle et d'approche les nombreuses et riches initiatives locales de nos territoires, mais aussi d'adapter le concept séduisant de « système alimentaire » aux réalités du terrain.

Notre séminaire doit aboutir à une synthèse des débats, des premières conclusions et propositions qui feront l'objet d'un document qui sera diffusé par les organes de communication des différents partenaires.

Présentation de l'évolution des comportements alimentaires observés en France par Pascale Hebel :

Par Pascale Hebel, directrice du Pôle Consommation et Entreprise au Credoc.

Le diaporama projeté est extrêmement détaillé, et il a été intégralement repris dans ces Actes du séminaire, figurant en annexe 1.

La présentation du CREDOC a été particulièrement appréciée par les participants au séminaire dans la mesure où les chiffres présentés s'inscrivaient dans le temps décennal des générations et parce qu'ils étaient toujours assortis à des hypothèses explicatives de ces évolutions : le vieillissement, le pouvoir d'achat et les arbitrages de consommation etc... L'accentuation du poids du logement, les effets de la crise sanitaire sur les représentations donnaient une tonalité actuelle voire prospective à la question de l'évolution des régimes alimentaires.

Présentation du concept de Projet Alimentaire Territorial (PAT) :

Par Florence Aillery, adjointe à la cheffe du bureau Politique de l'alimentation à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)

Ces PAT lancé en 2017, et son développement territorial par un représentant de la DGAL (direction générale de l'alimentation) et par la DRAAF (Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la Forêt) de Normandie.

Le terme de projet alimentaire territorial (PAT) est apparu pour la première fois en 2014, dans le cadre de la loi d'avenir de l'agriculture et de l'alimentation. Les récentes crises sanitaires et économiques montrent les enjeux d'une souveraineté alimentaire et d'une alimentation de proximité.

Le PAT vise à rassembler les acteurs de l'alimentation, afin de coconstruire un système durable de relocalisation de l'alimentation et de développer la résilience alimentaire des territoires.

Portés par l'élan du plan de relance en 2021, avec près de 80 millions d'euros de soutien financier, plus de 370 PAT labellisés, donc reconnus par le Ministère en charge de l'agriculture, sont aujourd'hui actifs.

En Normandie, ce sont 24 territoires qui se sont formellement engagés sur un PAT, tous labellisés de niveau 1, et au total près de 40 démarches de relocalisation de l'alimentation. Ces porteurs de projets, en grande majorité des collectivités, sont accompagnés par le réseau normand des PAT, par exemple sur des volets communication, afin que tous les publics d'un territoire s'approprient la démarche.

Depuis la loi climat et résilience de 2021, de nouveaux objectifs sont assignés aux PAT, notamment sur des volets de certification environnementale, d'agriculture urbaine ou de prise en compte des enjeux de nutrition et de climat.

Au 1^{er} janvier 2023, l'Etat s'engage à faciliter le déploiement d'au moins un projet alimentaire territorial par département.

Présentation du PAT de la CCCMB :

Par Daniel Lefranc, vice-président et Cécile Holman, cheffe du projet PAT

Les responsables de la CCCMB (Communauté de Communes Coutances Mer et Bocage) ont présenté leur PAT (Projet Alimentaire Territorial), sa genèse, son développement, son intégration au CRTE (Contrat de Relance de Transition Écologique), sa récente labellisation, les premières leçons à tirer, et son articulation avec l'exposition *Je mange donc je suis en Normandie* organisé par l'APPAT (Association de Promotion d'une Projet Alimentaires Territorial).



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE COUTANCES MER ET BOCAGE

- **Pourquoi un projet alimentaire territorial pour Coutances mer et bocage ?**
 - Un terroir agricole et conchylicole
 - Un ensemble de producteurs en vente directe important
 - Des besoins locaux pour les habitants, les scolaires et les touristes
 - Une habitude de bien-manger, avec de nombreux marchés
 - Une volonté des élus de travailler sur l'alimentation
 - Une incitation via le Contrat de Transition Ecologique



- **1 an de travail pour la construction du projet alimentaire territorial**
 - Un diagnostic agricole réalisé par la chambre d'agriculture,
 - Un questionnaire en ligne et une enquête auprès des habitants,
 - Un travail avec les structures sociales et solidaires : CCAS, banque alimentaire..,
 - 2 réunions de concertation réunissant 100 personnes au total, acteurs publics et privés,
 - Une enquête auprès de la restauration scolaire pour connaître les modes de fonctionnement et les besoins.



CHIFFRES CLES

25 PROJETS

1 CHEF DE FILE : COUTANCES MER ET BOCAGE

9 PORTEURS DE PROJETS PARTENAIRES : Biopousses, Bio en Normandie, Tourville-sur-Sienne, Saint-Sauveur-Villages, Regnéville-sur-Mer, CCAS de Coutances, Chambre des métiers et Chambre d'agriculture, IFORM.

Montant total des investissements : 263 132 €

Montant total de financement DRAAF : 122 241 €

LABELLISATION NATIONALE OFFICIELLE EN AVRIL 2021

ACTIONS REALISEES

- Réunion **d'échanges avec les maires** sur le plan de relance cantines ;
- Présentation d'**outils numériques** à destination des agriculteurs ;
- Réalisation du guide des producteurs locaux en circuit court (sortie été 2021) ;
- Formations pour les élus sur la loi EGALIM, et pour les cuisiniers et agents de cantine ;
- Travail avec **l'association APPAT** pour l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie »
- **CMA et chambre agri** : organisation d'un salon en automne 2021 à Coutances (CMA) entre producteurs et acheteurs professionnels
- Mise en place d'un partenariat entre la crèche de Montmartin-sur-mer et la mairie de Quetteville-sur-Sienne pour une alimentation bio et locale des enfants de la crèche
- Participation à la foire de Gavray, stand de 3 jours avec ateliers de cuisines par des grands chefs du territoire
- **Tourville-sur-Sienne** : en partenariat avec le lycée agricole de Coutances, aménagement d'un terrain avec arbres fruitiers et petits fruits pour les habitants.

ACTIONS A VENIR

- **Coutances Mer et Bocage** : distribution de composteurs aux habitants, formation des élus, sensibilisation des scolaires, créations de potagers dans les EHPAD et résidences seniors, cafés fonciers pour les agriculteurs, visites de ferme pour les enfants ;
- **Saint-Sauveurs-Villages** : Projet alimentaire communal : travail sur l'ensemble du circuit alimentation de la commune ;
- **Regnéville-sur-Mer** : création d'un jardin partagé ;
- **IFORM** : Mise en place d'une plate-forme de compostage ;
- **Bio en Normandie** : Réalisation d'un film sur les productions agricoles bio de Coutances mer et bocage ;
- **Biopousses** : Expérimentations de production légumière adaptée aux conséquences du changement climatique ;
- **CCAS Coutances** : Atelier de sensibilisation des jeunes convives au gaspillage alimentaire et à une alimentation de qualité.

Premier rapport d'expérience sur l'exposition, les rencontres citoyennes et les autres manifestations :

Par Christine Bachelez, du Centre culturel international de Cerisy (CCIC)



Je Mange donc je suis, en Normandie.

Retour d'expérience, séminaire du 29 avril 2022

Préambule :

Une enquête réalisée en marge de l'exposition présentée à Coutances sur la base d'entretiens et/ou de questionnaires sur un échantillon forcément restreint.

Objectifs : recueillir le témoignage de jeunes le plus souvent à travers les enseignants, de citoyens sur les marchés de la ville ou en marge de l'exposition, un focus sur différents acteurs autour de la restauration collective, de la précarité alimentaire ou encore de l'enseignement spécialisé (Etablissements d'enseignement agricole)

1) Autour de l'exposition, le point de vue des jeunes et de leurs enseignants :

Nombre de classes accueillies et aire géographique :

Au 26 avril, soit quelques jours avant le terme de l'exposition :

- 33 classes accueillies dont 13 hors Coutances,
- 17 classes élémentaires,
- 16 classes de collèges, lycées ou maison familiale rurale.

Une visite de l'exposition le plus souvent préparée en amont, notamment pour les classes élémentaires. Des enfants circulant dans l'exposition document/questionnaire/consignes à la main.

Existence d'un dossier pédagogique lié à l'exposition élaboré par le Musée de l'homme/ d'un questionnaire/jeu à l'attention des plus jeunes.

Une approche et des réponses différenciées selon les âges :

Une exposition qui s'inscrivait dans les programmes scolaires allant de l'exploration du monde vivant et de sa diversité, des comportements favorables à la santé pour les plus jeunes jusqu'aux enjeux planétaires contemporains pour les plus âgés (biodiversité, fragilité des ressources, épuisement des stock,...)

Ce qu'ils en disent :

Des jeunes sensibles à l'origine des aliments, à leur saisonnalité (mieux compris à travers l'écran « faites votre marché ») moins concernés par le gaspillage alimentaire ou l'impact sur l'environnement des activités humaines notamment des habitudes alimentaires du moins pour les plus jeunes d'entre eux. Appréhendent la notion de bien-être animal plutôt à travers leurs animaux de compagnie et non à travers les modes d'élevage.

Des jeunes surpris et étonnés par la diversité des cultures -interdits alimentaires d'ordre religieux notamment, consommations de certains produits (insectes, algues, ...) mais aussi par les repas d'antan (cf. menu de différents banquets officiels).

En conclusion, une exposition dont les enseignants saluent la caractère pédagogique, ludique et sans parti pris.

2) Le point de vue des citoyens :

Sur la base d'un questionnaire, enquête réalisée sur les marchés de Coutances (marché bio du mardi soir place de la poissonnerie, marchés du jeudi ou du samedi). Les personnes interrogées étaient essentiellement des femmes et des couples, plus rarement des hommes seuls.

- S'agissant de la place de l'alimentation les vocables qui reviennent le plus souvent : la santé, le plaisir, le partage et la convivialité, la transmission.
- En termes de pratiques d'achat : les marchés (bio ou traditionnels), les commerces de proximité, les lieux « alternatifs » (Ferme coutançaise, Cababio, ...) la grande distribution le plus souvent arrivant en dernier ressort.
Dans ce dernier cas, une attention portée à l'origine des produits voire à leur caractère bio. A noter la diversité et le nombre de lieux d'approvisionnement inscrits dans une démarche durable sur le coutançais.
- Ce qui justifie ces pratiques : la recherche de la qualité, la connaissance des producteurs/revendeurs et donc la confiance qui s'établit avec ces derniers. Enfin le soutien aux filières locales.
- La part du fait maison est importante (plus de 70%) voire même exclusive dans les réponses collectées.
- Les freins identifiés quant à la modification des pratiques d'achat et/ou alimentaires : le coût, le temps -plus rapide de faire tous ses achats en un même lieu, le fait maison demande plus de temps en termes de préparation.
- Le gaspillage alimentaire reste résiduel pour les personnes interrogées (compost, réutilisation ou congélation des restes de repas)
- Impact de la pandémie avec l'absence de marchés, mise en place de « Drive informel » avec les producteurs, achats plus fréquents à proximité (pérennité à interroger), part du fait maison en augmentation mais aussi augmentation de l'autoproduction et retour de jardins potagers.
- Impact de la situation mondiale : manger local, une manière d'échapper aux hausses des prix annoncées ? Une inquiétude manifeste sur l'augmentation du prix de certaines matières premières, sur l'entrée en bourse de celles-ci et donc sur la fluctuation des cours.
- Enfin rares étaient les personnes interrogées ayant connaissance du projet alimentaire territorial porté par l'intercommunalité.

