

Manger une histoire de culture



Philolille prône
d'heureux neurones



Pédagogie
de la catastrophe
avec Luc Semal



Alternatiba :
8 mois et 2 jours

■ SRCE : Adopté !

Dans le classement des régions de France, le Nord-Pas-de-Calais apparaît régulièrement en queue de peloton sur les indicateurs économiques et sociaux et ce n'est pas la thématique de la biodiversité qui fait exception. Caractérisée par une population dense, un fort taux d'artificialisation des sols, une fragmentation du territoire, des surfaces agricoles principalement dévolues à l'agriculture intensive, notre région présente quelques handicaps pour être un havre de nature.

Face à ce constat, cela fait près de 20 ans que le Conseil régional conduit une politique volontariste en matière de reconquête environnementale en adoptant la politique de la Trame verte et bleue (TVB). Cette démarche est suffisamment exemplaire pour avoir inspiré le législateur, qui l'a inscrite dans la loi Grenelle 2009 en créant les Schémas régionaux de cohérence écologique (SRCE, appelé SRCE-TVB chez les Ch'tis!). Trois ans de travail, de mobilisation de tous les usagers de la nature, dans un processus long et collaboratif, nourris d'échanges multiples et variés, avant d'être soumis à adoption.

Le 4 juillet 2014 est une date qui marque le long chemin de la reconquête environnementale de la région Nord-Pas-de-Calais. Ce jour là, une majorité de conseillers régionaux a voté l'adoption du SRCE (60 voix pour, 52 contre), après une bataille politique largement nourrie par le monde de la chasse, qui confirme ainsi son opposition à la préservation



S. Misztal

de la biodiversité. Cette courte majorité illustre la faible compréhension des enjeux environnementaux en général, et de biodiversité en particulier, dans notre région. Pourtant, « la nature n'est pas un intérêt particulier », comme l'ont rappelé les associations du réseau MRES aux conseillers régionaux, pour soutenir le vote. Elles en ressortent plus déterminées que jamais à partager cette attention avec les habitants de la région : chantiers nature, promenades vertes, sciences citoyennes, cycles de connaissance de la nature... Et elles gardent toute leur pertinence pour impliquer et convaincre... Toujours convaincre.

Xavier Galand - MRES.

Publication quadrimestrielle éditée par : Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités

Directrice de publication : Ginette Dhénin Verbrugge

Coordinateur : Laureline Vallat

Comité de rédaction et de relecture : Colette Bloch, Hélène Chanson, Agathe Daly, Guillaume Delevaque, Isabelle Demuynck, Sophie Dufour, Xavier Galand, Virginie Huvenne, Olivia Mailfert, Janine Taillé, Laureline Vallat, Nathalie Sédou, Laurent Telle, Adeline Menu; Chloë Grépinet, Audrey Liégeois, Sophie Faure

Ont également participé à ce numéro : Véronique Bourfe Rivière, Robert Bréhon, Tiphaine Burban, Jean-François Delquignies, Lucie Lombard

Couverture : Banquet de l'AMAP des weppes, 4 octobre 2014.
© Juliette Accadebled

Illustrations : Samson (p4), Kroll (p3, 7 et 12), B. Moret – www.bloutouf.fr (p11), D. Vantorre (p14)

Photos : Voir crédit

Maquette et mise en page : Marie-Anne Rabier

Impression : Tanghe Printing

Encres végétales sans huiles minérales

Ce numéro est gratuit - Valeur 3 euros
Dépôt légal à parution - N° ISSN : 1142 1800

Tirage : 3000 exemplaires

Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités
23, rue Gosselet 59000 Lille - Tél. : 03 20 52 12 02

Mél : mres@mres-asso.org ■ **Site Web :** www.mres-asso.org

■ ROUMICS et biens communs



En partenariat avec le collectif Catalyst, l'association ANIS organise les ROUMICS, Rencontres ouvertes du multimédia et de l'internet citoyen et solidaire, sur le thème « Biens communs ».

Une journée « temps fort » aura lieu mardi 18 novembre 2014, de 8h30 à 18h, à la gare St Sauveur de Lille avec notamment la participation de Bernard Stiegler, directeur de l'Institut de recherche et d'innovation du Centre Georges Pompidou,

Michel Bauwens, théoricien du pair à pair et Michel Briand co-animateur du magazine *Innovation pédagogique*, membre du Conseil national numérique. Cette journée sera consacrée à la découverte des projets communs lillois, à des travaux en ateliers et à la présentation d'un spectacle théâtral sur la propriété intellectuelle. D'autres événements auront lieu tout au long de la semaine. La MRES est partenaire de l'événement.



Informations et inscription : www.roumics.com

■ Temps froid pour le frêne ?

Nous bouclons ce numéro alors qu'un jeune botaniste de 21 ans, bénévole à Nature Midi-Pyrénées, vient de mourir sous l'effet d'une grenade offensive sur le site du projet de retenue de Sivens, dans le Tarn. En France au début du XXI^e siècle, on peut donc mourir pour avoir voulu protéger la nature et défendre l'intérêt général.

Une lettre ouverte à Manuel Valls¹ rappelle que « ce drame intervient après 2 ans de protestations et d'argumentaires que [les] associations auront largement défendus et développés mais sans être entendues par les pouvoirs publics. Le pourrissement ayant résulté de ce refus du dialogue aurait pu être évité, de même que ses récentes conséquences dramatiques ». Les associations citoyennes exercent pourtant un rôle social de lanceurs d'alerte et d'expertise. Elles refusent qu'on réduise les individus au rang de consommateurs, et tiennent à être partie prenante des décisions publiques. Les quelques pages de ce journal témoignent de leur attachement à penser (Philolille), résister (à la ferme des 1000 vaches), connaître et proposer (notre dossier sur l'alimentation). Roger Sue, sociologue à l'université Paris V, viendra à Lille le 26 novembre pour dire quel est le pouvoir des citoyens organisés.

On aimerait voir des dirigeants saisir et anticiper pareillement les enjeux de demain, et même en avoir un peu peur nous dit Luc Semal. Mais voilà, le gouvernement a préféré abandonner l'éco-taxe votée par les députés à l'unanimité. Après tout cela, comment les défenseurs du projet de Sivens peuvent-ils être crédibles quand ils invoquent la décision démocratique à son origine ? Quand légalité ne rime plus avec légitimité, notre démocratie se perd et envoie les gendarmes.

Nous dédions ce numéro à tous ceux qui tentent de construire pacifiquement un monde meilleur. Un frêne a été planté en la mémoire de Rémi Fraisse au Testet. Mauvais présage ? La chalarose, maladie issue d'un champignon, fait dépérir les frênes et risque à terme de faire disparaître l'espèce. Une alerte plutôt ! Qui nous intime de continuer à penser, créer, résister.

Le comité de rédaction

1- Lettre ouverte de France Nature Environnement, Nature Midi-Pyrénées et le Collectif pour la sauvegarde du Testet du mardi 28 octobre 2014.

Denis Lagache



SOMMAIRE



7 dossier

MANGER : UNE HISTOIRE DE CULTURE

A l'issue de la consultation régionale sur l'alimentation de demain, ce dossier rassemble constats, éléments de réflexion et perspectives sur une situation mondiale faite de contrastes et de paradoxes.



