

2017

LES CAHIERS DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

## **CUISINE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE : UN MARIAGE HEUREUX ?**



# **iehca**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

# SOMMAIRE

Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé “Manifestation de culture humaniste” dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l’Éducation nationale.

Direction de publication : Francis Chevrier, directeur de l’IEHCA  
Kilien Stengel, coordinateur des Rencontres François Rabelais

À contribué à ce numéro Laurent Geneix, journaliste

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans l’autorisation écrite de l’éditeur est illicite et constitue une contrefaçon (loi du 11 mars 1957, art.40 & 41 et code pénal art.425).

Édito .....	page 5
Cuisine et développement durable : qu’en pensent les chefs aujourd’hui ? ....	pages 6-7
Agroécologie : quelles pistes pour un développement durable agricole ? .....	pages 8-9
Quels sont les leviers dont disposent les politiques ? .....	pages 10-11
Tourisme culinaire et développement durable .....	pages 12-13
La nécessaire éthique alimentaire .....	pages 14-15
Viande : évitons les préjugés ! .....	pages 16-17-18
Du végétarisme au véganisme .....	pages 18-19
Circuits-courts et locavorisme : quels enjeux pour les territoires ? ....	pages 20-21

En quelques années la question de la durabilité s'est installée au centre de nos représentations et de nos comportements alimentaires. Des notions comme l'empreinte carbone sont désormais familières aux décideurs, aux producteurs et aux consommateurs. Des habitudes sont en train d'évoluer, par exemple sur la consommation de viande. Les enjeux sont considérables car ils touchent aussi bien l'avenir de notre agriculture que notre rapport aux animaux.

Comment cette exigence ou cette volonté d'assurer la durabilité de notre alimentation se marie-telle avec la cuisine - qui est au coeur des Rencontres François-Rabelais depuis 13 ans maintenant ? C'est la question que nous avons souhaité poser à des chercheurs et formateurs, des cuisiniers et des professionnels du secteur alimentaire, des critiques et des politiques, dans ces échanges croisés qui font toute la saveur des Rencontres. L'IEHCA est ici dans une de ses missions principales : faire en sorte que gastronomie, santé et bien-être aillent du même pas.

## **Bruno Laurieux**

**Professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours,  
chargé de mission pour la Cité de la Gastronomie,  
et Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.**





# CUISINE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE : QU'EN PENSENT LES CHEFS AUJOURD'HUI ?

«À l'égard de la planète et de son avenir, les préoccupations des chefs, leurs pratiques et leurs discours, reflètent ou éclairent de plus en plus ceux des clients. Sont-ils des acteurs créatifs, exemplaires, pédagogues, vis-à-vis des nouveaux comportements écoresponsables ou suivent-ils plus simplement une tendance qui préoccupe globalement les consommateurs ?»

## Modérateur

Laurent ARON, sémiologue associé, Ferrandi l'école française de gastronomie, Paris

## Intervenants

Paris Bertrand GRÉBAUT, chef cuisinier, Septime

François PASTEAU, chef cuisinier, restaurant l'Épi Dupin, Paris

Michel TROISGROS, chef cuisinier, restaurant Troisgros, Ouches

Même si la plupart des chefs contribuent depuis longtemps à une forme d'éco-responsabilité en privilégiant - d'abord pour des raisons gustatives - des produits de saison, locaux, achetés en circuit-court et bio (ou raisonné à tout le moins), leur rôle a pris une plus grande ampleur ces dernières années. «Nous sommes des guides, des petites lumières» poétise Michel Troisgros. De la limitation des emballages à l'économie d'énergie, en passant par une réduction des viandes, la gestion des quantités pour éviter le gaspillage et un usage modéré de l'eau, le restaurateur joue en effet un rôle essentiel dans la société, qui dépasse ce qui se passe dans l'assiette.

Le sémiologue Laurent Aron fait le parallèle entre deux virages de l'évolution humaine : celle, qui remonte en gros au paléolithique, où la cuisson des aliments est devenue commune et celle aujourd'hui où nous appréhendons «la façon dont nous ingérons ce que la planète nous offre et peut encore nous offrir». La question de fond étant : comment lier plaisir gastronomique et alimentation écoresponsable, faire attention sans toutefois se priver définitivement de tel ou tel aliment ? Un seul exemple pour illustrer cette éventuelle contradiction : la viande bovine. Un début de réponse : la déguster en plus petite quantité et donc augmenter la quantité des végétaux et des légumineuses dans les recettes est sans doute en train de devenir une tendance gastronomique de fond, portée par un nombre croissant de chefs aux quatre coins de la planète.

## Le facteur humain au centre d'une approche «durable» de la gastronomie

Il est important de rappeler que l'écologie inclut un meilleur respect de l'humain. La pêche dite durable «n'est pas juste un label, mais vraiment une proximité avec les

pêcheurs, travailler avec un seul intermédiaire, pouvoir mettre un prénom sur un retour de pêche» précise à titre d'exemple Bertrand Grébaud, chef cuisinier au Septime à Paris. «Derrière le bon en bouche, il y a évidemment tout ce qui est bon dans sa ressource» affirme Michel Troisgros, et la ressource est aussi humaine.

«Complicité», «relations locales», «rapports de proximité», «tremplin pour la production locale»... La gastronomie est très clairement centrée sur l'homme. Même dans la notion de territorialité largement défendue on sent cette présence humaine forte. Car dans l'absolu, sans homme, point de territoire. Et sans territoire, point de terroir, ce pourvoyeur de produits d'exception. CQFD.

Le facteur humain d'un restaurant dit «durable» passe aussi par la transmission d'une vision écoresponsable du chef à ses équipes. Ces personnes diffusent à leur tour dans l'établissement une approche, un état d'esprit général et continueront à le propager à l'extérieur dans leur vie privée et dans les futurs établissements où ils travailleront ou qu'ils créeront à leur tour. Cela va de l'économie d'énergie (éteindre une salle, un four, une cuisine dès la fin du service) à la bonne gestion des emballages réutilisables, en passant par un ménage des locaux avec des produits le moins nocifs possibles et le minimum d'eau.

## Le chef : professeur d'écoresponsabilité ?

C'est d'abord le consommateur qui, peu à peu, se réapproprie son alimentation. Mais bien entendu le chef est celui, qui au quotidien fait des choix et est en contact avec les produits et souvent les producteurs. «Le consommateur a besoin d'être rassuré, accompagné,

que nous lui donnions des clés pour pouvoir comprendre et surtout se rassurer qu'il peut encore manger de bons produits» pense François Pasteau, chef cuisinier au restaurant l'Épi du Pin à Paris.

Mais c'est aussi du côté des producteurs qu'il faut observer l'influence des cuisiniers. «Nous avons amené nos producteurs les plus fidèles à aller vers le bio ou la biodynamie» raconte Michel Troisgros qui va jusqu'à relater que «ceux qui n'ont pas cru à la reconversion au bio, qui ont traîné, ont peu à peu perdu leur clientèle». «Si nous changeons notre alimentation, nous changeons l'agriculture», complète Bertrand Grébaud.

## Gaspillage alimentaire et traitement des déchets

«Utiliser le produit jusqu'au bout» : voilà l'un des nouveaux défis d'aujourd'hui. Une démarche sur laquelle certains chefs n'hésitent pas à communiquer auprès de leur clientèle : un moyen de les déculpabiliser, déjà, car on sait traditionnellement que la restauration a de la perte dans ses matières premières. «Je n'ai aucune honte à expliquer à un client que la petite entrée que j'ai faite est composée de morceaux qui vont habituellement à la poubelle» raconte François Pasteau. Par ailleurs, c'est du côté de la gestion des commandes et des stocks qu'il y a du travail à faire chez les restaurateurs.

Le tri et la valorisation des biodéchets (méthanisation compost) est un autre enjeu, ils ont généralement un coût important, notamment à Paris où des restaurateurs souhaiteraient recevoir une aide publique, mais là encore il s'agit d'un engagement pour les restaurants qui servent moins de 150 repas par jour et ne sont pas tenus par la loi de le faire. Cette obligation devrait être généralisée d'ici 2025.

## La limitation de l'empreinte carbone

Des produits autrefois exotiques, importés de pays lointains peuvent désormais être cultivés en France. Si on prend les exemples du wasabi ou du gingembre, un plat qui comporte ces deux ingrédients peut limiter son empreinte carbone de manière drastique face à un plat les important d'Asie. Idem pour le sucre : on peut d'une part limiter les quantités, mais également sucrer des desserts avec de la betterave et du miel par exemple.