3) La restauration collective à travers l'exemple des collèges publics de la Manche :

Les collèges publics départementaux = 2.6 M repas/an, 51 chefs de cuisine, 26 seconds et 450 agents de restauration.

Depuis une dizaine d'années au sein de la direction de l'éducation du conseil départemental, un collaborateur dédié à la coordination du dispositif (animation, formation des équipes mais aussi cartographie des services et des matériels, allègement de la pénibilité des métiers)

Objectifs : en finir avec le constat « les industriels de l'agroalimentaire élaborent les menus servis » . Mieux prendre en considération la santé des collégiens, la qualité des produits servis, offrir des débouchés aux producteurs locaux et leur assurer une meilleure rémunération.

Modalités de mise en œuvre : mise en place d'une plateforme dédiée regroupant producteurs et transformateurs manchois (85 à ce jour) permettant aux établissements de s'approvisionner. Agrilocal

puis Saveurs locales Manche. Accompagnement des équipes dans la conduite du changement. Modification progressive des menus.

Les difficultés rencontrées, les freins à lever (vis-à-vis des producteurs, des jeunes, mais aussi de l'administration -les gestionnaires des collèges, contrairement aux personnels techniques ne sont pas sous l'autorité hiérarchique de la collectivité) : une réduction de l'offre de produits (à la marge), une augmentation des coûts (pas avérée), une sensibilisation à des produits et donc à des goûts nouveaux, le problème de l'autorité hiérarchique des gestionnaires en passe d'être solutionnée. Décrets en préparation.

Les conditions de la réussite : une participation active des jeunes et de leurs parents, mais aussi de l'équipe éducative à la mise en place du projet (commission restauration dédiée), des actions de communication en direction des jeunes (origine des produits, des producteurs, ...), une boîte à idées.

Les enseignements : des menus plus adaptés et donc une réduction du gaspillage alimentaire. De nouvelles modalités de préparation (cuisson basse température limitant la « réduction » des produits carnés notamment). L'introduction de pain bio, l'augmentation de la part des légumineuses. Et au moins 1 menu végétarien et 1 menu poisson chaque semaine). La proximité des producteurs (parfois connus des jeunes collégiens) favorise un meilleur respect de leur travail et donc des produits proposés.

Aujourd'hui : les légumes frais représentent 91% des produits servis et 89% des repas servis sont fabriqués sur site.

Une plateforme qui s'ouvre désormais à d'autres opérateurs de la restauration collective (EHPAD).

4) La précarité alimentaire :

Une multiplicité d'acteurs engagés dans la lutte contre la précarité alimentaire (distribution Restaurants du cœur ou Banque alimentaire, bons alimentaires du Secours catholique, ... Services sociaux, épicerie solidaire). Une aide alimentaire solide donc.

Au-delà de cette précarité financière :

Des difficultés à mesurer les enjeux nutrition/bonne santé, des problèmes de santé +++

Une précarité que l'on pourrait qualifier de « culturelle », un certain nombre de savoirs se sont perdus ou n'ont jamais été acquis : équilibre alimentaire, modalités de préparation d'un repas, par ailleurs on ne partage plus forcément un repas ensemble.

Des actions à l'œuvre :

Un accompagnement individualisé dans le cadre des rencontres avec les conseillères en économie sociale et familiale (gestion budgétaire), dans le cadre des consultations de protection maternelle et infantile (diversification alimentation des petits).

Mais aussi, en marge des opérations de distribution alimentaire, des actions de sensibilisation (Un bus de la Banque alimentaire équipé d'une cuisine mobile).

« Il s'agit de mettre en lumière des activités éducatives auprès des bénéficiaires de la Banque alimentaire. Souvent, ils se freinent en se disant qu'ils n'ont pas les moyens... Ici, on montre que la cuisine, le sport ou une alimentation équilibrée sont à la portée de tous »

Des ateliers de cuisine au sein des centres sociaux mais aussi des jardins partagés (découverte des légumes, entraide, lien social).

5) L'enseignement spécialisé. Des projets portés par le Lycée nature de Coutances et le Lycée de Saint Lo-Thère

Un atlas numérique des aliments

Pour répondre à la question « Peut-on manger local ? » Question plus complexe qu'il n'y paraît, les élèves de Seconde GT du lycée de Thère ont réalisé un Atlas des aliments. (Disponible en version web sur le site de l'établissement).

10 aliments étudiés : Banane, blé, café, cacao, maïs, orange, pomme de terre, riz, sucre de canne, tomates.

Pour y répondre cet atlas propose une carte d'identité des aliments les plus courants utilisés dans nos repas (les produits carnés ayant été écartés) : histoire du produit, origine géographique, date de son introduction en Occident, ...

Une partie réflexion complète ces éléments : pourquoi manger local ? Quels sont les enjeux associés ? Sociaux, économiques ou environnementaux. Pas simple de manger local : quels sont les freins à lever. Le document propose ensuite quelques solutions. Un panel de recettes locales complète le document.

Show devant ! L'émission culinaire qui réunit le lycée de Thère et les produits de la terre du lycée nature de Coutances.

Pour les élèves de BTS un challenge : préparer un buffet pour 50 personnes en 3 jours avec des produits alimentaires imposés.

Ils ont constitué des équipes, découvert les produits (légumes de saison du lycée agricole de Coutances et produits laitiers de l'atelier technologique de Thère) et recherché des recettes.

Ils ont réalisé une préparation salée et une préparation sucrée par équipe (avec les conseils du chef étoilé Mickaël Marion) et ont présenté leur préparation devant un jury.

Le buffet pour 50 personnes a été présenté à un jury composé des élèves de seconde GT et de personnels des lycées de Saint Lo Thère et de Coutances.

Chacune des étapes a été filmée à la manière des émissions culinaires télévisées. Disponible sur le site de l'établissement.

Présentation du prochain colloque de Cerisy sur l'alimentation *Manger ensemble pour refaire le monde*, où local et global se nourrissent mutuellement, par Édith Heurgon directrice des Colloques de Cerisy.

L'alimentation : tracer un chemin de Coutances à Cerisy

Par Édith Heurgon - Directrice du Centre culturel international de Cerisy (CCIC)

Permettez-moi d'abord de remercier Jacques Brulhet et l'APPAT, ainsi que la CMB (Coutances Mer et Bocage), d'avoir établi un chemin entre deux manifestations : la belle exposition *Je mange, donc je suis en Normandie* accueillie dans l'église Saint Nicolas de Coutances, et dont nous célébrons le finissage ce samedi 29 avril et le colloque *Manger ensemble pour refaire le monde ?* organisé par le Centre culturel international de Cerisy (CCIC), co-dirigé du 31 août au 6 septembre 2022 par Patrick Caron (CIRAD), Bernard Hubert (INRAe) et Bruno Rebelle (Transitions). Cette coopération est une première : elle associe une démarche de sensibilisation citoyenne et d'éducation des jeunes publics à un colloque de Cerisy visant à renforcer les liens entre la recherche et l'action, en passant par le Projet d'alimentation territoriale (PAT) piloté par la CMB.

Les colloques de Cerisy

Le CCIC prolonge **l'aventure culturelle et familiale séculaire**, initiée en 1910 avec les **décades de Pontigny** (abbaye cistercienne de Bourgogne) et relancée en 1952 avec les **colloques de Cerisy** (dans un château normand du XVIIe, monument historique).

La spécificité des colloques de Cerisy tient à leur **longue durée**, au **génie du lieu** et à la **qualité de l'accueil**. L'intensité des **débats** et la convivialité des **relations** y tiennent une place majeure. Leur vocation est d'accueillir, à côté des **contributeurs**, des **auditeurs** de divers pays ainsi que des étudiants et jeunes chercheurs, qui partagent une **expérience unique de savoir et de vie**. En toute **indépendance d'esprit** et avec une forte **volonté de brassage** des disciplines, des générations et des cultures, ces rencontres réunissent des artistes, des chercheurs, des écrivains, des enseignants, des étudiants, des acteurs économiques et sociaux, ainsi qu'un large public intéressé par les sujets traités pour "vivre, penser et agir avec ensemble".

Le CCIC est le principal moyen d'action de **l'Association des Amis de Pontigny-Cerisy (AAPC)**, reconnue d'utilité publique, dont la mission est les échanges culturels et scientifiques internationaux. L'AAPC a mis en place en 2005 un **Cercle des partenaires** qui apporte un soutien financier à l'Association et propose des sujets sur des thèmes sociétaux ou prospectifs.

Depuis 70 ans, se sont tenus à Cerisy plus de **850 colloques** suivis de quelque **650 publications** chez divers éditeurs (cf. cerisy-colloques.fr). En 2022, sont proposés **23 colloques** ainsi qu'un **Foyer de création et d'échanges**, dont la thématique collective est : *Que peut la littérature pour les arbres ?*

Parmi les **parutions récentes** sont à noter les actes du colloque sur *La Démocratie écologique* à l'initiative de la Commission nationale du Débat Public aux éditions Hermann, ainsi que *Sciences, techniques, agricultures* aux Presses des mines, rencontre qui a vu naître l'idée du colloque de septembre prochain sur *Manger ensemble pour refaire le monde ?*

Un colloque sur l'alimentation à Cerisy

Plusieurs colloques de Cerisy ont déjà porté sur l'agriculture, les jardins, le développement durable et la transition écologique. Mais on a peu parlé d'alimentation même dans les rencontres dont le titre

comportait ce terme : *Agricultures et alimentations dans un monde globalisé*, en 2011, ou *Nourritures jardinières dans des sociétés urbanisées* (en 2016, publié chez Hermann en 2018), qui a surtout traité d'agriculture urbaine.

En effet, il est difficile de parler d'alimentation, car il s'agit à la fois d'une pratique qui relie tous les vivants, d'un mode pour bien vivre ensemble dans un écosystème complexe non réductible à un système de production ou de consommation fonctionnant dans un environnement donné. Cette complexité, où s'enchevêtrent les échelles d'espaces et de temps, impose de faire appel à toutes les sciences humaines et sociales et repose sur l'invention de solutions neuves dans un contexte incertain.

Car manger se réfère à des pratiques de vie quotidienne (bouger, marcher, habiter) qui, comme en témoigne l'exposition, articule des dimensions sensibles autant que rationnelles, individuelles autant que collectives. Manger intervient dans une diversité de situations au sein de territoires variés (translocal au regard des communs) et exige des compétences croisant de multiples domaines (production, marketing, distribution, maintenance, restauration, cuisine, gastronomie...).

D'où le souhait qui fut le mien de consacrer enfin un colloque de Cerisy au seul **thème de l'alimentation**. Patrick Caron, Bernard Hubert et Bruno Rebelle en ont défini la problématique, résumée par le titre *Manger ensemble pour refaire le monde ?* Ils ont préparé la rencontre avec détermination au travers plusieurs séminaires en 2020 et 2021 afin de réunir une assemblée acceptant de prendre une semaine de son temps pour débattre de ce thème éminemment conflictuel.