5- Pratique d'asso

Philolille
prône
d'heureux
neurones



6- Mouvement d'ailleurs

Alternatiba :
8 mois et 2 jours

Claire Ibarra



C. Grepinet

17- La tête dans le sable

Si vous n'avez
pas peur, c'est
que vous n'avez
pas compris

4- Paroles

Antoine Jean, paysan,
opposant à la ferme
des 1000 vaches

15- Place publique

Quelle place pour les assos
dans la loi ESS ?

16- Lu, vu et goûté

Littérature jeunesse
et migration

Mille feuilles de crudités
d'hiver

18- La main à la pâte

A vos arbres, prêt ? Plantez !

19- Un visage, parmi d'autres

Claude, le partageur

20- Nature en région

Ma vie de Gui, *Viscum album*

■ Antoine Jean, paysan, opposant à la ferme des 1000 vaches

Ce projet sans précédent en France mobilise contre lui de nombreux militants. Antoine Jean, paysan, producteur avec son frère sur une ferme laitière de 40 vaches, est porte-parole de la Confédération paysanne du Nord-Pas-de-Calais.

Je suis convaincu et, je ne suis pas le seul, que si les premiers litres sortent des entrailles de cette usine, il en sera terminé de la production laitière à taille humaine... ma crainte est que ce modèle s'affirme partout comme aime à le répéter Michel Ramery, l'homme à l'initiative de ce projet.

Pour le métier de paysan producteur de lait, les enjeux sont de trois natures :

La menace d'un prix extrêmement bas du lait ainsi produit ; Monsieur Ramery se plaît à répéter qu'il produira un lait à 250 euros la tonne, un prix rendu possible par les subventions liées à la méthanisation. Pendant ce temps, nous nous battons chaque jour pour être rémunérés correctement de notre travail par l'achat de notre lait à un prix décent...

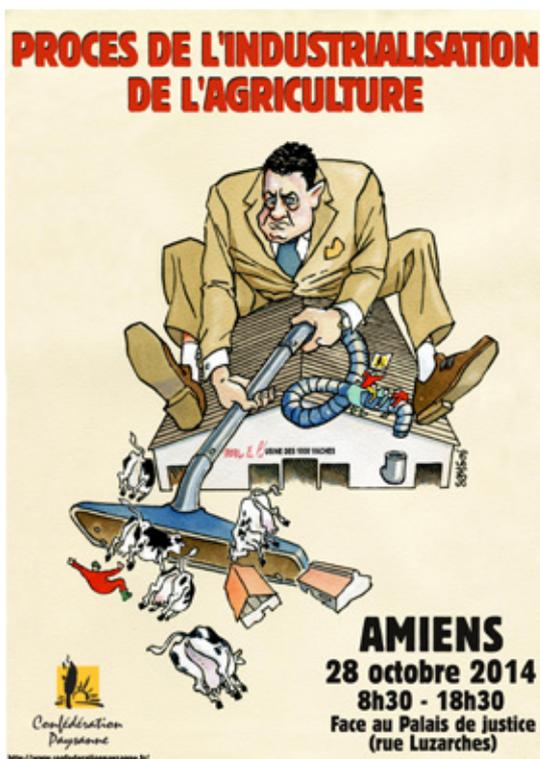
La captation du foncier ; si ce modèle devait s'imposer, il nécessiterait 3500 hectares pour recevoir les digestats du méthaniseur. Comment les jeunes pourront-ils encore s'installer ?

Enfin, le risque est de voir chaque éleveur contraint d'investir dans des unités de méthanisation, pour continuer à traire nos vaches !

Jusqu'à présent tout est mis en œuvre pour que ce projet aille à son terme, du politique local jusqu'au sommet de l'Etat, du syndicat majoritaire qui ne trouve rien à redire, de la justice qui s'est mise au service de l'intérêt privé.... Les mois prochains vont être

décisifs. Depuis le début de notre mobilisation, et grâce à toutes les actions menées et soutiens recueillis, nous n'avons jamais été aussi prêts de gagner notre combat déterminé d'utilité publique. Il est toujours temps de soutenir le mouvement en signant l'appel, en faisant un don (enviedepaysans.fr). Lors du procès des militants le 28 octobre à Amiens, une journée de mobilisation conviviale a fait le procès de l'industrialisation de l'agriculture sous forme de mise en scène de témoignages. Nous voulons démontrer que nous sommes de plus en plus nombreux à refuser que ce projet devienne réalité. Il faudra ensuite prolonger les actions jusqu'à l'abandon de ce projet absurde. Chacun pourra se montrer fier de dire : il y a quelques années, oui j'y étais, oui je me suis élevé contre l'absurdité de ce projet ! "

Propos rassemblés par Virginie Huvenne



De quoi parle-t-on ?

La ferme des Mille vaches est une gigantesque laiterie associée à un méthaniseur, créée en Picardie et portée par Michel Ramery, fondateur de la société de BTP du même nom. La vente du lait est couplée à celle de l'électricité produite avec des subventions. Le site a accueilli ses premières vaches le 13 septembre 2014 et en compterait actuellement 450. L'association Novissen¹ et la Confédération paysanne s'opposent activement au projet depuis 2011. Une action militante de démontage partiel de la salle de traite en mai 2014 - pour envoyer symboliquement quelques pièces au ministre de l'agriculture - a entraîné une plainte de l'exploitant.

1- Novissen (Nos villages se soucient de leur environnement), association locale contre le projet des « mille vaches » qui compte 2400 adhérents.

Un jugement sévère

Le jugement de neuf militants vient d'être rendu, à la suite de deux actions de la Confédération paysanne sur le chantier de l'usine à Drucat (Somme). Ils écoperont de 2 à 4 mois de prison avec sursis, 300 euros d'amende pour celles et ceux qui avaient refusé le prélèvement d'ADN lors de leur garde à vue, et 5 mois de prison avec sursis pour le porte-parole national, Laurent Pinatel. Ils étaient notamment poursuivis pour dégradation en réunion, vol et recel. La Confédération paysanne dénonce un jugement sévère sur les faits, qui ignore le fond. A l'heure de boucler ce numéro, nous ne savons pas s'ils ont décidé de faire appel.

« Je ne suis pas paysan pour aller à l'usine »

Laurent Pinatel, porte-parole de la Confédération paysanne

1983 : 427.000 fermes laitières en France
2014 : 70.000 (7 d'entre elles rassemblent plus de 250 vaches)

Source : La confédération paysanne

En avril 2015, il n'y a aura plus de quotas laitiers en Europe

■ Philolille prône d'heureux neurones

Philolille, c'est l'association derrière la manifestation annuelle CitéPhilo. Trois semaines de conférences, de rencontres et de réflexion au cœur de l'automne. De quoi réchauffer les cerveaux pendant que les corps se refroidissent.

La raison

Au départ, il y a 20 ans, ils sont deux. Gilbert Glasman et Léon Wisznia organisent des banquets-philo à Marseille : on y mange et on y philosophe. Le premier est prof de maths, le second, d'économie. Mais que viennent faire ces scientifiques « durs » dans cette science « molle », qui plus est en mélangeant gastronomie (plaisir) et réflexion (austérité) ? C'est qu'il s'agit déjà là du propos qui sous-tendra plus tard l'action de Philolille : la philosophie ne se pratique pas qu'en chambre, elle concerne tout le monde, toutes les sciences et ne s'intéresse pas qu'à elle-même. Plus tard, à la faveur d'une connexion personnelle et considérant la dimension eurorégionale de Lille, les deux compères y fondent Philolille et organisent la première édition de CitéPhilo en 1997.