## Le développement du végétal

Sa proportion augmente peu à peu dans la composition de nombreux plats. La diminution de la part carnée est souvent compensée par un apport calorique végétal. Bertrand Grébaud n'hésite pas à parler de légumes «viandards» lorsqu'ils sont préparés d'une certaine manière : une endive fumée et rôtie, un céleri entier cuit au four et servi avec une béarnaise. Il estime que dans son établissement, la proportion de végétal est à 70% l'hiver et 80 % l'été. Cette récente domination des végétaux donne parfois lieu à des plats dont le nom commence désormais, en toute logique, par son ingrédient dominant, donc pas par celui de sa viande, ni de son poisson. Un symbole important.

François Pasteau considère quant à lui que «le plus difficile, pour un chef est de diminuer les protéines animales dans une assiette» et qu'il convient d'expliquer au client que «ce n'est pas une question de radinerie, mais d'environnement et de bien-être pour la planète, et même pour leur santé.» «Ce n'est pas une histoire de privation, mais de proportion» résume François Pasteau.

Par ailleurs, certains végétaux rares sont menacés d'extinction : les intégrer à des plats, voire les mettre en avant comme ingrédient principal contribue à la préservation de la biodiversité.

Le schéma classique de la carte avec une liste de poissons et de viandes commence à être bousculé. Et globalement les clients des restaurants gastronomiques sont plutôt réceptifs à ce mouvement de fond. La viande, longtemps à la base de la majorité des plats salés pourrait peu à peu devenir l'ingrédient rare et précieux que l'on ajoute en petite quantité.

Véritables influenceurs, les chefs transmettent, en donnant des conseils à leur entourage, leurs équipes et leur clientèle, en divulguant des petits secrets autres que gustatifs, en publiant des recettes qui incluent désormais cette conscience écologique, de manière plus ou moins explicite.

Ce triumvirat consommateur/producteur/cuisinier peut devancer des législations et des aides et actions gouvernementales jugées lentes et timorées. «Les citoyens votent avec leur fourchette», résume Laurent Aron. ●

# PERMACULTURE, AGROÉCOLOGIE LES BONNES PISTES POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE AGRICOLE ?

«La crise agricole a incité les paysans à ouvrir, depuis des décennies, de nouvelles pistes pour surmonter les dégâts du productivisme. L'agroécologie remet les pendules à l'heure agronomique et la permaculture s'avère être une piste très prometteuse. Raison de plus pour ouvrir le débat sur ce qui donne l'excellence de nos cuisines locales et nationale.»

## Modérateur

Gilles FUMEY, professeur de géographie, université Paris-Sorbonne

## Intervenants

Maxime DE ROSTOLAN, coordinateur du projet *Fermes d'avenir*, Château de la Bourdaisière, Montlouis-sur-Loire

Temanuata GIRARD, paysanne à la confédération paysanne

Christian PEES, président du groupe *Euralis* et du groupe de réflexion *Momagri*

L'agroécologie est multiple et inclut notamment le respect des hommes, un aspect dont il est beaucoup question dans ces échanges. Elle inclut également la permaculture qui est en fait une forme de biomimétisme (et non une innovation humaine, ni une technique agricole) qui consiste donc à «s'inspirer de la nature pour trouver des solutions» pour en somme revenir en arrière, c'est-à-dire à «une agriculture qui produise plus d'énergie qu'elle n'en consomme», tout en «refaisant le sol». Même si l'agriculture intensive et chimique continue d'être le modèle dominant, l'agroécologie fait son chemin et de plus en plus de politiques y sont attentifs, voire favorables.

Maxime de Rostolan rappelle l'essentiel que l'homme moderne a perdu de vue : «L'objectif de l'agriculture est de convertir l'énergie du soleil en énergie assimilable par l'Homme».

Etre un agriculteur bio et vraiment indépendant aujourd'hui demeure un défi, une forme de rébellion même, car comme l'explique Temanuata Girard, «je ne rentrais pas dans les cases pour pouvoir accéder aux aides agricoles pour les jeunes agriculteurs, parce que je ne voulais pas suivre tout ce que l'on m'imposait de faire». Elle pose ainsi le postulat que l'agriculture conventionnelle part avec une longueur d'avance, notamment côté prix final consommateur, puisqu'elle est davantage aidée par des fonds publics structurels et particulièrement européens.

## Un modèle dépassé, mais dont on peine à sortir

C'est après la Seconde Guerre mondiale que l'on a mis en place ce que l'on appelle aujourd'hui l'agriculture «conventionnelle» : un système subventionné, des fermes

industrielles énormes, un usage immodéré des ressources naturelles et des intrants chimiques avec une obsession constante de production se transformant bien souvent en surproduction, ainsi qu'un développement par filières qui fait exploser la rupture entre la production d'un territoire et la consommation de ses habitants. On exporte, on transforme, on importe et on peut se retrouver par exemple dans une région qui produit des poulets, à manger des poulets qui proviennent d'une région éloignée, voire d'un autre pays ou même d'un autre continent.

«Si nous laissons faire le marché, nous allons spécialiser des régions du monde et nous allons rendre les autres dépendantes» résume Christian Pees, qui participe au groupe de réflexion *Momagri* qui œuvre au développement d'une organisation mondiale de l'agriculture affranchie de «la loi du marché».

Ainsi, une agriculture durable passerait forcément par la recherche systématique d'autonomie alimentaire de petites zones géographiques (métropoles, départements...).

## Sortir de l'obsession d'après-Guerre de «nourrir tout le monde»

Gilles Fumey explique que «les gens qui ont promu l'agriculture industrielle et chimique étaient des gens qui avaient souffert de la faim et qui voulaient une alimentation sécurisée par des volumes suffisamment importants». Maxime de Rostolan estime quant à lui que la faim n'a été qu'une excuse, dans les années 60 pour développer une agriculture industrielle à grande échelle - avec notamment la politique du remembrement des terres - : «les derniers tickets de rationnement datent de 1948», soit une quinzaine d'années avant cette révolution agricole que de

plus en plus d'acteurs tentent de freiner aujourd'hui, non sans mal.

Malgré la prise de conscience croissante des enjeux environnementaux, il reste difficile de faire bouger les choses de manière significative, à grande échelle. Le bio demeure plus cher alors qu'on prouve assez facilement qu'il ne revient pas plus cher à produire, bien au contraire : il se fait généralement dans de petites unités de production qui peuvent difficilement jouer sur la quantité, et surtout l'agriculture conventionnelle est davantage aidée, s'inscrivant depuis plusieurs décennies dans des schémas correspondant à la PAC (Politique Agricole Commune).

Une bonne nouvelle : beaucoup de grandes exploitations ont conscience des différents enjeux environnementaux et sont aujourd'hui à la recherche de nouvelles façons de produire, avec moins d'emballage. Les choses évoluent dans le bon sens, plus ou moins vite, mais à grande échelle.

## Quelles solutions pour baisser les coûts de production de l'agroécologie ?

La polyculture et le poly-élevage, même sur de petites exploitations permettent d'être au maximum en autonomie et de pouvoir vendre des produits toute l'année tout en respectant la saisonnalité (souvent liée au rythme des naissances chez les animaux). Le fait de pouvoir nourrir les bêtes avec les céréales produites sur place est un gain d'argent considérable, en plus des bienfaits sur l'environnement. Le pâturage avec l'auto-fertilisation des terres est un autre point fort. Par ailleurs, l'organisation en coopératives, par exemple pour le partage du matériel agricole, fonctionne aussi très bien.

## L'éternelle question de l'offre et de la demande

On parle beaucoup d'éducation alimentaire, qui doit plus relever de la prise de conscience individuelle que de

l'injonction. Certains prétendent que si l'offre de nourriture industrielle bradée n'existait pas, les personnes à faible revenu gèreraient autrement leur alimentation parce qu'ils n'auraient pas d'autre choix ; d'autres disent qu'il faut nourrir les gens coûte que coûte et que c'est au consommateur le premier de faire changer les modes de production, par le biais de ses modes d'alimentation.

Le grand souci en France aujourd'hui est une demande de bio qui augmente de 20 % par an contre une offre qui n'augmente que de 10 %.

## La gestion de l'eau

Parmi les problématiques prises en compte par les professionnels de l'agroécologie figure la ressource en eau. La préservation des eaux pures filtrées dans les nappes phréatiques et la gestion de réserves pour sauver les récoltes pendant les périodes de sécheresse font partie des préoccupations majeures de ces nouvelles formes d'agriculture souvent qualifiées de «raisonnées».