Cerisy étant un lieu qui favorise les échanges féconds et l'intelligence collective, on peut espérer que ce colloque produira toutes sortes de nourritures matérielles et intellectuelles¹. Bruno Rebelle et Bernard Hubert vont vous en présenter les grandes lignes < <https://cerisy-colloques.fr/mangerensemble2022/>>.

Lien avec l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie »

L'exposition qui se tient dans l'église saint Nicolas et la démarche de l'APPAT permettent de mieux comprendre les pratiques alimentaires sous leurs diverses formes, de conduire des actions pédagogiques à l'intention des jeunes, de sensibiliser un large public de citoyens soucieux de vivre en bonne santé, mais aussi de plus en plus préoccupés par l'avenir de la planète.

Comme « prospectiviste du présent »², il m'a semblé utile de tirer de premiers enseignements de cette expérience afin d'être en mesure de mieux articuler nos réflexions et nos actions entre local et global, individuel, collectif et commun, mais aussi au regard de diverses temporalités. Je remercie Christine Bachelez d'avoir réalisé avec talent ce retour d'expérience et de nous en avoir fait part.

Car les crises s'accumulent et les défis deviennent considérables, Avec la transition écologique et la crise sanitaire, la guerre en Ukraine est un nouveau signal des limites de notre modèle alimentaire. Elisabeth Laville et Annabelle Richard, expertes en économie territoriale, proposent de changer radicalement notre système de production agricole pour augmenter sa résilience, en jouant à la fois

¹ Corine Pelluchon, *Les Nourritures*, Seuil, 2015

² Démarche de synthèse pour l'action, la prospective du présent ouvre le champ des possibles à des futurs souhaitables. Plutôt que les tendances lourdes, elle identifie des **signaux faibles**, à l'initiative de la société civile, qui sont autant de germes d'un « demain déjà là ». Elle vise à stimuler une intelligence collective des situations en combinant trois types de connaissances (savoirs scientifiques ; pratiques professionnelles ; expériences sensibles) et en impliquant l'ensemble des acteurs concernés (cf. Edith Heurgon & Alain Raymond *Tous Volontaires au Monde, jardiniers du bien commun, Une prospective du présent à deux voix*, Hermann, 2019).

sur l'autonomie et la diversité³. Selon elles, une telle politique exige un effort de planification conjoint entre l'État et les régions, mais aussi l'engagement des entreprises de l'agroalimentaire, de la logistique et de la distribution. Il faut aussi imaginer de nouvelles formes de coopération avec les acteurs locaux, afin de préserver le capital nourricier local, d'inventer une nouvelle géographie pour mutualiser les ressources, d'accélérer l'adaptation des pratiques agricoles, des outils industriels et des comportements alimentaires aux défis climatiques.

³ Elisabeth Laville et Annabelle Richard, *Pour assurer la souveraineté alimentaire, les solutions sont locales*, Le Monde, 24-25 avril 2022.

Présentation de la recherche action « alimentation en commun » et du colloque « Manger ensemble pour refaire le monde ! »

Par Bruno Rebelle – directeur de Transitions Développement Durable

Depuis plusieurs années, de nombreux agriculteurs, quelles que soient les orientations qu'ils ont prises, peinent à vivre décemment de leur activité. Par ailleurs, les impacts préjudiciables de l'agriculture conventionnelle sur l'eau, les sols, la biodiversité et le climat sont pointés du doigt et les questions sociétales autour de la relation homme animal interrogent en profondeur les activités d'élevage. Enfin, les consommateurs expriment de plus en plus fortement le besoin d'une alimentation de qualité, saine, réduisant ses impacts sur l'environnement.

La crise sanitaire que nous connaissons depuis le début de l'année 2020 a révélé, à la fois, ces nouvelles attentes des consommateurs de plus en plus clairement exprimées, et les pistes ouvertes par certains acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour promouvoir des modes de production, de transformation et de distribution plus responsables. Cependant, ces évolutions, aussi prometteuses soient-elles, ne représentent encore aujourd'hui qu'une part limitée des échanges de produits alimentaires même si cette part est en régulière augmentation.

Si la pression de la société civile ne cesse d'augmenter, si les questionnements qui traversent le monde agricole se renforcent, et si les pratiques innovantes en faveur de systèmes agroalimentaires plus durables se multiplient, ces différentes évolutions peinent encore à faire système. Elles n'entraînent pas l'accélération de la transition agricole et alimentaire nécessaire pour répondre à l'urgence sanitaire, sociale et écologique.

Dans cette période de mutation, les jeux d'acteurs sont complexes et les coopérations difficiles. Surtout, les positions tendent à se polariser entre promoteurs d'une redirection radicale et défenseurs d'une évolution suffisamment progressive pour ne pas déstabiliser les intérêts et les positions acquises. Cette polarisation freine les évolutions attendues. Parfois même ces relations se durcissent autour de postures caricaturales dans lesquels les porteurs d'approches alternatives, revendiquant la valeur de leur démarche au nom du localisme et de l'authenticité, diabolisent les acteurs conventionnels qu'ils considèrent responsables de tous les maux, et ceux-ci, en retour, les déconsidèrent au constat de leur faible influence sur les échanges agricoles et alimentaires.

La transformation des systèmes alimentaires et agricoles nécessaire pour faire de l'alimentation de qualité un bien commun, accessible à toutes et tous, répondant aux impératifs écologiques et sociaux, interroge ces évolutions et les tensions qui les traversent.

Bruno Rebelle et Emmanuelle Brisse – fondateurs de Transitions Développement Durable – Agence de conseil en stratégie de développement durable et Victoria Sachsé, docteure en sciences sociales et chargée de recherche dans cette agence ont souhaité explorer plus avant cette problématique, en partant de l'expérience développée au sein de Transitions, notamment en matière d'animation de dialogues multi-acteurs pour faire progresser la prise en compte des enjeux de développement durable, en particulier dans les secteurs agricoles et alimentaires. Ces travaux s'appuient sur une hypothèse forte : c'est en dépassant les tensions qui traversent les systèmes alimentaires et agricoles, et en identifiant les pistes d'un dialogue renforcé entre les différents acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, qu'il sera possible d'inventer de nouvelles pratiques de collaboration, de promouvoir un nouveau projet commun permettant d'accélérer les transformations de ces systèmes vers plus de durabilité et plus de solidarité.

Pour cela, Ils proposent d'explorer et d'analyser les mécanismes qui sont à l'origine des tensions qui limitent la possibilité d'accélérer les transformations. Ces tensions peuvent être de natures, de portées

et d'intensités très différentes. Elles peuvent aussi se construire sur des perceptions qui ne sont pas toujours fondées sur la réalité des intentions ou des pratiques. Aussi, il conviendra dans cette exploration de s'attacher à mieux comprendre les craintes, les blocages techniques, économiques, sociologiques. Il conviendra aussi de repérer les opportunités, les conditions de réussite, les outils, les pratiques permettant, in fine, d'accélérer la transition agricole et alimentaire.

Cette exploration a été engagée au début de l'année 2021 par la conduite d'une cinquantaine d'entretiens avec des acteurs très divers de l'amont – les producteurs – à l'aval – les consommateurs – en passant par les transformateurs, les distributeurs et les différentes organisations et institutions qui accompagnent les secteurs agricoles et alimentaires. Cette première étape a permis de repérer des premières tensions autour notamment de la perception du métier d'agriculteur entre « paysans » et « exploitants entrepreneurs », mais aussi concernant le rapport au vivant et à la technique. Plus étonnant, questionnés sur leurs perceptions des leviers de changements, les répondants ont avancé des contributions souvent divergentes, et parfois en décalage avec leurs groupes d'appartenance. Ainsi plusieurs producteurs affirment que les agriculteurs sont totalement dépassés par les évolutions en cours et qu'ils ne feront que subir les transformations que les consommateurs et la grande distribution leur imposent ; d'autres producteurs, à l'inverse, soulignent une prise de conscience qui agit comme une lame de fonds et prépare des transformations structurantes des modes de production et d'organisation de la fourniture d'aliments qui répondront mieux aux attentes des mangeurs, tout en préservant durablement les sols, les ressources en eau et les paysages. Malheureusement, l'observation lucide de la réalité des pratiques tend à souligner que cette « lame de fonds » peine encore à induire les changements promis, renforçant ainsi la déception des observateurs critiques qui pointent la dégradation continue de ces sols de ces ressources en eau et de ces paysages sur fond de dérèglement climatique de plus en plus tangible. D'autres « tensions » non moins intéressantes ont été révélées par cette première étape. Une en particulier fera l'objet d'un approfondissement plus appuyé : elle concerne le rapport aux politiques publiques et aux normes qu'elles véhiculent. Certains acteurs gardent encore l'espoir qu'une évolution progressive de ces cadres permettra l'avènement de pratiques plus durables, quand d'autres considèrent qu'en dehors d'un « grand soir » renversant l'ensemble des règles et systèmes installés depuis les années 50, il sera impossible d'engager les ruptures nécessaires... La polarisation des positions est préoccupante et souligne la pertinence de l'exploration visant à repérer des éléments de méthode pour dépasser ces tensions et créer du commun autour de l'alimentation, de sa consommation évidemment et de sa production également. Embarquée dans cette investigation, l'équipe de Transitions s'est rapprochée de Patrick Caron - Ancien Directeur Scientifique du CIRAD, Bernard Hubert - Ancien Directeur Scientifique de l'INRAE, qui souhaitaient organiser un colloque sur les voies et moyens nécessaires pour concrétiser la promesse d'une alimentation vraiment durable. Ainsi, les praticiens de Transitions et ces chercheurs de l'INRAE et du CIRAD ont assemblé leurs forces pour organiser un colloque permettant de mettre en débat les freins et les leviers d'accélération de la transition des systèmes agricoles et alimentaires. Ce colloque intitulé « Manger ensemble pour refaire le monde ? » se tiendra du 31 août au 6 septembre 2022 dans le cadre prestigieux du Centre Culturel International de Cerisy.

Ainsi, le programme de recherche action partant d'observations de terrain et d'analyses de pratiques et d'expériences pour les confronter au regard de chercheurs et d'acteurs des secteurs agricole et alimentaire viendra nourrir les débats du colloque, et par réciprocity, les étapes de préparation du colloque constitueront autant d'occasions de partager entre acteurs et chercheurs les constats et apports du processus de recherche action.

Le colloque et le programme de recherche-action qui constituent cette exploration des conditions de dialogues et de coopérations renforcées affichent plusieurs objectifs :

- **Construire un état des lieux des acteurs et des mécanismes à l'origine des tensions observées,** et éclairer les conditions d'un possible dépassement de ces tensions et de la construction

d'accords suffisamment robustes sur les leviers permettant d'accélérer la transition des systèmes agricoles et alimentaires ;

- **Comprendre les ressorts qui permettent aux pratiques innovantes de se déployer** et de changer d'échelle pour construire un mouvement cohérent de pratiques et d'acteurs soucieux de porter « en commun » l'émergence de nouveaux systèmes agricoles et alimentaires plus durables et plus solidaires.
- **Alimenter la réflexion sur les cadres politiques** de référence qui contribuerait à l'accélération des transitions agricoles et alimentaires. Nous faisons ici l'hypothèse que le fait d'éclairer les termes et les conditions des coopérations entre acteurs peut faciliter la construction de ces cadres politiques aux échelles locales, nationales et internationales qui à leur tour faciliteront les transformations nécessaires.