Le corps

C'est Aurélie Ropa qui nous raconte l'histoire, seule salariée de l'association, cheville ouvrière de l'organisation depuis 7 ans, bénévole depuis 12 ans. Des bénévoles, l'association en mobilise un certain nombre : une trentaine qui vient chaque année faciliter l'organisation de l'événement côté logistique. Ceux-là, pour la grande majorité, sont étudiants. Mais pas uniquement en philo : journalisme, commerce, sciences politiques, arts... Une pluridisciplinarité à l'image de ce que veut être CitéPhilo. Rajoutez à cela les modérateurs des conférences, tous adhérents, les quinze membres du comité scientifique et les vingt administrateurs de l'association.

Tous ces gens ont les yeux braqués sur l'organisation de CitéPhilo en s'appuyant sur 4 piliers : le choix de la thématique, le choix de l'invité, le suivi de l'actualité éditoriale et l'appel du terrain.

La thématique de 2014 est « De quel droit ? » (voir encart). L'invité peut être une personnalité, une ville, un pays, un collectif voire plusieurs à la fois, comme cette année. Le troisième pilier permet d'alimenter les rencontres avec des livres de référence



Une partie de l'équipe Citéphilo 2013

et l'appel du terrain ouvre aux adhérents la possibilité de faire remonter des envies et des idées. Du monde, certes, mais des moyens qui ne vont pas croissant. Malgré quelques soutiens financiers solides, l'association est comme bien d'autres, coincée dans son développement. D'autant plus qu'elle souhaite maintenir la gratuité de son action.

La méthode

CitéPhilo nous dit-on, ce n'est pas un colloque, qui ne réunit que des initiés. Mais ce n'est pas non plus un café-philo, qui, à l'inverse, agrège des non-spécialistes. La manifestation souhaite favoriser la rencontre du (plus) grand public (possible) avec les philosophes, les chercheurs, les artistes et donner du grain à moudre à tous ceux qui veulent réfléchir au monde qui les entoure. Auto-qualifié de « semaines européennes de la philosophie », le copieux programme propose cette année 95 rencontres, réparties sur 21 jours, du lundi au dimanche, matin et soir. Mais a-t-on assez d'appétit pour goûter tant de savoir ? La charte du festival postule « qu'il y a aujourd'hui, dans la société

civile, une demande croissante de philosophie ». Il est permis d'émettre un doute quant à cette idée, au vu de la tournure générale de ladite société. « Depuis quelques années nous faisons entre 13.000 et 15.000 entrées. On se rend compte que CitéPhilo a répondu à un besoin » rétorque Aurélie Ropa.

Certainement que la démarche employée porte ses fruits. Il faut rendre le savoir accessible, bien sûr, mais ne pas tomber dans la vulgarisation qui peut amener à la simplification. Consigne est donc passée aux intervenants et modérateurs d'explicitier les concepts pointus, de ne pas s'appuyer sur des présupposés, de ne pas pratiquer l'entre-soi intellectuel. Mais alors, dans quel champ se situe cette association ? C'est Aurélie qui nous répond « En favorisant l'accès à des notions exigeantes, profondes à des non-spécialistes, nous nous inscrivons dans l'éducation populaire ».

Guillaume Delevaque

Philolille – 03 20 55 66 34
www.citephilo.org

Philolille.
Du 5 au 26 novembre, 95 conférences autour de la question « De quel droit ? », des penseurs d'Afrique et d'Henri Atlan.

■ Alternatiba : 8 mois et 2 jours

6 h du matin, samedi 4 octobre dernier. Une trentaine de bénévoles s'active sur la place de la République, à Lille. L'ambiance est chargée en émotions, en énergie. Deux jours riches en ateliers, conférences gesticulées et autres tables rondes démarrent ce matin. Malgré la fatigue et les doutes, le festival d'alternatives a bien lieu, et c'est tant mieux !



Arnaud Faes

Claire Ibarra - Alternatiba

Jouer collectif, ça s'apprend

Au départ, une poignée de personnes s'inspire de ce qui s'est passé à Bayonne, un collectif se structure rapidement. L'objectif : préparer les négociations internationales sur le climat (COP21) qui se tiendront à Paris en décembre 2015, en mettant en avant des initiatives citoyennes et locales qui tentent de répondre aux crises climatique et sociale que nous traversons. Se constituer en association ? Pas question de figer Alternatiba Lille sur le papier. Pas de président-e ; le fonctionnement autogéré se veut ouvert à toute personne intéressée par la démarche. Des groupes se constituent pour réfléchir aux thématiques abordées, lorsque d'autres traitent de questions transversales : coordination, finances, communication, gestion des bénévoles. Grâce à une campagne de financement participatif, 8650€ sont récoltés et assurent le financement du festival.

Malgré les bonnes volontés, des divisions ébranlent Alternatiba Lille qui doit faire face, comme d'autres, aux limites de son organisation et aux contraintes liées à un

événement d'ampleur. « Apprendre à marcher en marchant », telle est la devise d'Alternatiba au niveau européen et chaque groupe apprend de ses erreurs ou de celles des autres. À l'issue des huit mois de préparatifs, les bénévoles ont toujours le sourire !

Étonner le public

« Changeons le système, pas le climat », clame l'un des panneaux affichés sur la Place de la République. Des citoyen-ne-s, collectifs et associations bouillonnent d'idées et partagent leurs pratiques dans des domaines variés : climat/environnement, santé/bien être, recycler, s'organiser/participer, se libérer, se nourrir, travailler, échanger/se financer, s'éduquer, se loger, se déplacer. Ça discute initiatives des un-e-s et des autres au milieu de ballots de paille.

Côté organisation, Noémie parle du soulagement d'assister au bon déroulement du festival : « Ce n'est qu'une fois dans le bain que la pression est retombée, en voyant les ateliers se monter, s'animer, le soleil présent et le public, surtout. Chaque imprévu a donné lieu à un résultat inattendu et souvent positif.

R o s e t t a , membre du collectif, raconte comment la « gratifieria », ou marché du gratuit, a suscité beaucoup de réactions de la part du public, souvent étonné et un peu gêné de se servir. « Le principe était d'exposer des vêtements dont on ne se sert plus et que l'on ne compte pas revendre. « J'ai l'impression de voler les choses » nous a-t-on dit.. »

Alternatiba a rencontré son public à Lille. Des liens se sont créés entre les bénévoles et les associations présentes. Seule la pluie diluvienne du samedi soir a dispersé la foule. Une passante résume : « On nous parle à longueur de temps d'écologie, mais on ne sait pas quoi faire, on se sent désarmé. Je suis contente de voir que des choses se font, et ça me donne des idées pour agir ! » Si l'événement ne devait avoir qu'un seul mérite, ce serait d'avoir rencontré un public plus large que le cercle de « convaincu-e-s ».

La suite ? Continuer pour que la voix des citoyen-ne-s soit entendue au sommet sur le climat en 2015.

Chloë Grépinet

180 bénévoles de 20 à 70 ans



www.cnrd.be

dur à avaler, non ?