## Echanges de bonnes pratiques

De nombreux réseaux entre paysans existent. Un certain nombre d'entre eux se déplacent dans d'autres régions de France pour aller à la rencontre de collègues qui expérimentent et ils s'échangent des savoirs.

Parmi les expérimentations, on trouve des choses simples qui découlent du bon sens comme cette anecdote de Temanuata qui inclut dans l'organisation de sa ferme le fait qu'elle doit nourrir sa famille : «la première année, la facture du lait en poudre (pour élever les chevreaux, le lait des chèvres servant en priorité pour faire le fromage) s'élevait au prix d'une vache. Donc j'ai fait mes calculs et je me suis dit : je vais acheter une vache pour élever les chevreaux. En même temps, j'ai quatre enfants donc je me dis qu'avec notre vache nous allons aussi nourrir la maison».



Pour accéder  
à la vidéo,  
scannez  
ce code !



# QUELS SONT LES LEVIERS DONT DISPOSENT LES POLITIQUES ?

«Analysons les leviers dont disposent les politiques en soutenant une restauration collective de qualité, responsable, saine, locale, de saison, bio... Examinons les liens que peut développer la politique locale entre la restauration collective et ses actions de communication citoyenne, sociale, avec la santé publique, la valorisation du territoire voire le développement économique local.»

## Modérateur

Laurent TERRASSON, directeur de publication, magazine *L'autre cuisine*

## Intervenants

Christelle DE CRÉMIERS, vice-présidente déléguée au tourisme, aux terroirs et à l'alimentation, *Conseil régional du Centre-Val de Loire*

Jacques LE TARNEC, délégué à la politique agricole de *Tours Métropole Val de Loire*, maire de Berthenay

Valérie NICOLAS, conseillère aux affaires internationales et à la coopération décentralisée, *Association Régions de France*



« Le rôle du politique, s'il joue vraiment son rôle, est de donner une vision, une explication et une cible collective à atteindre ensemble » affirme Christelle de Crémiers, une élue particulièrement impliquée dans sa mission.

Les différentes strates de l'administration politique française peuvent plus ou moins agir sur une évolution de l'alimentation vers plus d'écologie, mais ce sont d'abord les régions qui, grâce à leur compétence en termes d'alimentation, peuvent agir le plus efficacement. Les villes, les métropoles et les départements ne sont néanmoins pas en reste : non seulement parce qu'elles contrôlent leur patrimoine foncier, mais aussi parce qu'elles peuvent garder ou reprendre la main sur la restauration collective de leurs infrastructures comme les établissements scolaires, hospitaliers et EHPAD, et faire travailler une partie de leur personnel sur ces thématiques, dans différents services (communication, environnement, éducation, développement économique...).

Même si financièrement elle ne pèse pas si lourd que ça, la restauration collective est sans aucun doute le premier levier car elle est maîtrisée par les collectivités (contrairement aux consommations alimentaires individuelles), que ce soit en régie ou en délégation de service public, et parce qu'elle touche directement et concrètement les citoyens au quotidien. La restauration collective publique est à l'origine de millions de repas chaque semaine sur l'ensemble du territoire national : sa puissance est non seulement importante, mais permanente. En faisant évoluer les cahiers des charges des producteurs, en formant les cuisiniers au développement durable et en faisant évoluer les critères des appels d'offres des DSP, les pouvoirs publics peuvent mettre la pression sur les acteurs de l'alimentation.

L'éducation à l'alimentation doit s'inscrire en parallèle de cette évolution car, même s'ils sont minoritaires, les adolescents qui se positionnent comme externes non pour aller manger les bons petits plats de maman à la maison, mais pour se jeter sur la malbouffe fournie par le supermarché ou le

fast-food du coin, échappent à ce mouvement de fond, comme le rappelle à juste titre un inspecteur en hôtellerie et restauration présent dans la salle. Christelle de Crémiers rebondit sur ce phénomène en citant un lycée de Blois en exemple : recrutement de cuisiniers, animations autour des produits, recettes séduisantes... Le résultat est probant : la cantine fait carton plein tous les midis.

## Le financement d'audits et d'enquêtes

Un autre levier est souvent cité en exemple : celui de la capacité financière et/ou technique des collectivités territoriales de mener ou de faire mener des études de terrain qui permettent de mieux connaître le territoire, que ce soit côté production ou consommation, mais aussi côté capacité de développement, points forts et points à améliorer.

La collecte et l'analyse de données précises et récentes sont les points de départ incontournables de la mise en place de politiques publiques locales ou régionales claires et efficaces, parfaitement adaptées aux spécificités d'un territoire, forcément uniques.

## Gestion du foncier et accompagnement à l'installation ou au maintien d'exploitations

Les collectivités gèrent toutes un patrimoine foncier plus ou moins important : libre à elles de réserver ou de redistribuer des hectares bien placés et au sol de qualité à l'agrandissement d'exploitations agricoles existantes ou à l'installation de nouveaux maraîchers. Nouveaux maraîchers auprès desquels on conditionne les aides et le droit à l'installation à un cahier des charges contraignant (mais pas draconien) : en terme de stratégie, l'occupation des terres demeure une base, un classique, qu'il est utile de remettre en avant.

L'accompagnement des exploitations peut se prolonger

sous différentes formes par la suite car comme l'explique Jacques Le Tarnec, «il faut penser à sécuriser le parcours de celui qui s'installe et qui veut développer sa petite exploitation». Cela passe notamment par la réunion d'acheteurs publics pour travailler sur des «chartes d'engagement» qui vont privilégier certaines productions plutôt que d'autres, à partir de critères bien établis. Ce contrôle des marchés est devenu nécessaire.

## La problématique de la «relocalisation»

Dans certaines régions à forte production de matières premières comme le Centre Val de Loire (2e région agricole d'Europe), l'exportation de denrées alimentaires prend parfois de telles proportions que certains territoires qui produisent beaucoup se retrouvent au final loin de l'autonomie alimentaire. Inverser ce phénomène s'appelle la «relocalisation», qui consiste à commencer par «nourrir son territoire en direct» avant de penser à fournir les grandes sociétés agro-alimentaires nationales ou internationales, par exemple. «On doit redevenir plus petits» préconise Christelle de Crémiers, qui reconnaît à demi-mots qu'il s'agit plus de responsabilités individuelles des producteurs et des acheteurs que de décisions politiques, même si les collectivités peuvent insuffler cette volonté globale d'autonomie alimentaire en soutenant fortement et ouvertement des structures privées qui vont dans ce sens, comme c'est notamment le cas à Albi, ville souvent citée en exemple en France.

La Loi NOTRe a notamment amené la Région Centre Val de Loire à créer des «systèmes alimentaires territoriaux» sur 23 bassins de vie, dans lesquels la démocratie participative joue un rôle clé, dans la perspective d'une réappropriation de l'alimentation par les citoyens sur un territoire donné.

## Le soutien et l'incitation à créer des structures et collectifs existants

L'autre force des politiques réside dans leur capacité à mobiliser du personnel qualifié pour organiser des campagnes de sensibilisation, des réunions inédites entre acteurs qui n'ont pas forcément ni l'idée, ni le temps, ni les moyens de se réunir et, a fortiori, d'en tirer des conclusions concrètes sous forme de documents de synthèse qui deviendront des documents de travail. Un service de métropole ou de région dispose de cette compétence et de temps et d'argent pour le faire. La fédération des acteurs locaux est donc une base essentielle, des fondations sur lesquelles bâtir une évolution globale importante.

Au-delà du soutien de l'existant, l'incitation à créer de nouvelles structures, d'imaginer de nouveaux modes de fonctionnement, de monter des dossiers pour obtenir des fonds européens ou nationaux incombe aux élus locaux et à leurs services : leur légitimité démocratique, leurs réseaux, les compétences et les finances dont ils disposent dans leurs différents services doivent devenir le bras armé de volontés de producteurs, d'acheteurs et de citoyens impliqués dans ce changement. L'équation argent public et

investissements privés étant forcément gagnante au final.