Transitions, agence de conseil en stratégie de développement durable fortement impliquée sur l'accompagnement d'acteurs des secteurs de l'agriculture et de l'alimentation, conduit la recherche action avec les apports méthodologiques de l'INRAe, de l'IDDRI, du CIRAD et de plusieurs fondations, dont la Fondation Daniel et Nina Carasso et la Fondation AVRIL, d'organisations professionnelles et d'entreprises du secteur et de la société civile.

Présentation des réflexions en cours à l'Académie d'agriculture de France sur les systèmes alimentaires, avec le suivi des échanges conduisant au récent *Food Systems Summit* des Nations-Unis

par Bernard Hubert (AAF, DR INRAE, DE EHESS)

Débordements aux Nations unies : les systèmes alimentaires, une affaire pas tout à fait classée !⁴

La question alimentaire n'est pas nouvelle, elle a toujours fortement occupé les pouvoirs publics en particulier les royaumes et les empires soucieux d'assurer une certaine paix publique, les émeutes de la faim ayant bien souvent ébranlé ces pouvoirs autocratiques. Ce qui est d'ailleurs toujours le cas dans plusieurs régions du globe et les derniers événements liés aux conséquences de la guerre en Ukraine ne manquent pas de nous le rappeler. Mais justement au cours du siècle dernier, l'alimentation a fait l'objet d'une marchandisation, c'est devenu une « commodité » comme bien d'autres soumises aux « lois du marché », mais très vite insuffisamment régulée par les dispositifs multilatéraux habituels, GATT et OMC, laissant sur le carreau entre 800 millions et 1 milliard d'habitants de cette planète en situation de sous-nutrition, elle a ainsi fait l'objet d'une succession de « sommets » suivis de déclarations dans le système des Nations-Unies.

La notion de sécurité alimentaire a alors été consacrée en 1974 par une première conférence mondiale de l'alimentation et par la création du Comité de sécurité alimentaire mondiale (CSA) rattaché au Secrétariat général des Nations-Unies, mettant en exergue les incertitudes d'approvisionnement. La sécurité alimentaire y est définie comme la « capacité de tout temps d'approvisionner le monde en produits de base, pour soutenir une croissance de la consommation alimentaire, tout en maîtrisant les fluctuations et les prix ». Toutefois, ni cette déclaration ni l'affirmation du droit à l'alimentation dès 1948 n'ont conduit à une révision des règles et principes du commerce international. Même si certaines exceptions sont reconnues dès lors qu'elles impliquent une dimension sanitaire, ces règles restent fondées sur la résolution de la question alimentaire par la croissance de la production et l'échange, et sur l'acceptation d'une situation de tension ou, sinon, la mise en place de mécanismes publics ou caritatifs visant à gérer les crises.

Les XIX^e et XX^e siècles n'ont pas remis en cause la conviction selon laquelle une augmentation de la production garantirait mécaniquement la sécurité alimentaire. Entre 1960 et 2003, la disponibilité alimentaire par personne, exprimée en kcal par jour, a ainsi régulièrement augmenté, passant de 2 500 à 3 000. Alors que la population doublait, la production mondiale exprimée en kcal était multipliée par 2,5. En intégrant à la définition de la sécurité alimentaire les questions d'accès et non seulement de disponibilité, la deuxième conférence, appelée Sommet de l'alimentation de 1996, consacre cette perception⁵.

AU XXI^e siècle la question alimentaire ne peut plus échapper à son inscription à l'agenda international au croisement des questions de production, de consommation, de santé (avec le développement des pathologies liées à la malnutrition⁶) et d'environnement (changement climatique, biodiversité, dégradation des terres ...). C'est ainsi que le dernier sommet mondial, qui s'est tenu à New York en septembre 2021 s'est intitulé « Sommet des Nations-Unies sur les Systèmes alimentaires »

⁴ Titre emprunté à Caron P. et Hubert B. (2022), *Natures Sciences Sociétés*, 29, 4 : 380-381.

⁵ « La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active ».

⁶ A la sous-nutrition calorique à l'origine des famines, s'est ajouté l'impact d'une alimentation déséquilibrée en sucres et graisses liée au développement des aliments transformés industriellement, générant obésité, diabète, pathologies cardio-métaboliques et du tube digestif ... dans les pays industrialisés mais également dans les pays en transition et les classes moyennes des pays en développement.

directement sous l'autorité du Secrétaire général des N.-U. et non plus de la seule FAO comme les précédents. Il en est sorti un certain nombre de priorités et de principes d'action que 9 grandes coalitions internationales sont chargées de développer. Les Etats membres de N.-U. sont incités à rejoindre ces coalitions afin de mettre en œuvre ces recommandations. La France s'est ainsi inscrite dans deux de ces coalitions : celle sur les cantines scolaires et celle sur l'agroécologie. Elle rejoint dans cette dernière une trentaine d'autres pays et une cinquantaine d'organisations, dont les établissements français de recherche – Cirad, INRAE, IRD – et l'AAF. L'engagement de cette dernière se situant dans la continuité du rapport d'un de ses groupes de travail sur l'agroécologie ainsi que d'un ouvrage collectif d'académiciens publié en 2021⁷.

La crise du Covid-19 et les conséquences de la guerre en Ukraine confirment s'il en était besoin le caractère éminemment politique de la question alimentaire. Elles sont l'occasion de nouveaux affrontements et controverses entre les tenants du modèle productiviste en agriculture qui a dominé ces 70 dernières années, fondé sur l'amélioration génétique des plantes et des animaux, la fertilisation des cultures et la rationalisation de l'alimentation animale afin d'assurer l'expression de ces hauts potentiels génétiques, et la protection contre les maladies de ces plantes et animaux plus sensibles que leurs ancêtres à moindres performances, dits rustiques ... Pour ces parties-prenantes, il faut maintenir cette voie d'amélioration de l'efficacité, évaluée en termes de productivité par travailleur, par hectare, par animal, afin d'assurer la sécurité alimentaire de l'humanité. Il s'agit toutefois désormais de réduire autant que possible les effets sur l'environnement, considérés jusqu'ici comme des externalités des systèmes de production agricoles, non prises en compte par les marchés et laissées à la gestion par les politiques publiques. Cette perspective s'appuie sur une alliance forte avec les agro-industries d'amont (semences, fertilisants et aliments du bétail, produits phytosanitaires et vétérinaires, etc.) et d'aval (particulièrement intéressées par la régularité et l'homogénéité des matières premières issues de l'agriculture et de l'élevage, nécessaires au réglage de procès industriels visant leur transformation en aliments plus ou moins directement consommables...). C'est le système agroalimentaire que nous connaissons depuis des années...

D'autres voix, de plus en plus nombreuses, portées par les mouvements sociaux ainsi que certains secteurs de la recherche et des administrations, et de plus en plus relayées au niveau international (voir ci-dessus), posent la question de l'alimentation non plus comme d'une simple marchandise mais comme un bien commun décliné à plusieurs niveaux du global au local. Elles mettent ainsi souvent en avant la notion de territoire, le plus souvent comme des territoires en réseaux connectés par des échanges de biens et de savoir-faire, voire de personnes. Ce sont des mouvements et des politiques publiques ouvrant le champ à d'autres modèles agricoles, non plus universels mais localement situés, comme l'agroécologie en France, mais aussi dans le cadre de l'Union Européenne avec le Pacte Vert de la Commission, décliné par la stratégie « De la fourche à la fourchette » pour la nouvelle Politique Agricole Commune⁸. Ce sont des initiatives comme celle qui nous réunit aujourd'hui à Coutances, autour des réflexions sur le sens de l'alimentation dans ses différentes dimensions, nutritionnelles, culturelles, technologiques, déclinées localement dans la perspective d'un monde globalisé touchant chacune de ces dimensions ... C'est dans cet esprit que des réflexions se conduisent à d'autres niveaux comme celles qui viseraient à l'instauration d'une gouvernance mondiale des systèmes alimentaires, prônant que les échanges de biens alimentaires ne relèvent pas de la seule régulation d'échanges internationaux de biens marchands dans le cadre de l'OMC, dont d'ailleurs les négociations sur ce sujet ne débouchent pas depuis plusieurs années...

⁷ HUBERT B. et COUVET D., dirs (2021). *La Transition agroécologique. Quelles perspectives en France et ailleurs dans le monde ?* Tomes I et II. Académie d'agriculture de France et Presses des Mines Ed., Paris, 444p.

⁸ On aurait d'ailleurs pu préférer « De la fourchette à la fourche » redonnant leur poids aux consommateurs comme directement concernés par les choix productifs ...

Le monde n'est pas un modèle fractal et il nous reste à apprendre comment agir avec discernement, et de manière articulée, entre les échelles locales et globales, entre la proximité et la nécessité d'échanges internationaux, entre la qualité nutritionnelle, gustative, organoleptique de notre alimentation et les conséquences de ses modalités de production sur l'environnement (biodiversité, eaux, sols, changement climatique) et sur les autres sociétés humaines qui peuplent cette même planète ...

par Michèle Gendreau-Massaloux, vice-présidente du GID

Conclusion provisoire

Je souhaite d'abord mettre l'accent sur deux présentations, complémentaires, qui nous ont beaucoup appris. Elles portent toutes les deux sur les comportements d'individus et sont autant de révélateurs.

Avec Pascale Hebel, nous avons observé des changements récents de modes de vie qui, ajoutés à des tendances lourdes, ont parfois des effets de rupture. Nous connaissons l'augmentation de l'espérance de vie, la croissance du nombre de femmes seules, la diminution du temps consacré à cuisiner et du temps passé à manger. Nous apprenons, depuis la pandémie, que le télétravail, les livraisons de repas à domicile, les hausses de prix sont liés à la part grandissante du budget familial consacré au logement et, de façon concomitante, à la réduction du budget consacré à l'alimentation, surtout chez les jeunes et les plus précaires. Parallèlement, l'évolution des croyances et des valeurs a eu des effets importants sur la nature des produits consommés : la peur se concentrant sur les produits chimiques de synthèse, on observe une végétalisation alimentaire dont il résulte, ce qui est positif, une réduction en 10 ans de 14% de l'impact carbone du régime alimentaire. Mais en même temps ces évolutions ont augmenté les inégalités, ce que traduit en particulier le nombre de personnes obligées de recourir à l'aide alimentaire : la moitié des Français rencontre des difficultés à se loger et à manger ce qu'elle veut. À cela s'ajoute une fracture culturelle : ce sont les sujets à haut capital culturel qui sont les plus attentifs à la variété et à la qualité des produits alimentaires qu'ils consomment.