Une personne sur sept est sous-alimentée, alors que nous produisons suffisamment de nourriture pour alimenter correctement tout le monde. Paradoxalement, une personne sur cinq est en surpoids. À quand un monde où une nourriture saine est accessible pour tous ?

MANGER : UNE HISTOIRE DE CULTURE

Aux côtés de 500 millions d'obèses, 800 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde : petits paysans étranglés ou poussés dans les bidonvilles pour la plupart. En France, les agriculteurs représentent moins de 4% de la population active et la part du budget consacré à l'alimentation a été divisée par 2 en 40 ans. Mais les Restos du Coeur ont distribué 130 millions de repas en 2013. La pauvreté est la première cause de la faim. Le lien entre producteur et mangeur s'est perdu.

Ces paradoxes montrent combien ce qui arrive dans notre assiette est le résultat d'un système inégalitaire confronté à ses limites : agriculteurs et paysans endettés ou dépossédés, mainmise des industriels sur les semences, sols appauvris, pollutions et maladies issues des pesticides, exportations subventionnées, malbouffe, gaspillage alimentaire...

C'est bien tout le système alimentaire qui nécessite d'être régulé pour nourrir dignement 9 milliards d'humains en 2050. Cela ne se fera pas sans des consommateurs redevenus citoyens.

■ Dis-moi ch'ti tu manges...

Le conseil régional a lancé au printemps 2014 une consultation intitulée « Quelle alimentation voulons-nous demain en Nord-Pas-de-Calais ? ».

Manger des produits de ma région ou venus d'ailleurs : ai-je le choix ? Manger bien et bon : c'est l'affaire de tous ? Cette approche individuelle de l'alimentation - santé, information, plaisir, choix - était associée à une autre problématique : celle de la

capacité de la région à produire suffisamment pour nourrir ses habitants. L'ambition affichée était de favoriser l'échange entre les « acteurs concernés : les agriculteurs, les transformateurs de produits, les distributeurs, les associations, les pouvoirs publics et les consommateurs. » Encore fallait-il que chacun s'accorde à reconnaître que l'alimentation est l'affaire de tous. Ce ne fut pas toujours le cas.

Côté pile, on peut regretter l'approche thématique des forums territoriaux. Mieux valait habiter Le Quesnoy que Boulogne pour échanger sur les circuits courts et le gaspillage... L'animation et les post-it n'ont pas toujours permis un réel échange entre acteurs aux points de vue divergents.

Côté face, on découvrait des expressions complémentaires, des initiatives intéressantes en région. Le portail web propose une synthèse

.../...

.../...

des débats et fourmille de données utiles. On y apprend ainsi que le « Nord-Pas-de-Calais possède la plus forte concentration de grandes et moyennes surfaces en France », ou bien que « seulement 9 végétaux sur 30.000 comestibles assurent 75% des besoins alimentaires de la population mondiale ».

Les cahiers d'acteurs remis à cette occasion sont consultables en ligne.* Sept émanent de membres du réseau MRES.** Leurs contributions insistent sur une approche globale, « du champ à l'assiette ». Elles proposent de réorienter les pratiques de production et les modes de consommation pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui : des métiers et savoir-faire à développer, une santé et un environnement à préserver, des objectifs de sobriété liés aux contraintes énergétiques, la recherche d'une équité Nord-Sud. Le succès tiendra à une relation rétablie entre producteurs et citoyens, par le biais du foncier, des circuits courts, du juste prix, du potager, de la lutte contre le gaspillage... Au regard du poids de la grande distribution dans la région, un travail de longue haleine s'annonce pour faire basculer « l'économie alimentaire ».

Nathalie Sédou - MRES

* <http://alimentation.participons.net/consultez-carnet-d-acteurs/>

** AFIP, Aprobio, CCFD 59, Confédération paysanne, EDA, Terre de Liens, Virage Énergie Nord-Pas-de-Calais.

Le Nord-Pas-de-Calais possède la plus forte concentration de grandes et moyennes surfaces en France.

Les Conseils de Politique Alimentaire : Quésako ?

Les Food Policy Councils, nés aux Etats-Unis il y a trente ans, se sont étendus au Canada (début 90), puis au Royaume-Uni à partir de 2003. Désormais présents dans plus de 200 régions urbaines, ces conseils promeuvent la souveraineté alimentaire du territoire qu'ils représentent. Espaces de discussion entre différentes parties prenantes, ils visent à comprendre le système alimentaire local et à proposer des pistes d'action politiques et citoyennes. Très souvent, une méthodologie similaire est adoptée : un groupe motivé et représentatif de l'ensemble du système alimentaire de la ville réalise un diagnostic, définit un système alimentaire souhaité au travers d'une charte, puis élabore un plan d'actions mettant en cohérence les initiatives soutenues à l'échelle de la ville.

■ Mettre tout le monde autour de la table à Grande-Synthe

Grande-Synthe, ville voisine de Dunkerque, se fait connaître comme Capitale de la Biodiversité en 2010, comme Ville en Transition, ou encore pour les menus 100% bio dans sa restauration collective. Aujourd'hui, elle construit un Conseil de Politique Alimentaire, pour réaliser un système alimentaire local plus autonome.

Mettre en place un Conseil de Politique Alimentaire prend du temps. Début 2013, un forum citoyen est organisé à Grande-Synthe sur la thématique de l'autonomie alimentaire. Les films et les conférences proposés offrent des éléments de compréhension du système alimentaire globalisé actuel et de ses enjeux, notamment écologiques et sociaux. Ce forum est une première invitation à penser et à discuter des alternatives possibles, avec les citoyens, les agents territoriaux, et les quelques autres structures présentes.

Penser et organiser la gouvernance

De cet événement naît la volonté de développer des initiatives pour une autonomie alimentaire locale, en leur donnant un cadre cohérent et reconnu par l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire local. Inspirée par les Food Policy Councils canadiens, la ville de Grande-Synthe constitue un Conseil de Politique Alimentaire. Fin 2013, un premier échange est organisé avec les services municipaux concernés de près ou de loin par les questions d'alimentation (gestion foncière et immobilière, petite enfance, aménagement et développement, université populaire) et des associations : Transp'ART en CE, Centre d'Initiative à l'Environnement. L'objectif est de sonder chacun sur sa vision pour améliorer le système alimentaire local, et explorer ensemble des solutions possibles et des axes de travail. Le mode de fonctionnement est testé, il ne reste plus qu'à lancer le Conseil de Politique Alimentaire avec l'ensemble des acteurs concernés. Une rencontre en novembre 2014 devrait réunir tous ceux qui ont un lien

direct ou indirect avec l'alimentation : citoyens, professionnels de la production agricole, de la transformation ou de la distribution, structures de santé, d'éducation, de protection de l'environnement ou encore associations de lutte contre la pauvreté.

Évaluer l'autonomie alimentaire de la ville

L'objectif du groupe d'acteurs qui s'organisera comme Conseil de Politique Alimentaire sera dans un premier temps d'évaluer le système alimentaire local. Des pistes d'action seront ensuite proposées pour l'améliorer, le rendre plus juste, plus respectueux de l'environnement, et viable sur le long terme, bref : pour imaginer l'autonomie alimentaire de demain. Ainsi, l'une des prochaines actions sera de réaliser un diagnostic qui mette en évidence l'aménagement spatial du système alimentaire (en partie réalisé), le rapport des habitants à leur alimentation, le potentiel de création d'emplois d'une relocalisation du système, ou encore l'intérêt de nouveaux modèles économiques pour rendre accessible à tous une alimentation de qualité.