## Le développement économique aussi concerné

Une évolution vers une relocalisation et le développement sensible d'une production locale de qualité à grande échelle sont évidemment pourvoyeurs d'emplois locaux non délocalisables : un point important qui permet de raccrocher d'autres élus et d'autres services publics dans le cercle vertueux de cette «territorialisation de l'alimentation». La législation va d'ailleurs dans ce sens, avec par exemple l'introduction d'une directive européenne dans le droit français qui permet désormais de privilégier l'approvisionnement direct dans les appels d'offres : un outil juridique précieux à disposition des élus, car il modifie les règles de neutralité en terme de mise en concurrence et, de facto, permet de court-circuiter l'industrialisation à outrance des politiques alimentaires. Aux élus de saisir cette opportunité.

## Une nécessaire tolérance vers d'autres modes de production

Tout le monde est néanmoins d'accord pour dire qu'il faut continuer à travailler avec les modes de production non bio, afin de les accompagner en douceur vers le changement d'une part, mais également pour maintenir un niveau de production global suffisant pendant cette phase de transition écologique, sans ostraciser certains acteurs de l'alimentation. «Nous n'avons pas voulu opposer les différents types de production» précise Jacques Le Tarnec, attaché à n'exclure personne de manière radicale, malgré l'évolution des cahiers des charges de plus en plus d'appels d'offres.

## L'éducation au goût plus importante que jamais

Last but not least, un levier précieux des politiques demeure leur capacité à financer des actions pédagogiques et autres campagnes de communication et de sensibilisation sur les thématiques de la production agricole, de l'alimentation et des métiers de bouche. Si possible main dans la main avec l'Éducation nationale, autre «levier institutionnel» essentiel dans ce processus à grande échelle. Ainsi visites de maraîchers dans les cantines des écoles, multiplication des animations lors de la Semaine du Goût, visites d'exploitation... sont autant d'actions encore une fois potentiellement portées et/ou cofinancées par les collectivités territoriales désireuses de mettre l'accent sur des politiques alimentaires fortes.



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

# TOURISME CULINAIRE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

« Les Nations Unies ont proclamé 2017 « Année internationale du tourisme durable pour le développement » afin d'encourager les politiques et les pratiques touristiques favorisant la croissance inclusive, l'utilisation rationnelle des ressources et la préservation des diversités culturelles. Cet échange vise à analyser les objectifs d'un tourisme fondé sur la mise en valeur des productions alimentaires et culinaires rattachées à un territoire. »

## Modérateur

Alain HENRIET, inspecteur général, ministère de l'Éducation nationale

## Intervenants

Juan-Manuel CAVEJAL, professeur, universidad del Caribe, Cancun, Mexique

Elena GAMARRA, professeur, universidad del Caribe, Cancun, Mexique

Manolita LASSALLE, professeur d'économie, Lycée hôtelier de Biarritz

José Luis PEREIRA, directeur du Comité départemental du tourisme et des loisirs du Gers

Lionel PRIGENT, professeur d'Université en urbanisme, économiste, université de Bretagne Occidentale, Brest

Marielle SALVADOR, enseignante-chercheuse en marketing, INSEEC Business School, Chambéry



Simple «petit plus» lorsque l'on visite un territoire pour d'autres raisons ou véritable critère de choix d'une destination, la gastronomie - quel que soit son niveau, du chef étoilé à la table d'hôtes - peut non seulement contribuer à l'attractivité mais aussi valoriser la culture et le patrimoine locaux, tout en protégeant l'environnement et la biodiversité. Ce renforcement d'une identité culinaire - revisitée dans la marmite du développement durable - auprès des touristes doit cependant être organisée et encadrée, et peut prendre différentes formes.

La «marque territoriale» est un concept plus ou moins bien défendu selon les régions du monde. Il émane le plus souvent d'une volonté politique forte, accompagnée d'un engagement des producteurs, restaurateurs et autres acteurs culinaires concernés. Pour beaucoup de territoires, il s'agit bien souvent de récrire son histoire, de se poser devant un grand miroir et de se dire : qu'est-ce qui fait que cette région est unique et potentiellement (ou déjà) attirante pour les touristes ? Or dans cette grande histoire se cache bien souvent une plus petite : celle de l'agriculture, de l'élevage et/ou de la cuisine.

Il est rappelé qu'il est très important que cette approche soit d'abord partagée par les habitants et en particulier ceux qui sont en contact direct avec les touristes, car ce seront eux les premiers et les meilleurs ambassadeurs de cette marque/identité, les garants de son authenticité.

## Le produit rare ancestral remis au goût du jour

La préservation de la biodiversité et des savoir-faire, génératrice de revenus et d'emplois, peut contribuer à l'expérience humaine que de plus en plus de touristes recherchent dans leurs voyages. Ainsi, l'attractivité touristique du territoire peut s'en trouver augmentée.

Trois produits sont cités en exemple par Juan Manuel Cavejal, des produits typiquement locaux mais peu connus en dehors de la culture maya. Ils sont retravaillés avec des nutritionnistes et sont proposés aux touristes par exemple sous la forme de pâtes de fruits, ou de petits pains. Même si on n'ira évidemment pas au Mexique «pour manger des pâtes de fruits», cela enrichira l'expérience que l'on fera de ce pays et contribuera donc indirectement à sa notoriété.

## Préservation des identités culturelles

Au-delà de ses bienfaits économiques, le développement du tourisme culinaire s'accompagne le plus souvent d'une mise en lumière des spécificités d'un territoire : paysages, produits, savoir-faire (agriculture, recettes). Il renforce ainsi des patrimoines culinaires parfois fragiles, disparus ou en voie d'oubli. Des patrimoines qui font partie intégrante du quotidien des habitants et qui, par conséquent, les caractérisent et participent de leur identité. Et de l'identité agricole

et alimentaire à l'identité tout court, la frontière est quelques fois très mince dans certaines régions du Monde.

Avec les scandales sanitaires et la prédominance des produits issus de l'industrie agro-alimentaire, beaucoup de touristes sont déjà, dans leur quotidien, dans ce que des sociologues appellent une «errance alimentaire». Ce besoin d'identification et de repères peut se satisfaire de manière ponctuelle lors d'un voyage où l'on va «manger vrai» dans une autre culture, avant de rentrer chez soi avec un nouveau regard sur les choses, pour continuer à «rechercher ses racines à travers son alimentation» comme l'exprime Marielle Salvador.

## Des souvenirs de vacances sur les papilles !

Les exemples cités, notamment en Asie, sont passionnants : visites de productions suivies de dégustations, excursions commentées en train dans des paysages agricoles spécifiques, ateliers cuisines avec des produits achetés au préalable dans des marchés, visites de fermes suivies de repas avec l'habitant... L'expérience culinaire peut prendre une place importante dans le contenu des vacances, déjà parce que comme à la maison il faut se nourrir tous les jours, mais aussi parce que la nourriture est vectrice de rencontres et de découvertes, elle enrichit le séjour. «Symboliquement, nous ingérons une partie du lieu. Nous ne mangeons pas seulement un produit pour ce qu'il est, mais aussi et surtout pour ce qu'il représente,



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

et nous sommes bien dans le tourisme culinaire», résume Marielle Salvador.

## Les labélisations

Un touriste, même dans d'autres régions de son pays d'origine, n'a souvent pas beaucoup de repères face à l'offre culinaire qu'il rencontre lors de son périple. On a tendance à l'oublier. Or, un label peut l'aider à s'orienter vers des produits de qualité et, tant qu'à faire, durables. Bien entendu ce label devra être connu et reconnu, car un petit label local qui n'apparaîtrait sur aucun guide touristique ne l'aidera en rien à choisir son restaurant ou son produit.

L'autre limite des labels c'est que s'il y en a trop, les touristes se retrouvent aussi perdus que s'il n'y en avait aucun. Il y a donc un grand défi dans la mise en place, l'encadrement, la diffusion et la limitation de ces labels, qu'ils soient mis en place par des autorités ou par des réseaux de producteurs ou de restaurateurs. Les guides gastronomiques et touristiques ont également un rôle à jouer dans ce domaine.