Ces remarques essentielles trouvent un complément très instructif dans le récit qu'a fait Christine Bachelez des réactions des jeunes visiteurs, collégiens pour la plupart, qui ont visité l'exposition *Je mange donc je suis en Normandie*, organisée par l'Association de promotion d'un projet alimentaire territorial (APPAT) dont il faut saluer le travail. Anne Brice, Jacques Brulhet, Olivier Leclerc ont réalisé un événement exceptionnel, et leurs efforts ont porté des fruits durables. Les élèves de la cinquantaine de classes accueillies pour une visite préparée en amont, qui ne semblent pas concernés par le gaspillage alimentaire, ont manifesté leur surprise devant la diversité des cultures alimentaires mondiales, dont l'exposition présente les diverses facettes, et posent des questions sur les interdits religieux, sur les tables basses du Japon, sur les instruments et les couverts... Ils découvrent, alors que le repas en commun n'est plus la règle la plus courante chez eux, que bien se nourrir apporte une meilleure santé, mais aussi un plaisir et une convivialité dans le partage. Ils apprennent aussi à repérer les produits locaux, et, non sans quelque résistance, à préférer les yogourts sans sucre et le pain complet. Car l'exposition a aussi pour objectif d'accompagner les cuisiniers scolaires dans la conduite d'un changement souhaitable. 450 agents territoriaux sont concernés, et nombre d'établissements scolaires sont amenés à se demander s'ils ne peuvent, pour leur cantine, abandonner la livraison de produits préparés à l'avance par les géants de l'agroalimentaire pour cuisiner sur place des produits locaux.

Mais cette journée restera aussi comme un moment décisif pour les élus normands et pour le centre culturel de Cerisy la Salle en cela qu'elle scelle une alliance, ou plus exactement, si j'introduis le Groupe interacadémique pour le Développement, au nom de François Guinot, son Président, de Catherine Bréchnignac, ambassadeur pour la science, et de son pilier pour les questions agricoles et alimentaires Jacques Brulhet, une triple alliance.

Premier terme de l'alliance : le Projet Alimentaire Territorial, cette initiative novatrice qui bénéficie de l'appui qu'ont explicité les fonctionnaires du ministère et les représentants de la communauté de communes de Coutances mer et bocage, sous le regard bienveillant du maire de Coutances. C'est un

travail engagé avec les habitants et des acteurs tant privés que publics, qui définit un programme d'action concernant l'offre alimentaire proposée aux cantines, et demain aux EPHAD et résidences seniors. Sont concernés, entre autres, la formation de cuisiniers, l'éducation au bien manger, les jardins à partager, l'environnement végétal des structures collectives. Et, comme l'a rappelé Bernard Hubert, un des représentants de l'Académie d'agriculture (très impliquée dans cette journée et également représentée par trois de ses Présidents, actuels ou passés, Bertrand Hervieu, Jacques Brulhet et Jean-Jacques Hervé), les initiatives exemplaires régionales ne sont pas sans relation avec les nouvelles propositions du Sommet de l'alimentation de 1996, qui met l'accent sur la sécurité alimentaire. Quant au Sommet sur les systèmes alimentaires de septembre 2021, préparé pendant la crise sanitaire, il a de ce fait réuni des acteurs plus nombreux et plus proches du terrain que les Sommets traditionnels. L'agroécologie a été portée sur le devant de la scène et, pour poursuivre la dynamique qui a sauvé l'humanité des grandes famines, les initiatives territoriales sont aujourd'hui invitées à se projeter dans de futurs échanges internationaux.

Le deuxième terme de l'Alliance, c'est le Centre culturel de Cerisy- la Salle, ce lieu où l'on « pense avec ensemble » en détectant les signaux faibles du présent pour mieux construire l'avenir. Sa directrice, Edith Heurgon, a rappelé l'histoire de ce lieu et le souci de faire des résultats des expériences de terrain le moteur des recherches qui s'y déroulent. Elle a rappelé certains thèmes travaillés à Cerisy, dont *La Manche : des territoires : pour reconstruire les ruralités*, que va co-diriger Nicole Mathieu, et invité les participants à prolonger la journée en participant, du 31 août au 6 septembre prochain, au colloque *Manger ensemble pour refaire le monde*. Dans cette rencontre que vont diriger Patrick Caron, Bernard Hubert, Bruno Rebelle et Victoria Sachsé, il s'agira, à partir des perceptions et des opinions des acteurs, d'analyser les tensions qui traversent les systèmes agricoles et alimentaires et de dessiner des voies et moyens permettant de les dépasser.

Le troisième terme de l'Alliance, qui explique ma présence, c'est le Groupe interacadémique pour le développement. Il réunit des représentants de diverses académies, françaises, méditerranéennes et africaines, et mobilise les savoirs au service d'un véritable co-développement euro-africain, en s'efforçant de répondre aux problèmes des sociétés contemporaines par des propositions d'action. Il associe les apports le plus récents des sciences et des techniques aux besoins ressentis dans des territoires différents, entre lesquels il noue des relations constructives. Les projets présentés aujourd'hui à Coutances répondent à son souci de valoriser les initiatives porteuses d'exemplarité. Il relaiera les propos tenus aujourd'hui, qui devront faire l'objet d'une publication pour toucher un large public.

Cette journée porte des leçons utiles : elle nous invite à mesurer ce qu'un espace local devenu « translocal », celui d'une communauté de communes, peut apporter au monde. Elle nous montre aussi que le temps resserré de nos métiers et de nos engagements peut s'enrichir du temps suspendu de Cerisy, où l'on apprend à retrouver un rythme de vie collective protégée des assauts du *présent immédiat, qui nous impose souvent de privilégier l'urgence, l'instantanéité et l'immédiateté*.

Merci à tous.

**Annexe 1 : Présentation de l'évolution des comportements alimentaires observés en France
par Pascale Hebel du CREDOC**



Comment évoluent les comportements alimentaires ?

-  **Vieillessement de la population**
-  **Pouvoir d'achat, inégalités et arbitrages de consommation**
-  **One Health et représentations de l'alimentation**
-  **Et conséquences sur le régime alimentaire**



Facteurs de changements majeurs

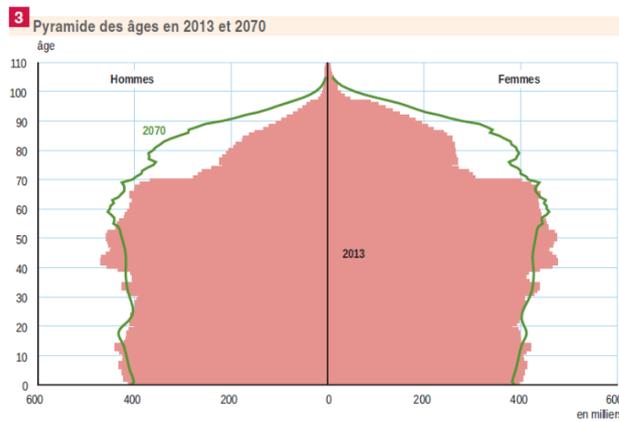
- Baisse de la population européenne
- Ralentissement de la croissance de la population en France avec natalité en baisse
- De plus en plus de personnes seules
- Augmentation de l'activité féminine
- Conséquences du COVID : Ruptures de vie impactant les modes de consommation : **accélération de la digitalisation**
 - Plus de télétravail
 - Achat à distance, livraison de repas à domicile, quick commerce
 - Achats en commerces de proximité

| Comportements et attitudes alimentaires en France



Le vieillissement de la population est un effet structurel qui détermine les comportements alimentaires

Pyramide des âges entre 2013 et 2070 (population en début d'année et projections de population)



Champ : France.
Source : Insee, projections de population 2013-2070.

Population	1990	2010	2021	2050	2070
Moins de 50 ans	71%	64%	60%	56%	54%
50 ans et plus	29%	36%	40%	44%	46%



Baby-boom entre 1946 et 1965



Augmentation de l'espérance de vie



Hausse générationnelle de l'activité féminine



Hausse des personnes vivant seule

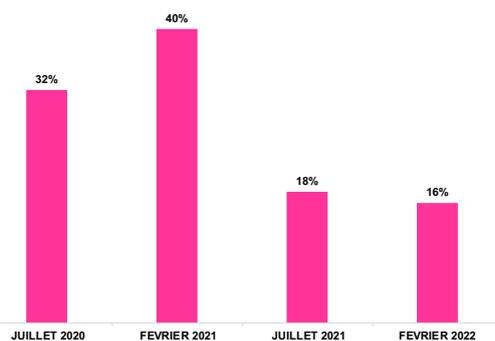
Urbanisation croissante

De plus en plus de séniors dans la population

En 1 an, forte baisse de la part d'actifs en télétravail

Pour les actifs, actuellement vous avez un ou plusieurs jours de télétravail par semaine

Base : 1 078 individus actifs de 18 ans et plus, Online



Source : Enquêtes Tendances de consommation, CREDOC



Parmi les Français ayant modifié leurs comportements de fréquentation commerciale



30% fréquentent plus le **e-commerce** qu'avant le 1er confinement



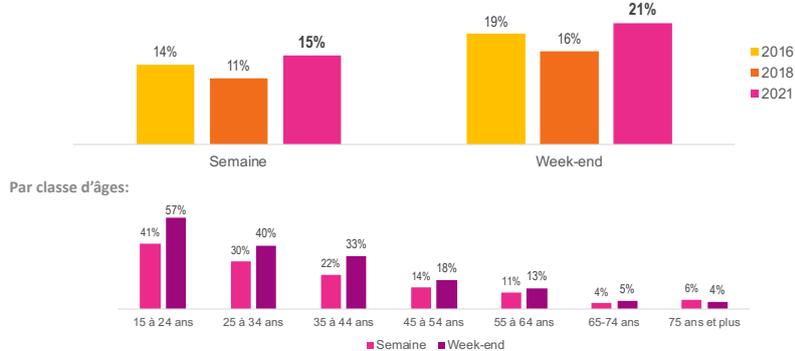
41% fréquentent plus le **commerce de proximité** qu'avant le 1er confinement

La livraison de repas à domicile repart en hausse en semaine et le week-end en 2021



Vous arrive-t-il de vous faire livrer des repas tout prêts à votre domicile? *Souvent/De temps en temps*

Base 2021: 3020 ménages



Comportements et attitudes alimentaires en France

Source : Enquêtes CAF 2016, 2018, 2021 (CREDOC)



Facteurs de changements majeurs

- **Pouvoir d'achat structurellement en hausse sans hausse des inégalités ...**
- **... mais une forte hausse du poids du logement de façon spécifique à la France, très inégalitaire**
- **L'alimentation est la variable d'ajustement**

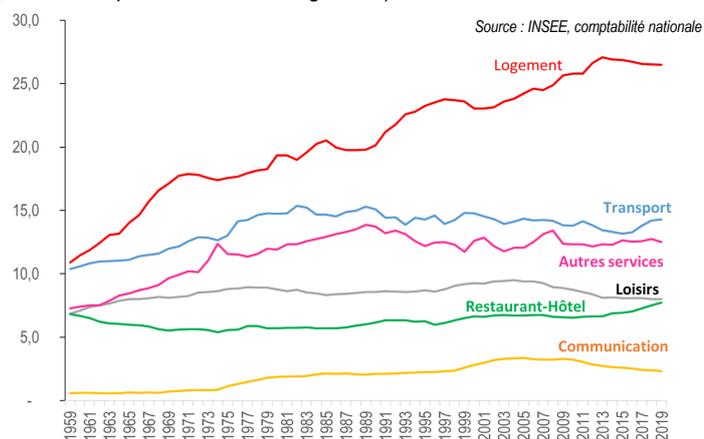
Comportements et attitudes alimentaires en France

10

Effet structurel : changement des arbitrages de consommation. Les dépenses de logement explosent