Aujourd'hui, ce type d'initiative pourrait être amené à se développer. A Loos-en-Gohelle, un Conseil Local de l'Alimentation Durable se met en place avec une volonté similaire de promouvoir la gouvernance alimentaire pour un système local plus autonome. A l'heure où il semble plus que nécessaire de replacer l'alimentation au cœur des politiques territoriales, l'exemple de ces conseils est une véritable source d'inspiration !

Tiphaine Burban - A PRO BIO



Gabnor

■ Eau et bio

Parmi les aliments que nous ingérons chaque jour figure un incontournable : l'eau. En plus d'en boire une quantité quotidienne importante, nous l'utilisons quasiment à chaque repas pour laver et cuire nos ingrédients, préparer nos cafés et thés... Aussi est-il salubre (sanitaire) de se demander de quelle eau nous disposons.

En région on peine globalement à débarrasser l'eau potable de taux de nitrates et de pesticides proches ou supérieurs aux maximales autorisées par les autorités sanitaires. A l'échelle du bassin Artois-Picardie, seulement 19 % des masses d'eau sont jugées en bon état, alors que de nouveaux polluants restent à prendre en compte dans les évaluations physicochimiques et biologiques actuelles.

En 2006, une Opération de Reconquête de la Qualité de l'Eau a été lancée à Saint Aubin – Sars Poteries (59). En réunissant tous les acteurs du territoire autour d'un diagnostic partagé, l'accent a été mis sur le développement de l'agriculture biologique, notamment dans le domaine de l'élevage laitier, pour aboutir à une multiplication par six en quatre ans de la surface agricole consacrée à la bio. L'augmentation de la consommation des produits biologiques, couplée au développement de filières économiques, sont des leviers qui permettent aujourd'hui de faire émerger un nouveau modèle alimentaire. Il convient d'agir vite : en fonction du contexte géologique et pédologique de la région, une quinzaine d'années sont nécessaires pour que soient visibles les résultats de cette mutation, en termes de qualité de l'eau.

La volonté politique doit être sollicitée pour soutenir cette production, notamment en introduisant des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique : une récente étude avance que nos enfants peuvent ingérer quotidiennement jusqu'à 81 substances

chimiques¹ dont certaines susceptibles d'être cancérogènes.

Le développement de l'agriculture sans intrants chimiques de synthèse est de plus en plus sollicité comme outil efficace de protection de l'eau. L'Agence de l'Eau soutient notamment cette volonté, en finançant de nombreux projets en agriculture biologique, et particulièrement au plus près des captages d'eau potable. Agir en amont et soutenir les agriculteurs biologiques coûte jusqu'à 27 fois moins cher au contribuable que les coûts de traitement aujourd'hui nécessaires au processus de dépollution de l'eau.

**Jean-François Delquignies
- Gabnor**

1- Etude à l'initiative de Générations Futures, Health Environnement Alliance et WWF sur la composition du menu d'un enfant hors domicile. 4 repas et une collation ont été analysés, en suivant les recommandations du Ministère de la Santé (5 fruits et légumes frais, 3 produits laitiers et 1 ½ litre d'eau, le tout non biologique).



@fotolia

■ Les pesticides, on les respire aussi !

Les modes de production de notre alimentation ont-ils un impact sur la qualité de l'air que nous respirons ? L'étude PUFFIN menée en 2008 par l'université Paris 7, la ville de Paris, le CNRS, l'INSERM, Airparif et Lig'air a permis de mettre en évidence le lien entre pollution atmosphérique et pesticides.

Des particules ont été prélevées en milieu urbain (Paris, Porte d'Auteuil, près du périphérique) et en milieu rural (Oysonville, Eure et Loir, activités agricoles de grandes cultures céréalières) aux printemps 2008 et 2009. Les prélèvements urbains sont caractérisés par l'abondance d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP, particules issues des moteurs diesels notamment) alors que les prélèvements ruraux sont caractérisés par des fortes concentrations de nitrates et de pesticides. Des cellules issues de poumons ont été confrontées à ces particules urbaines et rurales : les résultats montrent notamment « la sécrétion de médiateurs pro inflammatoire dans les deux cas ».

Si ces résultats sont parfois contestés par certains lobbies, il n'en reste pas moins que plusieurs études et rapports démontrent le lien entre la qualité de l'air et les pesticides. La maladie de Parkinson a d'ailleurs été reconnue comme maladie professionnelle pour les agriculteurs qui respirent et manipulent les pesticides régulièrement. Ces études nous invitent à utiliser notre levier de consommateur responsable.

Sophie Faure - A PRO BIO

Source : Rapport d'activités 2009 de Lig'air, Association Agréée pour la Surveillance de la Qualité de l'Air de la région Centre.

0,9%,
la part du bio dans la surface agricole utile du Nord-Pas-de-Calais.

■ Peut-on manger bio, local et de saison en restauration collective scolaire ?

Le Nord-Pas-de-Calais est une région d'initiatives en matière d'introduction de produits biologiques et locaux en restauration collective : les opérations *Manger autrement dans mon collège* (Pas-de-Calais), *l'Assiette durable* (Nord), *Manger local et bio dans mon lycée* (Nord-Pas-de-Calais) s'ajoutent aux démarches territoriales qui mobilisent entre autres élus, chefs d'établissements, gestionnaires et chefs cuisiniers dans des démarches de progrès pour le service de restauration scolaire. Avec toutes ces dynamiques, les produits sous signes officiels de qualité (label rouge, AOP, AB, etc.) font une entrée remarquée en restauration collective.

30%, part de la production alimentaire gaspillée, jetée ou perdue
(Source FAO)

En tant que parent, comment convaincre les écoles de nos enfants que proposer des produits bio et locaux, c'est possible ? Menons l'enquête !

La question du surcoût des produits bio est fréquente. Commençons par faire quelques recherches pour essayer de comprendre le coût des repas. Notre enquête nous amène à rencontrer Marie Bouchez et Thibaut Convain, chargés de mission « restauration collective » à A PRO BIO, le Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement et de

la filière biologique du Nord-Pas-de-Calais. Ce que nous apprenons nous interpelle : l'achat de produits bio et locaux, quand la cantine travaille déjà avec des produits « certifiés » de qualité (Label rouge, AOP...) n'est pas plus cher, voire parfois moins cher. Mais ça voudrait dire que nos enfants ne mangent pas toujours des produits de qualité ? Vaste question... Concentrons-nous sur le coût d'introduction des produits bio locaux.

Alors, combien ça coûte ?

Il faut distinguer le coût « matière » (achat des denrées nécessaires à la confection du repas) et le coût global du repas (matière, personnel, énergie consommée, amortissement du matériel, distribution des repas...).

Le coût matière moyen oscille entre 1.20 et 1.70€ (voire 2€ pour les lycéens). Ce coût ne représente que 20 à 30% du coût global du repas qui lui s'élève entre 7 et 9€ en fonction des établissements¹. Si on considère ce coût global, il y a donc plusieurs variables sur lesquelles travailler pour retrouver la maîtrise du budget et introduire des produits bio et locaux sans affecter le coût total.