Sans aller jusqu'à systématiquement parler de label en tant que tel, certains acteurs organisent des «réseaux de prestataires» d'après des critères de qualité, d'authenticité et de respect de l'environnement (sans tomber pour autant dans le piège du greenwashing), vers lesquels les circuits touristiques sont fléchés, évitant au maximum les mésaventures à des touristes qui, de retour chez eux, forgeront la réputation de la région visitée. ●



# LA NÉCESSAIRE ÉTHIQUE ALIMENTAIRE

« *Qu'il s'agisse d'une éthique de la production, de la transformation, de l'hospitalité, du corps, du bien-être, comment se traduit-elle ? Sous quelles formes de discours, de pratiques, d'engagement ? L'éthique peut-elle se nourrir au principe de plaisir ou obéit-elle à un principe de réalité, de raison, avec un corps de connaissances, d'impératifs et d'obligations pesant sur notre bonne conscience alimentaire ? Le débat est ouvert entre professionnels et universitaires, afin d'aborder la question de l'éthique alimentaire dans sa gamme de valeurs et de nuances.* »

## Modérateur

**Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur en sciences de l'information et la communication, Université de Bourgogne

## Intervenants

**Stéphan CHENDEROFF**, Institut européen de l'éthique alimentaire

**Jean-Philippe PIERRON**, professeur des universités, Faculté de philosophie, Université Lyon 3

**Thomas LEPELTIER**, philosophe, université d'Oxford



Définir l'éthique avant de parler d'éthique alimentaire ! «L'éthique est une tentative de penser l'orientation dans l'action» résume Jean-Philippe Pierron ; «L'éthique est la réflexion sur la façon dont nous devons agir» reformule à sa manière Thomas Peltier ; et Stéphan Chenderoff d'enfoncer le clou : «L'éthique est une pratique, un savoir-être, un savoir-agir». L'affaire est entendue : puisque manger est une action réalisée au moins trois fois par jour, l'alimentation s'expose naturellement à une ou plusieurs formes d'éthiques. Voire elle est un réceptacle idéal de la notion d'éthique.

Avant de regarder de plus près les relations entre éthique et alimentation, il est intéressant de rapidement distinguer l'éthique de sa sœur plus dérangement, la morale. À une époque où certains extrémistes anti-spécistes du mouvement vegan voudraient imposer leur mode de pensée à l'ensemble de la société, la distinction entre une contrainte plutôt collective et un ensemble d'actes individuels volontaires est nécessaire, d'autant plus dans un domaine où le plaisir peut lui aussi s'imposer avec force (et potentiellement s'opposer avec force à certaines formes d'éthiques).

L'éthique alimentaire est polymorphe et peut se porter autant sur l'aspect économique («avec un produit à ce prix-là, est-ce que le producteur gagne sa vie ?») que sur l'aspect écologique (locavorisme, circuit-court, bio...) ou culturel.

## Une aventure individuelle au-delà du droit

«L'éthique démarre là où la loi s'arrête» ose Stéphan Chenderoff, qui précise : «la loi ne me dicte pas le nombre de calories que je dois ingurgiter par jour, mais pourtant,

manger en fonction des besoins de mon corps, c'est de l'éthique.»

Ainsi, dans nos multiples activités et actions quotidiennes, l'éthique serait cette espèce d'âme et conscience qui habite chacun de nous dans les choix que nous opérons chaque jour, parfois plusieurs fois par jour, et qui, même s'ils sont cadrés par le droit, ne relèvent directement d'aucune loi, ni obligation morale donc. Elle relèverait donc aussi de «conduites, d'un arbitrage, une attitude réfléchie, réflexive» comme le définit Jean-Jacques Boutaud.

## Mais aussi une aventure collective...

«La façon dont nous gérons notre repas dit plein de choses sur la façon dont nous concevons notre rapport aux autres» déclare Thomas Peltier, qui, sans parler de militantisme, définit «l'acte de manger comme un acte politique qui a beaucoup d'incidence», le terme «politique» étant ici à prendre davantage dans son acception première d'organisation de la cité, de définition du vivre-ensemble global.

Stéphan Chenderoff aborde la «dimension sociale» de l'alimentation, notamment en France où nous gardons encore aujourd'hui «ce goût du partage, de la tablée», quand Thomas Peltier parle de «souci de l'autre», un «autre» qui peut inclure «les producteurs, les gens qui sont impactés par des modes de production», mais aussi bien sûr «l'animal».

«La question de l'alimentation est une figure de la relation de moi avec moi, avec les autres et tous les autres, y compris les non humains et les milieux» résume Jean-Philippe Pierron en insistant sur la notion de petits gestes

quotidiens qui, sous des airs anodins, nous «solidarisent à l'égard des autres et du milieu, et de la planète.» Une éthique omniprésente, donc, reposant potentiellement chaque instant sur «la conscience de soi et la conscience de l'univers et du monde» comme le suggère Jean-Jacques Boutaud. Mais une éthique plurielle malgré tout, puisque dans l'acte de manger, du choix des aliments à leur partage, en passant par leur préparation, les options sont multiples et le «bien manger» va pouvoir prendre des formes parfois radicalement opposées, même au sein d'une culture commune.

Un phénomène que Jean-Philippe Pierron décrit comme «le récit anthropocène», «une ligne matricielle», cette narration identitaire retrouvée dans et autour de l'assiette, à une époque où les grands mythes fondateurs ont du plomb dans l'aile.

## Une histoire de l'alimentation «hantée par la famine»

L'éthique autour de la quantité produite, du gaspillage et du «trop manger», est assez récente et demeure compliquée dans un modèle sociétal qui, au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, a eu comme obsession première de nourrir la population, sans autre considération.

Des épisodes de famine dramatiques ont parfois atteint l'Europe et atteignent encore aujourd'hui des pays plus lointains. La surproduction est une forme de réponse permanente plus ou moins consciente des sociétés humaines à cette menace. Un modèle dont il semble encore aujourd'hui compliqué de s'affranchir.

## L'alimentation : l'éthique à l'épreuve du quotidien

«S'alimenter n'est pas simplement ingérer des protéines (...) c'est s'inscrire dans un faisceau de valeurs» argumente Stéphan Chenderoff. «Ce sont les consommateurs qui ont le pouvoir» renchérit Thomas Peltier, inscrivant ainsi sans ambiguïté l'alimentation dans la sphère des actes politiques, capables assez rapidement de redistribuer les cartes chez les acteurs du secteur sur l'ensemble d'une société. Si le mangeur - c'est-à-dire tout le monde - décide que pour des raisons éthiques il ne mangera plus tel ou tel produit, celui-ci disparaîtra.

Un ensemble de choix qualifié de «stylistique de l'agir alimentaire par Jean-Philippe Pierron, «qui se lit dans nos caddies, nos frigos et nos assiettes». Des choix qui, s'ils n'étaient qu'éphémères n'auraient que peu

de conséquences sur la production et la diffusion des produits, mais qui sont «habités par la répétition», une répétition qui «crée des habitudes de vie et des styles d'existence».

## Les animaux au cœur du débat

L'éthique animale dépasse bien entendu la seule sphère de l'alimentation, mais elle y est inévitablement liée «puisque nous mangeons des animaux» comme l'expose simplement Thomas Peltier. Et le thème du droit de revenir sur le tapis : «Est-ce que les animaux ont des droits ? Est-ce que nous avons le droit de les manger ?»

Il répond partiellement à la question en reposant les faits de manières très concrètes : «La question de l'éthique animale est une question qui se pose à des sociétés qui peuvent se passer de nourriture animale. Quand vous avez la possibilité de vous nourrir sans recourir aux animaux, c'est là que la question éthique se pose. (Or) l'ensemble des sociétés de la planète, maintenant, peuvent se passer de nourriture animale.»

Enfin, il y a cette question d'âme et conscience dans une démarche alimentaire globale qui consisterait, dans l'acte de se nourrir, de limiter, voire de faire disparaître toute forme de cruauté envers autrui (selon le célèbre adage moral «ne fais pas à autrui ce que tu ne voudrais pas que l'on te fasse»).

## Retour de la symbolique

Thomas Peltier explique un mécanisme historique selon lequel une fois que la quantité et le plaisir ont été réunis dans l'alimentation le «problème est réglé», or d'autres éléments sont apparus avec l'émergence de la conscience écologique suite au développement de problématiques environnementales et... éthiques.