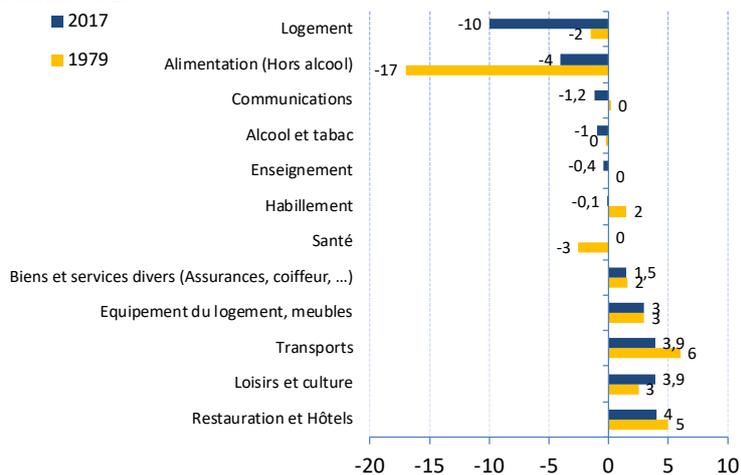
Coefficient budgétaire (= poids des dépenses en % du budget total) accordé à différentes fonctions de base

% du budget accordé à différents postes



Les inégalités sur le revenu sur le poids du logement sont en hausse

Ecarts de structure de consommation entre les 20% des ménages les plus aisés et les 20% les plus modestes entre 1979 et 2017

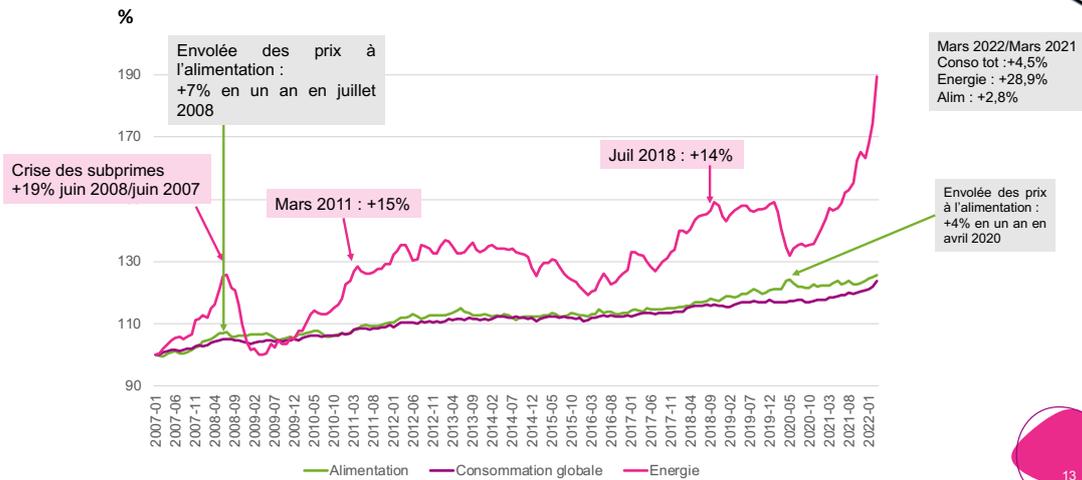


Source : Enquêtes budget de famille, INSEE

12

Envolée des prix de l'énergie depuis septembre 2021 jamais observée depuis les années 70

Indice des prix à la consommation – base 100 en janvier 2007

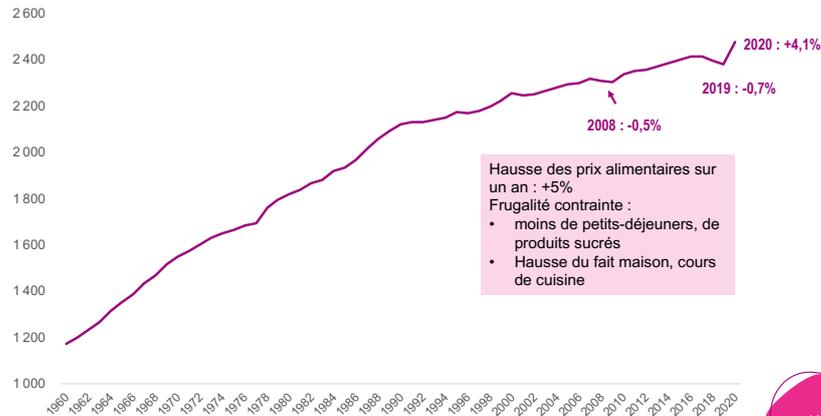


Source : INSEE, Comptabilité Nationale

13

Quand les prix augmentent, baissent des dépenses alimentaires par habitant

Evolution des dépenses en alimentation à domicile en euros constants par habitant et par an



6-MAI-22 | Comportements et attitudes alimentaires en France

Source : INSEE, comptabilité nationale

14

Des difficultés à se nourrir et des inégalités qui progressent

- **Le recours à l'aide alimentaire a doublé** entre 2009 et 2017 et de nouveaux visages sont apparus avec une forte hausse en 2020 sur le nombre de repas servis
- ⇒ **Difficultés pour les populations modestes d'aller vers l'aide alimentaire en raison de la honte**
- ⇒ **On estime à 8 millions les personnes en insécurité alimentaire**

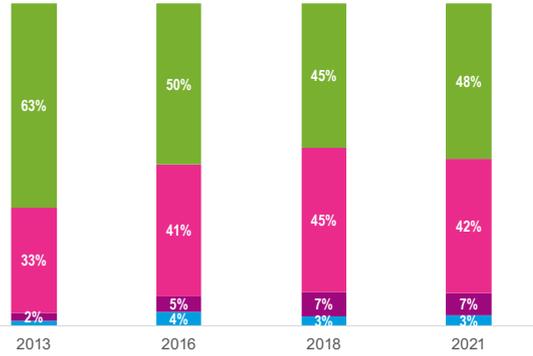


Etude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA 3) - Juin 2017
Etude ABENA : Alimentation et état nutritionnel des personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire

Seulement 48% des Français ont accès à tous les aliments qu'ils veulent : très forte part qui ne regarde que le PRIX

Parmi les 4 situations suivantes, quelle est celle qui correspond le mieux à la situation actuelle de votre foyer?

Base 2021 : 3020 ménages



- Vous pouvez manger tous les aliments que vous voulez
- Vous avez à manger mais pas toujours les aliments que vous souhaitez
- Il vous arrive parfois de ne pas avoir assez à manger
- Il vous arrive souvent de ne pas avoir assez à manger

52% en moyenne

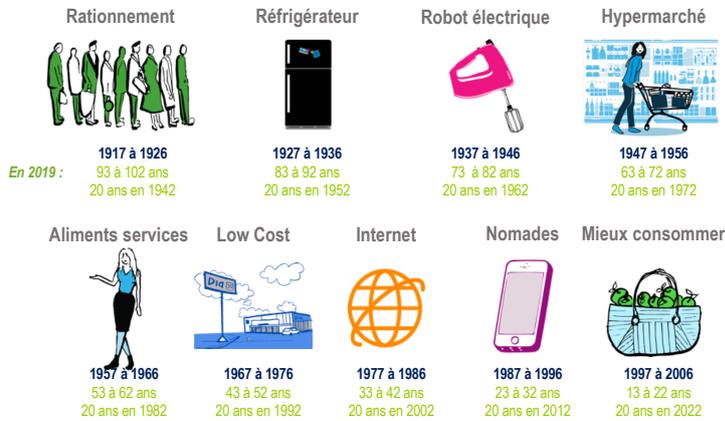
72% dans les foyers avec 3 enfants et plus
69% chez ceux qui sont au foyer sans activité
64% chez les étudiants
64% chez les ouvriers
63% chez les sans diplôme
63% dans les familles monoparentales
62% des 45-54 ans
58% des 35-44 ans
58% dans l'Ouest
55% chez les femmes

Comportements et attitudes alimentaires en France

Source : Enquêtes CCAF 2013, 2019, CAF 2016, 2018, 2021 (CREDOCI)

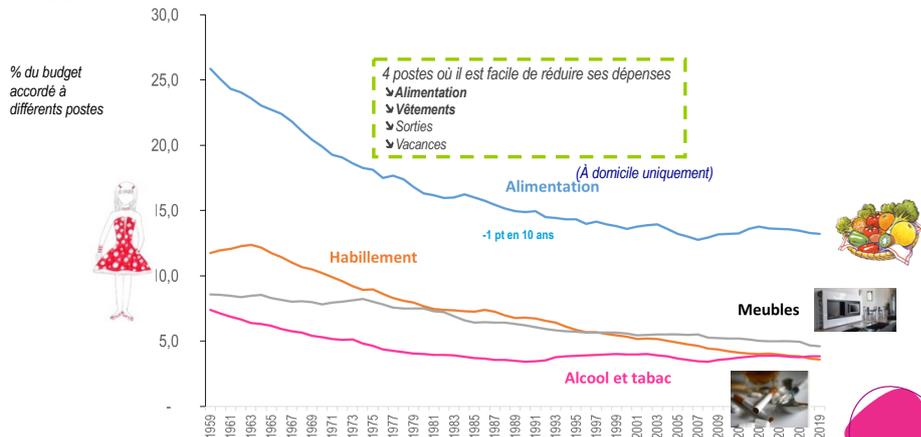
16

Les générations vivent des événements différents qui influencent leur consommation



... les dépenses arbitrables (alimentation, habillement) pèsent de moins en moins dans le budget des Français

Coefficient budgétaire (= poids des dépenses en % du budget total) accordé à différentes fonctions de base, depuis 1959



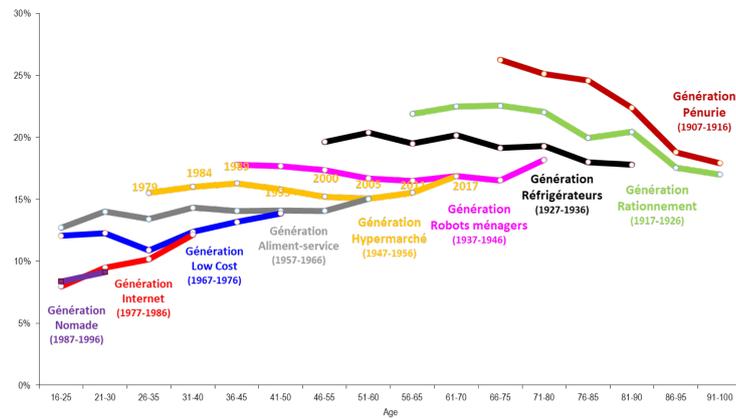
Source : INSEE, comptabilité nationale

Un bel exemple d'effet générationnel défavorable, sur les dépenses en alimentation

Evolution générationnelle Coefficient budgétaire alimentation à domicile

% du budget accordé à différents

Coefficient budgétaire en %



Source : INSEE, Enquêtes BDF



Des crises alimentaires très médiatisées – hausse des inquiétudes liées à l'alimentation