Les produits bio et locaux sont parfois plus chers à l'achat par rapport aux produits conventionnels, parce qu'ils incluent une juste rémunération du producteur et que l'agriculture biologique requière plus de main d'œuvre...

Mais puisque les restaurants ont des marges de manœuvre, pourquoi certains établissements restent réticents à introduire des produits bio locaux ?

Le manque de connaissances du fonctionnement de la restauration

collective scolaire, des principes de l'agriculture biologique, des fournisseurs bio-régionaux est un premier frein. Mieux comprendre et travailler ensemble devrait permettre de trouver des solutions adaptées pour introduire plus de produits bio locaux avec un surcoût limité.

Comment introduire des produits bio locaux sans augmenter les frais de repas ?

Comprendre ses dépenses, les atouts et limites de son restaurant scolaire, connaître l'offre et impliquer l'ensemble du personnel... les clés de réussite sont nombreuses pour inclure des produits bio et locaux. Pour les aborder, A PRO BIO accompagne les gestionnaires et les cuisiniers des restaurants scolaires en revenant sur leurs méthodes de travail et en proposant des solutions pour influencer sur l'ensemble des dépenses lié à la restauration.

Pour faire des économies, on peut par exemple cuisiner plus de produits bruts (on n'enlèvera pas la peau exempte de pesticides des carottes ou d'un potiron bio, un gain de temps considérable), utiliser des cuissons lentes pour obtenir du « jus » et éviter ainsi l'achat de fond de sauce, produit cher en restauration collective, etc.

On peut également adapter les repas en diminuant les quantités de viande servies et en augmentant la part de certaines légumineuses ou céréales. Tout en se référant aux recommandations du Programme National Nutrition Santé et du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), il est ainsi possible de revoir la composition même de certains menus afin de diminuer les coûts sur certaines



A PRO BIO

Les différents systèmes de restauration

La régie directe : La collectivité gère les achats en denrées, le fonctionnement de la cuisine et la préparation des repas (les collèges et les lycées publics de la région sont dans ce cas).

La gestion concédée : les communes peuvent travailler avec une société de restauration collective. Celle-ci peut-être impliquée à différents niveaux sur :

- les achats, la gestion et la préparation dans sa propre cuisine avec livraison aux communes clientes
- la gestion complète d'une cuisine municipale
- uniquement les achats, pour une cuisine gérée par la commune

MANGER BIO, c'est trop cher pour moi !



denrées et permettre d'acheter plus de produits bio.

Et ça marche ! Certaines communes arrivent à proposer 30% de produits bio toute l'année avec un coût de repas parmi les plus bas de la métropole lilloise, à l'instar de la commune de Lys Lez Lannoy.

Et qu'en est-il du gaspillage ?

Le gaspillage le plus important a lieu dans les cantines des collèges et lycées avec environ 152g par personne et par repas mis directement à la poubelle, soit près d'un repas sur 5 !! L'enquête se poursuit avec le projet Greencook² mené dans les lycées de la région. Après 21 mois de projet, 10 lycées pilotes ont identifié 20 causes de gaspillage alimentaire et rédigé 28 fiches actions. Au final le gaspillage alimentaire a été réduit de 23%, soit 11 centimes d'euros de denrées non jetées par repas. Dans notre région, 156 millions de repas sont servis en restauration collective scolaire par an³. Appliquées à l'ensemble des établissements scolaires de la région, ces réductions du gaspillage alimentaire, outre l'aspect éthique de la question, permettraient une économie de 17 millions d'euros.

Parmi les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage, il est conseillé de privilégier l'approvisionnement et l'utilisation de produits bruts et de qualité et de réduire le gaspillage du pain par exemple en améliorant la qualité du pain servi aux convives.

Introduire des produits bio et locaux en restauration collective sans augmenter son budget, c'est possible, à condition de s'engager dans une démarche de progrès globale : revoir la composition des menus, acheter plus

de produits bruts (si l'équipement et le personnel de la cuisine le permet), lutter contre le gaspillage, acheter des produits de qualité bio issues des filières locales structurées pour la restauration collective ou encore former le personnel de cuisine, le personnel encadrant et sensibiliser les convives. Nous avons bien compris aussi que chaque restaurant scolaire est différent et qu'il faut étudier cela de plus près pour le cas concret de chaque commune. Avec tous ces arguments, nous pouvons mobiliser nos élus et les directions des écoles. Ensemble, on peut constituer une équipe solide, avec ceux qui connaissent bien le restaurant, ceux qui y travaillent et des partenaires qui connaissent les enjeux du bio en restauration collective.

Sophie Faure - A PRO BIO

+
www.aprobio.fr
03 20 31 57 97

1- Diagnostic de la restauration des communes de Lille métropole (A PRO BIO_2012)

2- www.green-coock.org

3- source : Gira food service

Bio à tout prix

Le prix parfois plus élevé du produit issu de l'agriculture biologique s'explique par une juste rémunération de l'agriculteur, des subventions européennes moins accessibles, une main d'oeuvre plus importante et dans certains cas un coût de certification. Si le prix du produit conventionnel prenait en compte l'ensemble des coûts supportés par les contribuables (coût de la dépollution de l'eau, coût des maladies professionnelles des agriculteurs...), le produit bio serait sûrement moins cher.

Pour compenser un éventuel surcoût, nous pouvons réviser nos habitudes alimentaires en favorisant des produits bio, locaux, de saison, issus de circuits courts, avec davantage de protéines végétales et en limitant l'utilisation des plats préparés.

Nous sommes de plus en plus nombreux à consommer des produits bio : un Français sur deux déclare régulièrement consommer des produits bio. Tous les espoirs sont permis !

(Source baromètre de l'agence Bio 2014).

Au centre de doc de la MRES

■ **De mon assiette à ma planète (caddie franco-belge d'outils pédagogiques)**
MRES, Réseau Idée, 2010

■ **La bio : entre business et projet de société**
BAQUE Philippe, Agone, 2012

■ **L'agriculture bio pour nourrir l'humanité**
CAPLAT Jacques, Actes Sud, 2012

■ **L'alimentation en classe : l'environnement au menu : dossier pédagogique**
Institut Bruxellois pour la gestion de l'environnement, 2009

■ **Mouans-Sartoux, une régie agricole municipale pour approvisionner ses cantines bio**
FAURE Isabelle in NATURE & PROGRES n°99 (septembre-octobre 2014)

■ La souveraineté alimentaire, désirée et malmenée

Depuis 50 ans, les politiques alimentaires ont évolué : à l'autosuffisance alimentaire nationale, des années 60 a succédé la recherche de sécurité alimentaire, puis la notion de souveraineté alimentaire à la fin des années 90. Derrière ces mots apparemment similaires se cache de véritables enjeux.

L'autosuffisance alimentaire, défend « la capacité de satisfaire tous les besoins alimentaires d'une population par la seule production nationale »¹. S'appuyant sur les disponibilités agricoles de chaque pays, elle vise l'indépendance économique et politique. En pratique, elle peut se révéler néfaste pour les pays et leurs populations, d'une part, parce que la stratégie « nationaliste » et « dirigiste » des gouvernements ôte toute autonomie aux agriculteurs et populations locales ; d'autre part pour les risques induits en cas de carence de production locale (par exemple pour raisons climatiques).

2014, année internationale de l'agriculture familiale.