Cette prise de conscience, qu'elle soit individuelle ou collective s'accompagne également d'un «besoin de resymboliser, parce que nous sommes devenus - du moins sur ce continent - des urbains» comme l'explique Jean-Philippe Pierron. Une évolution sociétale qui a coupé l'homme de la terre et pour qui, donc, une tomate vient de l'étal d'un marchand avant de venir d'un jardin potager. Avec le risque que l'on connaît de se laisser avoir par le système de l'industrie agro-alimentaire qui veut proposer de tout, tout le temps, et qui, par là même, nous déconnecte de la saisonnalité des produits. Refuser d'acheter des tomates fraîches entre décembre et juin étant, par exemple, une forme d'éthique alimentaire parmi d'autres. ●



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



# VIANDE : ÉVITONS LES PRÉJUGÉS !

« *Qu'il s'agisse d'une éthique de la production, de la transformation, de l'hospitalité, du corps, du bien-être, comment se traduit-elle ? Sous quelles formes de discours, de pratiques, d'engagement ? L'éthique peut-elle se nourrir au principe de plaisir ou obéit-elle à un principe de réalité, de raison, avec un corps de connaissances, d'impératifs et d'obligations pesant sur notre bonne conscience alimentaire ? Le débat est ouvert entre professionnels et universitaires, afin d'aborder la question de l'éthique alimentaire dans sa gamme de valeurs et de nuances.* »

## Modérateur

**Christophe BRESSAC**, maître de conférences en biologie, université de Tours

## Intervenants

**Isabelle BOUVAREL**, directrice technique et scientifique, Institut Technique de l'Aviculture

**Henri LECLERC**, chef cuisinier, La Maison des Halles, Tours

**Luc MAHIEU**, éleveur, Ferme de Villiers, Crouzilles

**Jean-Louis PEYRAUD**, chercheur, INRA, Rennes

Qualité sanitaire, qualité gustative, traçabilité des produits et respect de l'environnement (bien-être animal, gestion des effluents, limitation des produits chimiques...) : la filière viande est aujourd'hui exposée à des exigences particulières, en gros réparties dans ces quatre domaines. Inextricables, l'inquiétude liée à la santé et la relation la plus proche possible avec le producteur sont deux éléments essentiels dans la consommation de viande, un aliment de plus en plus contesté, mais dont les valeurs nutritives et énergétiques demeurent exceptionnelles par rapport aux végétaux.

Malgré différentes crises récentes fortement amplifiées par les médias (phénomène qui n'existait pas dans les années 1950 et 1960 alors que la sécurité sanitaire de la viande était bien plus faible qu'aujourd'hui), la crainte pour la santé semble souvent effacée derrière une attention portée sur la provenance de la viande, les conditions d'élevage, le profil de l'exploitation, sa politique.

## Le terroir derrière la bête

« Si nous faisons de la belle transmission par rapport au poulet de Touraine, nous pouvons le valoriser bien plus qu'un poulet brésilien » raconte Henri Leclerc. La France et une partie de l'Europe demeurent une exception : même si l'élevage industriel existe, le modèle de l'exploitation familiale - fût-elle parfois de grande taille - demeure le modèle dominant, un modèle à taille humaine en comparaison de certains élevages sur d'autres continents où des immeubles entiers accueillent des dizaines de milliers de bêtes sur plusieurs étages.

« Il faut redonner au consommateur un lien à la terre, redonner un sens au produit, expliquer d'où il vient, son histoire et tout simplement expliquer aux gens comment on nourrit un animal, comment on l'élève, comment on le transforme... » explique Luc Mahieu. Le storytelling alimentaire au secours d'une filière malmenée par les mouvements vegans notamment. La communication pédagogique est un enjeu crucial pour faire évoluer dans le bon sens la consommation de viande, et donc par ricochet, sa production.

## Entretien des paysages et recyclage des biomasses

« Nous avons besoin de l'élevage pour entretenir nos territoires, nos paysages, pour faire vivre des gens » précise Jean-Louis Peyraud. « Si demain des éleveurs d'herbivores disparaissent de certains secteurs, des bocages vont fermer, il n'y aura plus de paysages. Ce sera terminé les petits chemins avec les belles petites haies et les belles pelouses vertes, car c'est pour élever les vaches que l'on maintient ces bocages » complète Luc Mahieu. L'éleveur est une sorte de « jardinier » qui occupe et donc entretient au quotidien des hectares de paysages. Même si l'éleveur de volailles a besoin de beaucoup moins d'espace, il maintient lui aussi une végétalisation particulière pour se conformer aux besoins de couverts végétaux de ses bêtes.

En toute logique, il est observé dans des secteurs où l'élevage a disparu que les productions céréalières ont pris la place, avec comme résultat la diminution des arbres, des haies, de la faune qui va avec.

Bien entendu la polyculture est une option intéressante, ainsi que les échanges entre agriculteurs (de la litière contre du fumier par exemple) et il convient aussi de réfléchir à quels animaux on produit dans tel secteur car tels végétaux y poussent.

Pour résumer, l'élevage en bocages entretenus par les agriculteurs reste très important dans le modèle français, présenté comme faisant partie des exceptions, avec l'Irlande par exemple : les ruminants sont faits pour manger de l'herbe, c'est un cycle naturel. On note cependant un développement de ce modèle dans le Monde.

## Eco-responsabilité

« En France, vous allez dans un abattoir, il n'y a pas un produit chimique, c'est juste la transformation » résume Luc Mahieu, ancien nutritionniste aujourd'hui devenu éleveur, en comparant avec des pays voisins où par exemple on enduit les carcasses de chlore systématiquement.

« Chez moi chaque vache a 1,5 hectare, elle broute de l'herbe » : une évidence pour beaucoup d'éleveurs français, mais qu'il n'est jamais inutile de rappeler. Les herbivores contribuent à une chaîne naturelle classique : ils broutent des végétaux qui repoussent vite car les sols sont instantanément refertilisés par leurs déjections, engrais naturel et surtout... gratuit pour l'agriculteur. En revanche, avec le temps de travail supplémentaire induit par la gestion de troupeaux en prairies, le coût final est le même...

Enfin, en consommant de nombreux végétaux que l'homme ne consomme pas, les animaux d'élevage contribuent à l'optimisation de la production végétale, comme le résume Jean-Louis Peyraud « nous ne pouvons pas imaginer des productions végétales s'il n'y a pas d'animaux pour manger les parties des végétaux que nous ne mangeons pas (...) Ce sont les animaux qui transforment ces déchets potentiels en viande ou en lait. »

Après plusieurs décennies où la productivité était l'objectif principal de la filière, on réfléchit désormais à d'autres problématiques autour de la production animale, notamment au niveau européen, comme l'explique Jean-Louis Peyraud qui planche depuis de nombreuses années.

Des zones de floues demeurent, par exemple dans la restauration collective où, selon Isabelle Bouvarel, « quasiment la totalité du poulet qui est mangé est importée. Personne ne le sait, personne ne se pose la question, ce n'est pas affiché et cela passe à travers les mailles du filet. »

## Saisonnalité

Même elle semble une évidence pour les végétaux, la saisonnalité est oubliée dans le domaine de la viande : l'agriculture de masse née dans l'après-guerre n'ayant eu que comme objectif « de nourrir la population et de produire toujours plus », il faut aujourd'hui repenser cette saisonnalité des produits carnés.

D'après Jean-Louis Peyraud, le chemin sera long car « l'industrie agro-alimentaire pour se développer veut rentabiliser son usine et veut des flux de matière les plus importants possibles et les plus réguliers possibles. » La solution viendrait donc du consommateur (« Quand il n'y a plus de bavette, il n'y a plus de bavette, et nous mangeons autre chose »), mais si l'industriel lui propose de tout, toute l'année, il peut oublier que cette saisonnalité existe. Dans ce cercle vicieux de consommation permanente, pas facile de savoir qui est l'œuf et qui est la poule : du coup, tout le monde doit changer !

## Un modèle économique à défendre

Les éleveurs doivent malgré tout être pragmatiques pour rester compétitifs. « C'est un élément de qualité aussi, la pérennité des entreprises », se justifie Luc Mahieu. L'écologie en effet c'est également la création et/ou la préservation d'emplois de qualité, locaux et non délocalisables, et le locavorisme qui limite le transport contribue également à la protection de l'environnement. La suppression de certains intermédiaires est aussi en jeu : la viande peut ainsi être vendue et achetée à un prix plus juste et plus intéressant pour le producteur et le consommateur. Le circuit-court pour la viande recèle lui aussi un enjeu financier non négligeable, un circuit-court local, mais pas que : les commandes de viandes directement au producteur par internet et les points de distribution parfois éloignés du lieu de production se développent.

Jean-Louis Peyraud met en garde : « Il faut être compétitifs, parce que si nous ne produisons plus en France, nous importerons, donc il faut continuer de produire chez nous, mais il faut que nous le fassions de façon raisonnable. » La menace plane donc de devoir se nourrir un jour avec de la viande issue de d'usines d'élevage industriel de pays plus ou moins lointains...