Dates	Événements
1978	Huiles de colza
1980	Colorants et additifs
1987	Listéria dans le vacherin suisse
1988	Veau aux hormones
1989	Éclats de verre dans les petits pots pour bébés
1990	Benzène dans l'eau Perrier
1992-1993	Épidémie de listériose (langue de porc en gelée, rillettes, fromage et charcuterie à la coupe)
1993	Présence de verre dans les bières Bavaria/Heineken
1994	Salmonelle dans du jambon Marks & Spencer
1995	Listériose (brie de Meaux)
1996	Vache folle
1999	Présence de verre dans les bouteilles de Coca-Cola
1999	Crise du poulet : dioxine
2001	Fièvre aphteuse
2003	Grippe aviaire
Juin 2011	Escherichia Coli – graines germées issues agriculture biologique
Mars 2013	Fraude avec de la viande de cheval
Depuis 2012	Food Bashing 2012 – 1 ^{er} cash investigation 2013-2014 – Saumon d'élevage 2016 L214 – vidéos dans les abattoirs 2017 – Cash investigation sur les nitrites dans la charcuterie
Août 2017	Affaire Fipronil
Décembre 2017	Affaire Lactalis
Avril 2022	Affaire Buitoni et affaire Ferrero



- En 2010, les risques alimentaires en 4^{ème} position (Parmi les risques suivants, quel est celui dont vous avez le plus peur ?) après, les accidents de la route, la pollution et le risque nucléaire.
 - Escherichia Coli en 2011 + polémique sur le dépassement des DLUO entretiennent les inquiétudes
 - 2013 : fraude à la viande de cheval – défiance très forte. Les risques alimentaires arrivent pour la première fois seconds après les accidents de la route.
 - 2016 – jamais autant d'inquiétudes : 31% contre 20% en 1995 pensent que les risques alimentaires sont très importants
- **CONSEQUENCE** : de 2009 à 2016, on est prêt à payer plus cher pour des signes de rassurance

En réalité, les risques n'augmentent pas :

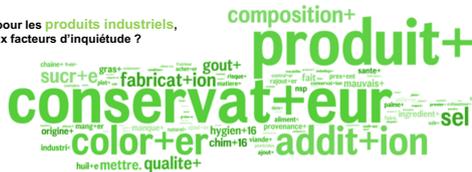
- La mortalité liée à l'alimentation a fortement diminuée depuis le début du XX^{ème} siècle (on passe de 20 000 à 50 000 morts par an au début du XX^{ème} à 100 morts par an de nos jours)
- Ce taux de mortalité est en réalité stable depuis 1980

«antibiotique» est le mot le plus cité pour les viandes, vient ensuite le bien-être animal

Quels sont, pour les viandes, les principaux facteurs d'inquiétude ?



Quels sont, pour les produits industriels, les principaux facteurs d'inquiétude ?

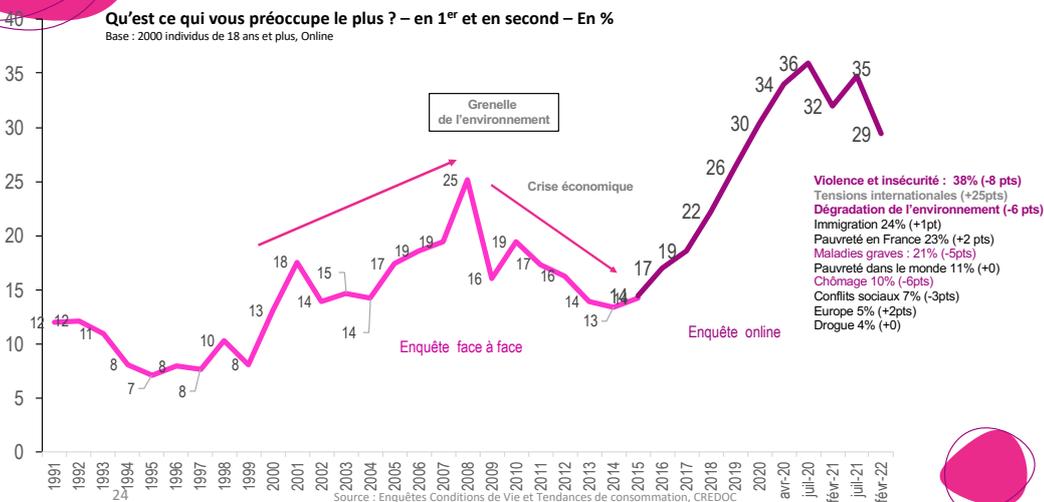


Source : CCAF 2016, CREDOC et CERTOP (ISTHA, Jean Pierre POULAIN)

Préoccupations environnementales en baisse en février 2022 mais toujours élevées malgré la guerre en Ukraine

Qu'est ce qui vous préoccupe le plus ? – en 1^{er} et en second – En %

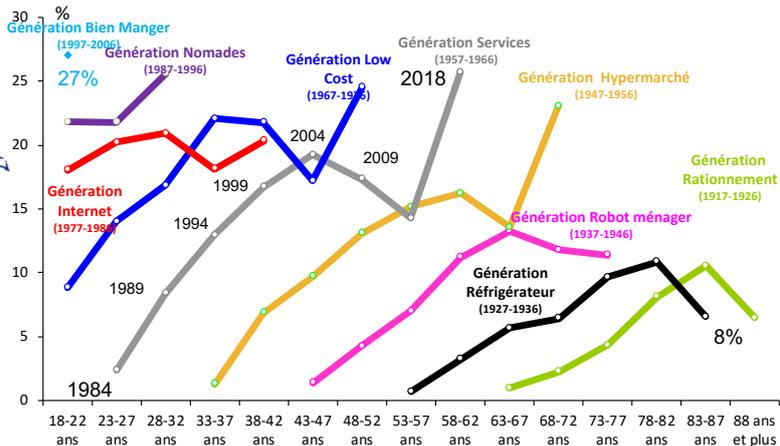
Base : 2000 individus de 18 ans et plus, Online



6-mai-22

Les plus jeunes sont plus sensibles à l'environnement

Proportion d'individus citant l'environnement comme l'une de leurs deux préoccupations principales (%)

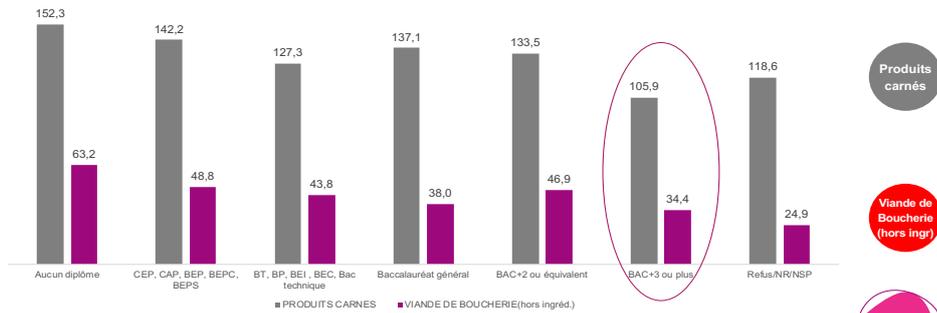


Source : CREDOC, Enquête Conditions de vie et aspirations

Les plus diplômés sont les individus qui consomment le moins de produits carnés et de viande de boucherie – effet de distinction

Quantités moyennes consommées (g/j), selon le diplôme

Base : Adultes (N=1845 en 2019)



6-MAI-22 | Etude spécifique Consommation de produits carnés CCAF 2019

30

Entre 3% et 10% de végétariens en Europe

Etes-vous ? (les définitions sont proposées)

En % - Base : tous les individus (N= 1009 en France, N=865 en Espagne, N=820 en Allemagne, N=826 au Royaume-Uni)



Les végétariens en Europe



Source : OpinionWay pour TerraEco, 2016

Source : Enquête CREDOC, 2019, pour FranceAgriMer et l'OCHA

6-mai-22

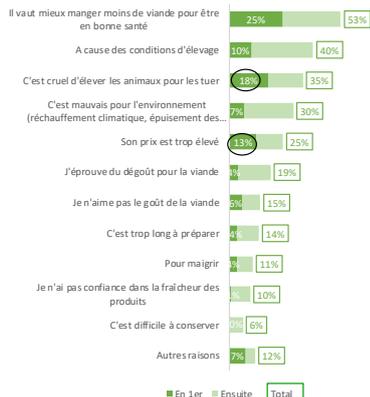
31

Si la santé est la raison la plus citée de la non (ou de la faible) consommation de viande, les motivations semblent multifactorielles et varient selon le pays

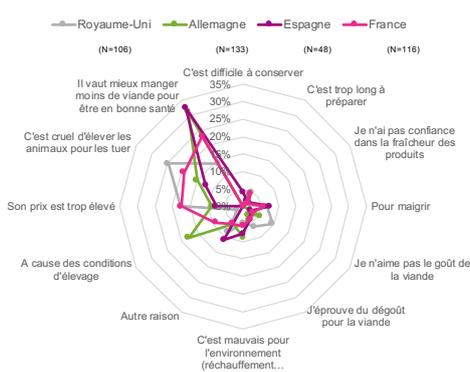
Pour quelles raisons mangez-vous peu ou pas de viande ?

En % - Base : individus consommant pas/peu de viande (tous pays confondus, bases entre parenthèses)

Cumul global 4 pays (N=432)



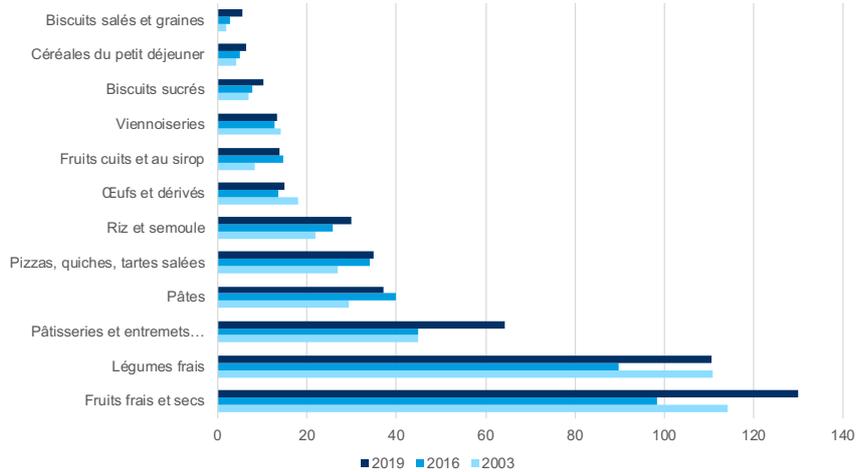
Raisons principales par pays



Source : Enquête CREDOC, 2019, pour FranceAgriMer et l'OCHA

En 2019, forte végétalisation des régimes alimentaires : hausse des fruits, légumes, graines, lentilles

Consommation en grammes par jour chez les adultes – les plus fortes hausses



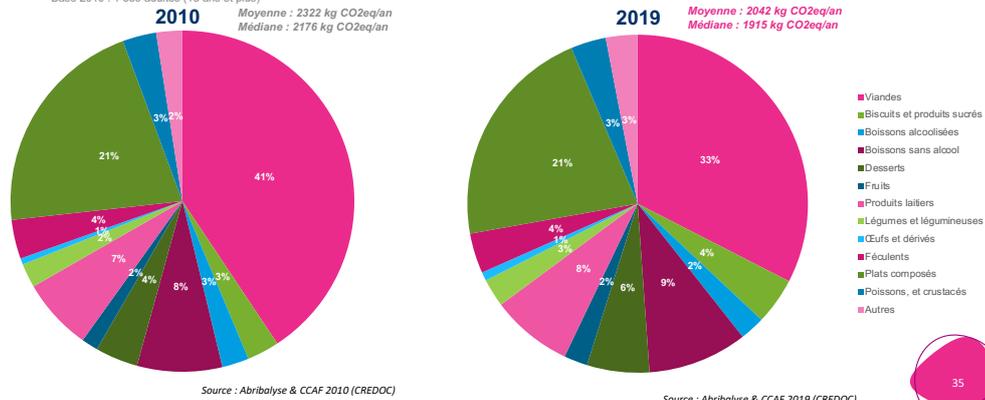
Source : Enquêtes CCAF 2003 – 2016 - 2019