Les agriculteurs représentent 3% de la population active en France, 54% en Asie et plus de 55% en Afrique

(Source FAO)

Le constat de ces désagréments et la libéralisation des marchés internationaux ont conduit les politiques alimentaires à évoluer vers la notion de sécurité alimentaire qui permet de promouvoir « l'accès pour tous à une alimentation suffisante pour mener une vie saine et active »². Elle intègre le recours aux importations et aux exportations en cas de carence ou de surplus de production et s'appuie sur 4 dimensions : la disponibilité alimentaire, l'accessibilité, la stabilité (de l'approvisionnement dans le temps) et la qualité (nutritionnelle)³.

Avec les effets d'une mondialisation croissante, une approche systémique va plus loin encore. Le concept de souveraineté alimentaire accorde une importance particulière aux conditions sociales et environnementales de production des aliments. Ainsi s'exprime « le droit des populations et des États à mettre en place les politiques

agricoles les mieux adaptées à leurs populations, sur le plan écologique, social, économique et culturel, sous condition qu'elles n'aient pas d'impact négatif sur les populations d'autres pays »⁴. Évoqué pour la première fois par le mouvement international Via Campesina en 1996, ce concept à la portée plus politique a pour principal credo le retour à l'agriculture paysanne de proximité, capable de répondre aux besoins locaux, et destinée en priorité aux marchés locaux, régionaux et nationaux. En ce sens, la souveraineté alimentaire s'oppose aux logiques de l'Organisation Mondiale du Commerce et à l'emprise des multinationales de l'agroalimentaire.

Un combat inégal

Cependant, des agrocarburants à la biopiraterie en passant par les traités transatlantiques en cours de négociation, les obstacles à une souveraineté alimentaire effective sont nombreux. Le premier d'entre tous, le plus difficile à circonscrire, est de savoir « qui décide » et « pour quelle politique ». Trop souvent les politiques nationales mises en place le sont sans consultation des populations locales et de la société civile, et s'appuient sur des objectifs à court ou moyen terme.

Une journée d'échanges entre agriculteurs du Nord-pas de Calais et du Mali⁵ a souligné cette problématique. Abdou Hadji Badji, agriculteur en Casamance, a rappelé que les ventes de terres agricoles maliennes à des investisseurs étrangers n'avaient cessé d'augmenter ces dernières décennies, privant les paysans de terres cultivables pour leur propre consommation et le marché local. Il précise qu'« au Mali, comme dans la plupart des pays où la transmission est majoritairement orale, les agriculteurs exploitent les terres reçues de leurs ancêtres et ne possèdent donc pas de certificat de propriété. Les États s'approprient alors ces terres, et leurs habitations, pour les céder à des investisseurs étrangers ».

La face cachée des agrocarburants

Les terres accaparées ont souvent pour destination des cultures utiles aux agrocarburants. Nécessitant de vastes étendues de monocultures (palme, soja), ces productions privent les agriculteurs locaux de terres cultivables. Cela accroît la dépendance des populations locales aux importations et à la flambée des prix agricoles, comme l'ont montré les émeutes de la faim de 2008. Les conséquences environnementales sont tout aussi lourdes : déforestation, pollutions, chute de la biodiversité. L'Amérique latine, l'Asie et l'Afrique sont toutes concernées, avec de larges superficies favorables à cette monoculture. La surface globale dévolue est passée de 13,8 à 37,5 millions d'hectares entre 2004 et 2008⁶, soit deux fois la surface cultivable française. Le développement de cette production est alarmant. Aucune véritable mesure n'a été prise pour enrayer ce phénomène, pire encore, certaines décisions institutionnelles vont dans son sens. Ainsi, l'UE s'est engagée à remplacer, d'ici 2020, 10% des carburants consommés dans les transports par des énergies renouvelables, la quasi-totalité étant constituée d'agrocarburants. Cette nouvelle forme d'énergie est également encouragée en France par une politique de défiscalisation. Il est alors indispensable de trouver une organisation nouvelle des marchés agricoles qui place la production locale avant les importations et fasse de l'autonomie et du développement de l'agriculture familiale une priorité.

Olivia Mailfert
- Lianes Coopération



1- Cf. Mouvement pour une Organisation Mondiale de l'Agriculture

2- Cf. Sommet Mondial de l'Alimentation de Rome de 1996

3- Voir Changeons d'agriculture, Jacques Caplat, Actes Sud 2014 - page 59

4- Cf. Via Campesina

5- Journée organisée par le Cedapas et le GRDR le 23 octobre 2014

6- Chiffres du Programme des Nations unies pour l'Environnement (PNUE)

■ L'inutile enrichissement des aliments

Les entreprises de l'agroalimentaire enrichissent de plus en plus souvent des produits en vitamines et en minéraux, sous le prétexte de pallier les carences des populations sur le plan nutritionnel. L'UFC-Que Choisir estime que cet enrichissement est avant tout un outil marketing utilisé pour rendre les produits plus attractifs pour le consommateur. Toutes les études confirment, en effet, l'absence de carence majeure dans la population¹. Une alimentation variée et équilibrée suffit à couvrir les besoins en minéraux et vitamines de chacun. Mieux vaut promouvoir l'équilibre nutritionnel plutôt que d'inciter les consommateurs à transformer leur garde-manger en pharmacie.

L'enrichissement, inutile dans la plupart des cas, peut également engendrer des effets pervers. La surconsommation de vitamines et minéraux n'est en aucun cas anodine et des apports excessifs de certains nutriments peuvent représenter un risque pour la santé des consommateurs. La surdose de vitamine A chez la femme enceinte peut, par exemple, provoquer de graves malformations du fœtus.

La prolifération d'aliments fortifiés peut compromettre la connaissance du consommateur des principes nutritionnels de base et sa perception des aliments. Certains consommateurs, séduits par les aliments enrichis pour leurs apports en vitamines et minéraux, pourraient modifier leur alimentation et compromettre ainsi de saines habitudes alimentaires.

L'UFC-Que Choisir demande que l'enrichissement d'une denrée par un nutriment, ne puisse être autorisé que dans les cas où une carence existe chez le groupe de population cible. L'enrichissement de produits déséquilibrés (trop sucrés, trop gras, trop salés...) doit également être interdit. Ce règlement devra prendre en compte les spécificités nationales. En effet les problématiques nutritionnelles varient selon les régimes alimentaires spécifiques de chaque pays.

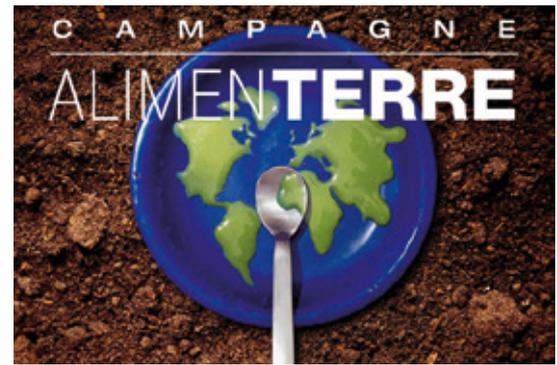
Robert Bréhon - UFC Que Choisir



UFC Que Choisir
54 rue Jacquemars Gielée 59000 LILLE / Tél : 03 20 88 20 22

1- A l'exception d'anémie ferrique chez les femmes enceintes et en âge de procréer et de déficiences importantes en minéraux et vitamines chez les sujets âgés en institution, source Pour une politique nutritionnelle et de santé publique en France, PNNS

La campagne ALIMENTTERRE



La campagne ALIMENTTERRE, coordonnée au niveau national par le Comité français pour la solidarité internationale, a vu le jour en l'an 2000. Elle a pour objectif de sensibiliser et d'informer le grand public sur les causes économiques, sociales et politiques de la faim dans le monde et de faire prendre conscience que chacun peut agir au travers de ses propres choix de consommation. Elle promeut une agriculture familiale, viable et durable, et défend le droit à l'alimentation et à la souveraineté alimentaire.