Certains industriels français sont eux aussi déconnectés de cet élevage traditionnel et ne misent pas sur la valeur ajoutée que peut procurer une viande liée à un terroir particulier. Pourtant, les consommateurs exigent de plus en plus de traçabilité. Or l'industrie étant la plupart du temps déconnectée d'un territoire, elle est dans l'impossibilité de répondre à cette attente. « Aujourd'hui, chez les bouchers avec les circuits courts, dans certaines grandes surfaces,

on voit la photo du producteur» rappelle Jean-Louis Peyraud. Une mode au départ, qui pourrait être en train de devenir peu à peu la norme.

## Les valeurs nutritionnelles de la viande

Les sciences liées à la nutrition humaine évoluent elles aussi beaucoup. Du coup, des composants autrefois vilipendés peuvent aujourd'hui redevenir à la mode, l'exemple du lait étant intéressant : les matières grasses animales ont de nouveau le vent en poupe, comme en témoigne l'engouement international pour le beurre.

Grâce aux nouvelles technologies il pourrait être bientôt possible de connaître en temps réel la teneur en fer d'un morceau de viande (mais aussi son bilan carbone) grâce à une simple application sur son smartphone. Le consommateur est de plus en plus, s'il le souhaite, acteur dans l'offre alimentaire qui lui est faite.

En outre, une meilleure utilisation de toutes les parties de l'animal permet aussi de limiter le gaspillage.

## Le goût : un critère à ne pas oublier

Le chef Henri Leclerc tempère un peu ces critères et l'obsession de cette fameuse traçabilité : «Pour moi, c'est avant tout du sensoriel. Nous sommes tous capables de reconnaître à la dégustation un bon poulet d'un mauvais poulet. Peu importe sa traçabilité, même si nous aimons savoir d'où il vient.» La qualité gustative : un objectif visé bien sûr par beaucoup d'industriels, ce qui, en théorie, tire inévitablement les modes de production vers le mieux.

Un goût qui se paie, d'après ce chef tourangeau : «La bonne viande a forcément un prix et est forcément chère.» ●



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

# DU VÉGÉTARISME AU VÉGANISME

*L'abandon de la consommation de la viande s'inscrit aujourd'hui dans de multiples choix, qui vont du végétarisme au véganisme. Ces choix ont une histoire, parfois lointaine. Ils se sont construits et continuent à se construire en lien avec des positionnements intellectuels et moraux.*

## Modérateur

**Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation, université de Tours

## Intervenants

**Marion DUMEAU**, restauratrice, La P'tite pause, Tours

**Alexandra KOVACS**, docteur en histoire ancienne, université de Bourgogne-Franche-Comté

**Hélène MODRZEJEWSKI**, directrice, Expertise Végane Europe

**Pascal ORY**, professeur d'histoire contemporaine, université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne

**Laurence OSSIPPOW**, professeur d'anthropologie, université des sciences appliquées, Genève

Le développement du végétarisme et plus récemment du véganisme a fait apparaître en négatif une notion qui avant n'avait pas de nom car elle était la norme : le carnisme. Ces deux pôles a priori irréconciliables semblent pouvoir dialoguer à travers une tendance elle aussi en pleine expansion, une sorte de via media des régimes alimentaires : le flexitarisme. Comme la prose pour Monsieur Jourdain,

beaucoup le pratique sans le savoir : on pourrait le définir comme une approche réfléchie, raisonnée et raisonnable de la consommation de viande. Une viande choisie, consommée plus rarement et en plus petites quantités.

Tout d'abord, commençons par une définition, qui permet de savoir de quoi l'on parle : d'une part le végétarisme, régime

alimentaire déjà présent et revendiqué dès les années 1840 en Angleterre et d'autre part un approfondissement plus moderne du concept, que l'on a un temps appelé le végétalisme mais qui s'est quasiment partout transformé en mouvement végane ou vegan, influence de la langue anglaise oblige («vegan» signifie «végétalien» en anglais). Plus qu'un refus de consommer de la chair animale, le végane revendique plus largement la non utilisation de l'animal au profit de l'être humain : alimentation (la chair, mais aussi les œufs et le lait), habillement, loisirs (zoos, cirques). On parle aussi d'antispécisme.

## Aux origines du végétarisme

Même si depuis l'homme de Néanderthal, la consommation de la viande est centrale dans l'alimentation humaine, elle s'est complexifiée par la suite, notamment à travers les religions et les rituels culturels. À l'Antiquité et au Moyen-âge, dans certains milieux, l'abstinence de viande existe. Pascal Ory raconte que bien plus tard, le mouvement romantique qui met une majuscule au mot «nature», a eu une influence importante au XIXe siècle sur le regard porté sur ce qui la compose, et notamment les animaux.

Les sociétés protectrices des animaux ont commencé à voir le jour, notamment en Europe de l'ouest. La question du rapport à l'animal a commencé à se poser : peut-on le respecter tout en finissant par le tuer pour le manger ? Un débat plus vif que jamais aujourd'hui et une question éthique non tranchée.

## Des crispations sociétales

Le prosélytisme parfois brutal du mouvement végane est pointé du doigt. Très développé aux Etats-Unis, il commence à prendre de la place en France, pays reconnu pour sa gastronomie très codifiée, dans laquelle la viande a une place dominante. Toucher à la consommation de viande en France c'est remettre en cause un patrimoine culinaire qui touche à une forme d'identité nationale, un bien commun universel fondateur qui confine au sacré. Un anti-américanisme latent peut également jouer en la défaveur du mouvement végane.

Tout le monde s'accorde pourtant à dire que, malgré son côté un peu extrême dont certains membres aspirent dans l'absolu à une prohibition à terme de la consommation de viande, le mouvement végane va dans le sens de la protection de l'environnement et de l'écologie au sens large. La maîtrise de son alimentation, avec notamment cette notion d'abstinence ou à tout le moins de modération, participe d'une réflexion philosophique tournée vers soi et vers le développement de la société humaine dans son ensemble : les penseurs grecs chez qui on retrouve des traces d'abstinence de viande sont dans une démarche que l'on peut lier à une forme d'ascétisme. «Il y a une réflexion sur la digestion de la viande qui oblige le corps à consacrer une énergie importante et pendant que le corps se consacre à digérer, l'âme ne peut pas se consacrer à la philosophie» explique Alexandra Kovacs. Une réflexion

que l'on retrouve plusieurs siècles plus tard dans certaines sectes protestantes et chez les baptistes, puis côté laïc, dans des mouvements tels que le naturisme allemand, tous à dominante hygiéniste. A priori peu compatible avec une culture gastronomique française basée sur le plaisir de la bonne chère et parfois les excès.

Dans un certain nombre de cas, on note le radicalisme des végétariens et aujourd'hui des véganes, qui font d'un comportement alimentaire un acte politique ou une affirmation religieuse et/ou identitaire forte. Malgré tout, une cohabitation des différents modes alimentaires semble possible et reste souhaitable, car enrichissante.

## Un effet de mode ?

Le véganisme est tendance. Et surtout auprès des jeunes qui découvrent le monde avec le prisme de la crise environnementale globale. «Le véganisme s'inscrit dans un mouvement écologiste, une réflexion plus globale sur la place de l'Homme et sa façon de consommer» précise Hélène Modrzejewski. Si c'est une simple mode qui pourrait s'estomper ou rester très limitée, on peut penser que ce qui restera très longtemps sera ce flexitarisme, qui n'aurait peut-être jamais existé sans l'essor actuel du végétarisme et du véganisme. Bruno Lauriooux va jusqu'à (se) poser la question de savoir «s'il s'agit d'un tournant historique dans l'histoire de l'alimentation»...

## L'urbanisation massive a modifié nos rapports aux animaux

Plus on vit en ville et moins on a de chance de grandir puis de vivre sa vie d'adulte à côté d'animaux au quotidien. Animaux que nous voyons naître, que l'on accompagne, à qui l'on donne souvent des noms et qu'un beau matin, nous tuons pour les manger. Un cycle normal dans le monde rural. En quelques décennies l'Homme s'est massivement installé en ville. Pour schématiser, il ne voit plus l'animal que comme un animal de compagnie ou comme un aliment dans son assiette. L'entre-deux est devenu invisible. On ne sait plus aujourd'hui comment a vécu cette bête que je suis en train de manger. A-t-elle grandi dans un champ ou dans un hangar ? A-t-elle eu une vie d'animal normale avant de passer à l'abattoir ? Et à l'abattoir, s'est-elle vue mourir dans des conditions atroces ? Des questions que les ruraux que nous étions majoritairement avant ne se posaient évidemment jamais. Cette question de «l'extension de la compassion» (que l'on a à l'égard des animaux domestiques) aux animaux d'élevage est centrale dans la place de la viande dans l'alimentation de demain. ●



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !



# CIRCUITS-COURTS ET LOCAVORISME : QUELS ENJEUX POUR LES TERRITOIRES ?

*Production, transformation, distribution et consommation : à travers les projets alimentaires territoriaux, ces quatre axes sont analysés et développés, non seulement pour aller vers un pourcentage croissant d'autonomie alimentaire en soutenant le locavorisme, mais aussi pour réduire le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Et enfin, ne l'oublions pas : pour réaliser une transition alimentaire vers plus de durabilité. La co-construction des politiques alimentaires entre différentes échelles de collectivités territoriales (de la petite commune à la région) et les acteurs locaux associatifs et privés est au cœur de cette évolution sociétale importante.*

## Modératrice

Charlène ROCAFULL, ingénieure d'études, CETU ETleS, université de Tours

## Intervenantes

Anna FAUCHER, project manager, International Urban Food Network (IUFN)

Natacha MONNIER, administratrice d'ATABLE

Valérie NICOLAS, conseillère Affaires internationales et à la coopération décentralisée, Association Régions de France

«Pour moi, un projet alimentaire c'est une coalition multi-acteurs qui va se définir des objectifs communs où chacun va agir pour remplir sa part dans ses objectifs» résume Anna Faucher. Ajoutons-y en parallèle une part de transversalité au sein des collectivités afin que différents services (gestion du foncier, déchets, restauration collective, cycle de l'eau, agriculture...) travaillent ensemble et les circuits-courts et le locavorisme peuvent prendre une place qui fera bouger les territoires dans les années et décennies à venir.

On parle souvent de «systèmes alimentaires», mais avant de devenir «systémique», la politique alimentaire d'un territoire doit être forte et très organisée. D'après Anna Faucher, l'échelle de la collectivité la plus impliquée n'a pas vraiment d'importance, il vaut mieux «partir avec ceux qui ont envie de partir». Un ajustement d'échelle est la base de l'installation de tels systèmes alimentaires. Selon Natacha Monnier «les bases de données, c'est peut-être la base. Nous avons parfois des commandes trop importantes ou trop faibles. Il faut ajuster tout cela avec les paysans du territoire.»

## Transparence et confiance

Les liens entre les acteurs de l'alimentation d'un territoire et leurs clients actuels ou potentiels doivent impérativement être renforcés. Mais le schéma de la distribution agro-alimentaire à grande échelle a depuis longtemps distendu ces liens et créé de la méfiance, voire de la défiance. Paradoxalement, ce trio agriculture conventionnelle/

industrie agro-alimentaire/grande distribution reste de loin le modèle dominant, où la majorité des citoyens continue de s'approvisionner. Même si les concepts défendus semblent incompatibles, il est important de ne pas travailler contre eux, mais avec eux.

L'un des autres enjeux est l'amélioration des relations entre les acteurs de l'alimentation et les collectivités, car il y a parfois beaucoup de méfiance aussi à ce niveau. «Ce qui compte c'est l'interconnaissance» pense Anna Faucher qui raconte que de nombreux projets se sont montés rapidement et facilement simplement parce que des acteurs s'étaient rencontrés ! Se connaître aussi pour comprendre les problématiques de chacun. A titre d'exemple, l'optimisation des temps de livraison des producteurs est un enjeu absolument essentiel.

## Attention à la «métropolisation» des territoires !

L'urbanisation perdure et de plus en plus de budgets vont vers les métropoles et les communautés d'agglomération. Pourtant, la ruralité proche de ces centres urbains doit devenir le garde-manger de ceux-ci : cette ceinture nourricière est essentielle dans la perspective du développement des circuits-courts et du locavorisme.

«Il n'y a pas de ville durable, de métropole durable sans territoire durable et il faut assurer cet équilibre» met en garde Valérie Nicolas, précisant qu'il faut «redéployer la plus-value et que les paysans aujourd'hui puissent vivre

décemment de leur métier, ce qui n'est pas du tout le cas.»

## Enjeux sociaux et économiques

Le lien social est souvent le grand gagnant de politiques alimentaires territoriales orientées vers la durabilité (et non avec pour objectif premier l'autonomie alimentaire, comme le précise Anna Faucher) : la relation acteur-consommateur se développe, des emplois solides et non-délocalisables se créent et le fait d'acheter un produit directement fait prendre conscience que l'argent qui sort du porte-monnaie du consommateur se transforme instantanément en chiffre d'affaires et donc partiellement en salaire dans la poche du producteur.

Quand tout le monde connaît tout le monde dans des échanges commerciaux sur un petit périmètre, on entre dans le principe de l'économie circulaire qui participe au développement économique local : un mécanisme pas toujours évident pour les techniciens, élus et acteurs de l'économie. Un travail pédagogique semble nécessaire.

Le principe de l'économie circulaire basée sur le locavorisme et le circuit-court renforce également l'identité d'un territoire : on maintient son patrimoine alimentaire spécifique via une plus grande production de ses matières premières, une valorisation accrue de ses savoir-faire et de ses recettes traditionnelles, protégeant et concrétisant ce qu'on appelle le terroir.

## Investissement politique et technique

Non seulement les subventions doivent être adaptées aux besoins précis des acteurs ou associations d'acteurs de l'alimentation sur un territoire donné, mais de plus il est important de créer des postes dédiés à ce sujet, d'avoir des élus impliqués, d'organiser les travaux en collèges et commissions thématiques, en lien avec différents types d'accompagnateurs, dont les chambres consulaires. L'un des freins est souvent que le temps politique est plus court que le temps de la transition alimentaire. Parmi les outils de pilotage qui font bouger les lignes, on trouve notamment les SRADDET (Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires).

En outre ce sont les réflexions autour de possibles groupements d'achats entre collectivités et de la construction des demandes et des marchés qui sont essentielles. Une stratégie de développement à l'équilibre



Pour accéder à la vidéo, scannez ce code !

entre consommation et production sur un bassin de vie donné va également s'imposer sur le long terme. On commence peu à peu à détricoter la notion de filières pour privilégier celle de bassins de production et de consommation : une autre forme de décentralisation et un levier de relocalisation.

## Des démarches citoyennes actives

Certains consommateurs, notamment motivés par leur santé et le respect de leur environnement immédiat, ont envie de s'impliquer dans le développement d'une certaine alimentation locale et en circuit-court : les exemples d'ATABLE et d'INPACT 37 sont cités, structures dans lesquelles le citoyen est écouté et participe. Natacha Monnier pense que «le consommateur, quand on parle d'agriculture, d'alimentation, il faut aussi qu'il trouve sa place, parce que c'est finalement un acte politique de consommer».

On en revient à cette fameuse métaphore de la fourchette comme bulletin de vote, qui influencerait non seulement sur le politique mais aussi sur l'économique. Comme outils de développement, l'association ATABLE publie régulièrement un guide d'adresses bio locales comportant des portraits de producteurs, des recettes, mais elle organise aussi des animations dans des lieux publics et travaille actuellement à la mise en place d'une signalétique dans les magasins bio afin de flécher vers les produits locaux, là aussi avec des portraits de producteurs pour humaniser l'acte d'achat. En outre, la pratique de l'agriculture amateur à petite échelle - actuellement en pleine expansion - participe de cette évolution globale.

## Diffusion : des entrepreneurs audacieux

De plus en plus en de créateurs d'entreprise innovent dans les domaines du circuit-court et du locavorisme, en mettant notamment l'humain au centre de la consommation alimentaire. Ainsi à Tours, le Court-circuit (8 salariés) est un café-restaurant qui organise par exemple des réunions avec ses producteurs habituels afin d'anticiper la production de l'année à venir au regard des besoins de ce lieu convivial, dans l'esprit des AMAP mais à l'échelle d'un restaurant. Inversement, les agriculteurs proposent des produits et le restaurant adapte ses menus en conséquence, facilitant la biodiversité et un élément essentiel de l'agriculture durable : la possibilité de réaliser des essais sans risquer de pertes de revenus. ●

# iehca

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

Les cahiers des Rencontres François Rabelais sont publiés par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation avec les soutiens de :



Centre-  
Val de Loire

[www.regioncentre-valde Loire.fr](http://www.regioncentre-valde Loire.fr)

université  
de TOURS

VILLE DE  
TOURS

Tours  
métropole  
Val de Loire



Liberté - Égalité - Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Midi-Pyrénées  
Culture

Direction régionale  
des affaires culturelles  
Centre-Val de Loire



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)