34

En 9 ans, baisse de 14% de l'impact carbone de la consommation alimentaire en France La viande ne représente plus qu'un tiers du CO2

Contribution des groupes alimentaires aux émissions de gaz à effet de serre en 2010 et 2019 (en%)

Base 2019 : 1 845 adultes (18 ans et plus)
Base 2010 : 1 389 adultes (18 ans et plus)



Source : Abridalyse & CCAF 2010 (CREDOC)

Source : Abridalyse & CCAF 2019 (CREDOC)

| Comportements et attitudes alimentaires en France

35

Perspectives des changements alimentaires

Les renforcements de tendances

- Développement du **numérique** : télétravail, télémedecine : achats sur internet et commerces de proximité
- **Sensibilité écologique** : achats locaux et bios, consommer moins pour les « Hauts Capital Culturel »

Tendances conjoncturelles et signaux faibles

- **Inflation en 2022 et 2023** : alimentation variable d'ajustement : de moins en moins de viande, de plus en plus de pâtes, riz, semoule, alimentation de moins en moins variée, hausse des légumineuses, recherche de prix bas renforcés avec la perspective de la **baisse de pouvoir d'achat dans les classes CSP-**
- **Relation à la santé** modifiée – meilleure compréhension des risques réels et recherche de produits immunisants, fortifiant, hygiène à outrance, activité physique, plus de fruits et légumes, moins de produits ultra-transformés

36

Annexe 2 :

Compte-rendu synthétique de la rencontre du 19 mars 2022
au Domaine de la Guérie Coutances

Agriculteurs, Ruraux, Urbains ; Instaurer un dialogue autour de l'alimentation et du rapport à la nature



Par Nicole Mathieu

Objectif : dialogue et réciprocité

L'objet de la rencontre était d'instaurer un dialogue inédit entre « habitants » des CC de Coutances et de Granville (ruraux, urbains) et les agriculteurs producteurs de nourriture autour de ce qu'ils mangent, de leurs attentes réciproques et sur la place des rapports à la nature dans la construction de modes d'habiter et de territoires solidaires et durables. Cette rencontre s'inscrivait dans le programme de recherche transnational "Ruralization", qui regroupe 12 pays européens autour des questions de régénération rurale et renouveau des générations. Durant nos enquêtes nous avons fait deux constats qui nous semblaient essentiels pour enrichir et atteindre les objectifs visés par l'APPAT : 1) il existait de nombreuses initiatives locales visant une production alimentaire « durable » et des relations plus éthiques entre producteurs, cuisiniers et « mangeurs » d'aliments « locaux »; 2) au cours de notre recherche sur la Manche il nous était apparu que se développait une forme de « séparation » entre le monde des agriculteurs et les « non agricoles » même s'ils étaient « voisins », l'absence d'information en milieu agricole et rural sur l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie » inaugurée le 19 mars à Coutances a été le déclencheur de cette rencontre entre habitants et chercheurs (Cf. article Ouest France).

3 récits et 3 tables rondes

Une trentaine de personnes, agriculteurs, ruraux, urbains participaient à cet échange (Cf. Tableau 1). Il a été introduit par 3 récits témoignant de l'existence d'actions collectives visant à renouer les liens entre agriculteurs et habitants autour de l'alimentation « écologique » et du souci du « territoire » et de la « société locale ».

La ferme coutançaise est présentée par une des agricultrices qui en fait partie. Cette « expérience prometteuse », initiée il y a 10 ans au domaine de La Guérie, est née de la volonté de rapprocher des producteurs d'aliments bio et locaux des consommateurs soucieux de leur santé.

Le ravitaillement : lieu d'art et de pratiques paysannes et rurales créée à Gavray il y a deux ans.

Le lieu soutenu par un groupe de personnes qui avait « le besoin et l'envie de se réunir » autour d'un lieu d'exposition, d'éveil et de curiosité, cherche à faire vivre la « créativité qui existe dans la nature » et où l'on peut à la fois regarder, goûter, s'enraciner dans l'endroit où l'on est. Ce lieu de « mélange » et de « partage » est soutenu par la municipalité de Gavray sur Sienne.

L'Abatt'Mobile, un outil par et pour les éleveurs : Cette association loi 1901 a été créée pour faire émerger une solution de proximité d'abattage au service des éleveurs de petits ruminants (porcs, moutons, chèvres) pour : - éviter la souffrance animale mais aussi celle du personnel qui abat dans les abattoirs reconcentrés ; - réduire les coûts et temps de transports ; - lutter contre l'industrialisation de l'élevage et des produits transformés, en somme pour développer un système alimentaire soucieux d'éthique environnementale.

Puis les participants se sont répartis en 3 tables rondes poussés par les animatrices à engager leurs subjectivités dans le dialogue qu'elles ont restitué en fin de la rencontre.

Les points forts des débats

- *La terminologie des catégories Agriculteurs, Ruraux, Urbains est à réinterroger :*

Ce qui ressort au terme des échanges va dans le sens d'appréciations dissonantes sur l'interaction entre la catégorisation d'une personne à un temps T et le rapport à la nourriture et l'attention portée à l'alimentation. Certains mettent l'accent sur les parcours, d'autres sur des catégories socioprofessionnelles (question des coûts). Semble dominer un certain scepticisme sur la relation entre le territoire qu'on habite et les pratiques alimentaires soucieuses de l'écologie, du changement climatique, du gaspillage, de la question des déchets voire du rapport à l'eau. Cependant tous conviennent de l'importance d'ouvrir au maximum le dialogue à des habitants « non convaincus » pour mettre à l'épreuve la relation entre « mode d'habiter » « rapports à la nature » et comportements éco-agro-alimentaires soutenables.

- *Que disent les agriculteurs :*

En effet, les agriculteurs des 3 tables rondes conviennent qu'ils « pensent la même chose » malgré l'hétérogénéité de leur ancienneté dans le métier, malgré la différence de leur système en termes de taille, d'orientation des productions (végétale, animale, élevage, maraîchage etc.), d'activité de transformation (paysan boulanger, produits laitiers, produits cuisinés), de vente (directe, marché, ferme coutançaise) et de pluriactivité (accueil à la ferme etc.). En somme ils se savent engagés en pensée et en pratiques dans le changement profond des modes de production, nécessaire en ce temps de crises écologique et sociale. Ils se sentent en phase avec cette partie de la société qui souhaite l'alternative des « campagnes solidaires ». Ils apprécient de pouvoir s'adresser aux « non agricoles » présents soucieux comme eux-mêmes de la question alimentaire et venus le plus souvent pour les écouter. La rencontre est pour eux l'occasion de faire partager leurs inquiétudes quant à la reconnaissance et à l'avenir de leurs choix de travail et de vie. Qui reconnaît leurs efforts et leur engagement dans la « bonne bouffe » ? Comment sortir de ce « basculement : les produits fermiers et de saison deviennent des produits de riches alors que les classes populaires sont prisonnières des produits transformés ».

- *Que disent les non agriculteurs :*

Les personnes appartenant au Campus Métiers Nature de Coutances et liés aux établissements scolaires de Gavray sur Sienne sont intervenus dans la discussion en tentant de répondre aux questions posées principalement par les agriculteurs : que sait-on des comportements alimentaires des « locaux », en particulier des jeunes, pendant la crise Covid et actuellement ? Alors que toutes ces formations s'attachent à « l'éducation » à la « nature », à « l'agriculture bio, locale et durable » et contribuent à « l'éducation au goût », alors que ces principes éthiques orientent concrètement toutes les activités du campus (la cuisine de la cantine, les exploitations horticoles et agricoles) les « formateurs » présents mettent l'accent sur les réactions contradictoires des jeunes à ces pratiques. En fait les formateurs sont confrontés à « deux types d'élèves » (comme dans la caricature mais correspondant à une certaine réalité) : un groupe « bio » qui se distingue du groupe « conventionnel ». « Si l'on reste dans le champ des idées et des valeurs, ça pète » ! Mais « sur le terrain et sur la technique les échanges se font » avec un apport mutuel et des solutions pratiques « pouvant passer de l'un à l'autre ».

Mais la question du changement des comportements alimentaires de ceux que plusieurs participants appellent encore consommateurs « n'est pas qu'une question de génération ». Plusieurs remarques mettent l'accent sur les raisons « banales » qui poussent les gens à s'alimenter là où c'est plus commode : aller au supermarché par exemple où l'on peut cumuler achats alimentaires (bio) et autres achats, aller sur les marchés où les « bio » et « vente directe » côtoient vendeurs et producteurs locaux. Ne faudrait-il pas en savoir plus sur qui va à Lidl le supermarché réputé le moins cher plutôt qu'à la Ferme coutançaise située dans la même zone commerciale et quelle est la part de l'éthique et de la nécessité dans ce choix ?

Quelques pistes d'actions partagées par tous

- la formation et de l'éducation au goût est une piste d'action centrale. Elle doit porter sur les métiers qui produisent et transforment les aliments (« lier la complémentarité végétal animal »), sur les comportements d'achat goût, peut être au sein de la famille, mais aussi dans les cantines.
- Il faut faire attention à ne pas stigmatiser certaines pratiques, mais plutôt encourager les pratiques vertueuses et communiquer sur les aspects positifs de « s'alimenter en local » On ne peut faire porter sur les seuls agriculteurs la responsabilité des pratiques, dire qu'ils seraient seuls porteurs d'un vice sociétal, et désignés comme tels par la société civile.
- La volonté politique pour faire, créer, soutenir des systèmes de production destinés au local est déterminante. Les choix politiques importent, avec un regard porté sur les modes d'exploitation, les questions de productivité.

Vers un dialogue prometteur entre agriculteurs et locaux non agricoles

Il est essentiel de réinventer de nouvelles formes de communication ; certains espaces de dialogue ont progressivement disparu et il faut retrouver des lieux et des occasions d'échanger pour permettre la transmission des us et coutumes en campagne, faire revivre les cœurs de village, reconnaître le rôle essentiel de l'agriculture dans la préservation et l'entretien des paysages, faire connaître les apports de l'agriculture face aux enjeux climatiques et écologiques. L'idée d'un manifeste discuté et rédigé ensemble à adresser aux Communes et Communautés de communes : « Propositions pour une politique alimentaire et agricole territoriale » est en gestation.

L'article Ouest France du 21 mars 2022



Tableau des participants aux 3 tables rondes du 19 mars 2022

	Agriculteurs	Urbains	Ruraux	Animateurs	Total
<i>Nombre</i>	15	10	5	3	33
<i>Table 1</i>	4	5	1	1 (rur)	11
<i>Table 2</i>	4	3	3	1 (urb)	11
<i>Table 3</i>	7	2	1	1 (agri)	11

Annexe 3 :
Photographies (APPAT) de l'exposition *Je mange donc je suis en Normandie*





