

Veillée des sobriétaires du jeudi 30 mars 2023, à Liesle

Thème : « quelle stratégie alimentaire pour demain ? Mieux produire, mieux manger, s'organiser »

18 personnes présentes.

Nous avons invité des producteurs : Françoise Rouyer du moulin de l'Arnaude, Les jardins de Zélie (maraichers à Cléron/Fertans), Cyril Roussel (producteur de viande de mouton et de miel).

Malheureusement, Laurent et Barangère des jardins de Zélie ainsi que Cyril Roussel, se sont excusés de ne pouvoir être présents. Ainsi, seule Françoise Rouyer représentait les producteurs.



- 1) **Introduction** (avec l'aide du document « alimentation locale, bio et durable et restauration collective » CESE Bourgogne Franche Comté)

Plusieurs enjeux en ce qui concerne la question de l'alimentation :

- empreinte énergétique : les produits alimentaires représentent 23% de l'empreinte carbone et 9 % de l'empreinte énergétique. (voir ci-dessous la discussion à propos de l'impact carbone du transport des aliments).
- environnemental : consommation d'eau, pollutions par des intrants, biodiversité. « L'agriculture biologique préserve la ressource en eau, aussi bien en qualité par la non utilisation d'intrants de synthèse, qu'en quantité, par la culture d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement »
- aménagement du territoire
- nutritionnel et sanitaire
- autonomie alimentaire

2) **Mieux produire**

Françoise Rouyer nous fait une présentation de son activité au moulin de l'Arnaude. Elle insiste sur sa volonté de privilégier les circuits courts. Les blés utilisés viennent d'un rayon de 30 km autour du moulin. Ses farines et préparations n'ont pas le label BIO.

Le facteur limitant du moulin dans le cas d'une diminution forte de la possibilité de se fournir en énergie fossile est l'approvisionnement en blé local. Toute réflexion doit retenir ce frein pour les années à venir.

Dans le contexte actuel et futur de diminution du pouvoir d'achat, les personnes défavorisées risquent d'augmenter. Baser un développement futur d'une production, sur une prévision de répondre aux besoins alimentaires des plus favorisés, semble à ce jour, risqué pour un producteur.



3) mieux manger

Un tour de table permet à chacun de s'exprimer sur ses trucs et astuces pour mieux manger :

- cultiver un potager
- consommer des produits de saison
- acheter des produits avec un label. La question du label BIO est évoquée. Faut-il privilégier des aliments bio provenant de pays lointains ? Et privilégier les circuits courts pour mieux connaître l'origine des aliments et le travail du producteur, même si les aliments n'ont pas de label ?



Cette question a été au centre des préoccupations de « comme une épicerie » (épicerie coopérative implantée à Salins les Bains) qui finalement a opté pour des produits uniquement BIO.

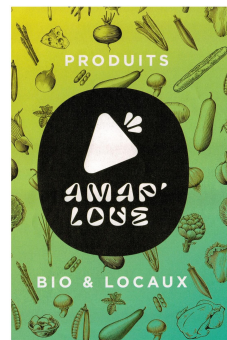
Le moulin de l'Arnaude quant à lui, privilégie les circuits courts.

La question de l'impact carbone du transport est rediscutée : « la consommation de gazoil par kilogramme de produits transportés est identique pour un aller retour au supermarché situé à 5 km (pour 30 kg de courses) et pour un trajet de 800 km en camion. Néanmoins, si la logistique est optimisée, si les points de distribution sont organisés, voire regroupés, les circuits de proximité peuvent s'avérer performants. » (extrait de « alimentation locale, bio et durable et restauration collective » CESE Bourgogne Franche Comté)

- fréquenter des magasins « bio »
- acheter dans une centrale d'achat (ex : « les paysans bio locaux de Mouchard »)
- être adhérent à une AMAP
- acheter directement au producteur
-

4) s'organiser

- au niveau individuel :
acheter local, de saison, jardiner, ...
- au niveau d'un commerce :
faire un rayon de produits locaux, de produits bio, de produits en vrac,
entrer en partenariat avec des producteurs locaux (voir l'exemple du moulin de l'Arnaude qui prend son blé chez des fournisseurs locaux, voir aussi l'exemple de l'intermarché de Quingey qui commercialise les produits de Cyril Roussel entre autres)
- au niveau d'un collectif :
 - s'inscrire dans une AMAP (voir AMAP'LOUE)
 - échanger entre jardiniers
voir « jardins en permaculture de Sotteville en Rouen »
 - fonder une société coopérative
voir « Comm'une épicerie » à Salins les Bains
voir « terre en chemin » en Nouvelle Aquitaine
 - fonder une association
voir « les jardins nourriciers du Diois », qui se caractérise par un système à points : je peux prélever dans le jardin associatif en fonction des points que j'ai gagné en passant du temps à m'occuper du potager)
 - adhérer à « terre de lien » qui favorise l'accès au foncier
 -
- au niveau des politiques publiques :
la « résilience » alimentaire d'un territoire répond à plusieurs enjeux : création d'emplois, protection de l'environnement, préservation de la biodiversité, santé, image d'un territoire, social, sécurité (// émeutes de la faim).
 - faire un PAT : programme alimentaire territorial
Il est à noter que dans le PCAET de notre communauté de commune, il y a très peu de références à l'alimentation.
 - Organiser des partenariats agricoles avec des producteurs BIO pour alimenter une commune, une cantine ...



voir le partenariat établi par la ville de Lons le Saunier pour alimenter son restaurant municipal (voir « cuisine centrale SICOPAL » et « le pain bio des cantines de Lons le Saunier »). Pour faire référence à l'introduction, il est à noter que le projet de Lons le Saunier était au départ de sécuriser l'accès à une eau potable de qualité.



- Monter une REGIE agricole : la commune embauche des paysans qui cultivent sur un terrain communal.
voir Eguisheim
voir Mouans-Sartoux (voir « petit manuel de résilience épisode 1 »)



fin du compte-rendu

5) note personnelle post réunion,

Après lecture du « biocontact » n°344 intitulé « l'agriculture face au changement climatique » :

A savoir : il existe une association : « les greniers d'abondance », qui travaille sur la notion de résilience alimentaire.

Je les cite : « Des études (scénario Afterres2050 de l'association solagro, scénario TYFA de l'IDDRI, scénario bio local et demitarrien de chercheurs de l'UMR Metis) cherchant à définir les caractéristiques d'un système alimentaire résilient et durable convergent vers 3 grandes transformations :

- réduire de plus de la moitié la production et la consommation d'aliments d'origine animale (en particulier ceux issus du modèle agro-industriel),
- généraliser l'agroécologie,
- renforcer l'encrage territorial des systèmes alimentaires. »

Cette association postule qu'il faut « sortir modèle agro-industriel ; les pouvoirs publics doivent de nouveau considérer l'alimentation comme un sujet politique de premier ordre et transformer le cadre

du



économique et législatif qui détermine l'organisation du système alimentaire. »

Elle propose quelques leviers majeurs :

« La création d'une sécurité sociale de l'alimentation, la généralisation des communs nourriciers grâce aux offices fonciers et la réforme des politiques agricoles et commerciales de l'union Européenne. »