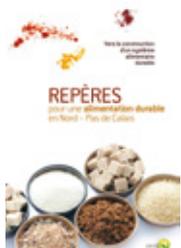
La campagne se déroule toute l'année, en fonction des activités propres organisées par les différents relais, mais intègre 2 temps forts : la journée mondiale de l'alimentation du 16 octobre, le festival de films qui se déroule du 15 octobre au 30 novembre.

Cette année, dans le cadre de l'Année Internationale de l'Agriculture Familiale, la campagne est orientée essentiellement sur les enjeux d'une telle agriculture dans le monde. Quelles formes peut-elle prendre ? Peut-elle nourrir le monde ? Protection de l'environnement, renforcement de la cohésion sociale, capacité des producteurs à vivre de leur travail... quelles plus-values pour cette agriculture ?

En Nord-Pas de Calais, cette dynamique est assurée chaque année par un collectif d'une quinzaine d'associations, coordonné par Cap Solidarités (09 73 16 34 41 - www.capsolidarites.asso.fr).

 www.alimentterre.org
www.festival-alimentterre.org
Lianes coopération

A noter chez nos partenaires...



Repères pour une alimentation durable en Nord-Pas de Calais.

Le CERDD a publié en août 2014 un livret de 16

pages pour la construction d'un système alimentaire durable.



Manger : Les rendez d'Archimède (Espace Culture de l'université Lille 1) consacrent un cycle de conférences sur l'alimen-

tation du 18 novembre 2014 au 31 mars 2015.

Au centre de doc de la MRES

■ Famine au sud, malbouffe au nord : comment la bio peut nous sauver

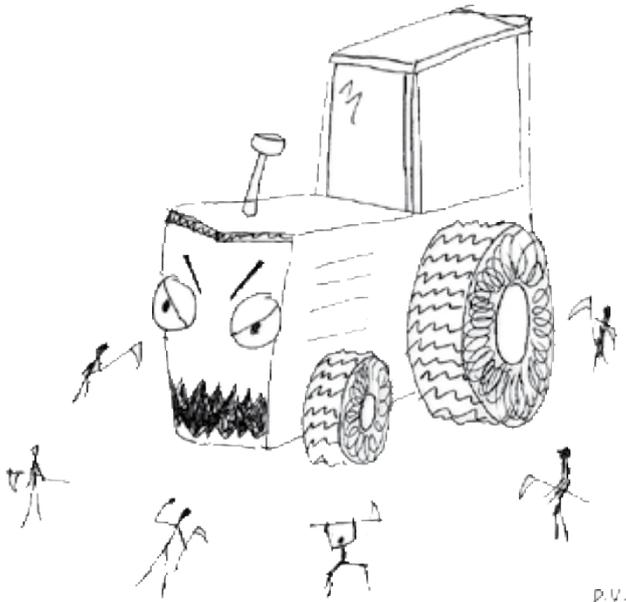
DUFUMIER Marc, Nil Editions, 2012

■ We feed the World : le marché de la faim

WAGENHOFER Erwin, Editions Montparnasse, 2008 (DVD)

■ Pour demain, faire le pari de l'autonomie alimentaire

Parce que notre système alimentaire actuel est dépendant d'énergies fossiles qui se raréfient, impacte l'environnement et doit parallèlement faire face à des enjeux démographiques importants, la question de l'autonomie alimentaire devient de plus en plus une motivation et une condition pertinentes pour construire l'alimentation de demain. Quelques pistes d'action pour tendre vers cette autonomie alimentaire...



Produire soi-même

Pour se réapproprier son alimentation, rien de tel que de mettre les mains dans la terre et retrouver la notion des saisons, de la complémentarité entre les plantes et comprendre l'investissement que cela implique (en termes de savoir-faire, de patience, etc.). Jardiner seul, ou mieux à plusieurs, peut redonner confiance, interroger, éveiller à la richesse de la production alimentaire. Plusieurs associations l'ont bien compris et proposent des jardins familiaux ou collectifs, comme l'Association des Jardins Ouverts mais néanmoins clôturés qui propose à ses adhérents de cultiver en concertation dans l'un de leurs 32 jardins. D'autres structures offrent l'opportunité d'une réinsertion professionnelle par la culture de la terre, à l'instar des Jardins de Cocagne. Et pour ceux qui craignent que cela ne remette en question l'activité de nombreux producteurs locaux, qu'ils se rassurent : nous importons bien trop de fruits et de légumes pour que quelques jardins potagers leur fassent concurrence. (source : Virage énergie)

« L'Homme ne se nourrit pas seulement de biens et services, mais de la liberté de façonner des objets qui l'entourent, de leur donner forme à son goût, de s'en servir avec et pour les autres ».
(Ivan Illich, La Convivialité, 1973)

Favoriser un accès pour tous à une alimentation de qualité

Pour que chacun ait le choix de son alimentation, encore faut-il que chacun en ait les capacités matérielles, financières ou encore culturelles. Pour relever le défi, de plus en plus de magasins de produits bio et locaux « solidaires », « associatifs » ou « coopératifs » se mettent en place avec des modes de fonctionnement innovants. Par exemple, l'épicerie associative Robin des Bios, située à la MRES, propose à ses adhérents des produits de qualité, qui respectent la Charte de l'épicerie en faveur des produits bio, équitables, locaux si possible et de saison, sans chercher le profit. Les marges sont ajustées pour ne compter que le salaire des deux employées ainsi que les charges de fonctionnement. Parfois, la démarche va plus loin en proposant aux adhérents de travailler bénévolement dans l'épicerie pour réduire les charges salariales, comme la Park Slope Food Coop à Brooklyn (Etats-Unis). Cette coopérative propose à ses adhérents des produits issus de l'agriculture biologique à des prix très intéressants contre 2h45 par mois de participation au fonctionnement de l'épicerie. Ambitieux ? Peut-être. Mais pour tendre vers l'autonomie alimentaire, il semble nécessaire d'inventer de nouveaux modèles économiques qui concilient alimentation durable et justice sociale.

Créer des contrats solidaires avec les agriculteurs

Enfin, l'autonomie ne signifie pas l'autarcie. Construire l'autonomie alimentaire est un travail collectif, dans lequel chacun porte selon ses capacités la responsabilité d'une alimentation bonne, propre et juste. Les AMAP, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, reflètent

cette volonté d'effort collectif. Parce que les champs d'une agriculture paysanne ne sont pas uniformisés par l'ajout important de produits chimiques de synthèse, l'agriculteur est soumis aux aléas climatiques et naturels. Pour partager les risques qu'il encoure, les *Amapiens*, adhérents de l'AMAP, s'engagent avec lui sur le long terme et lui paient à l'avance un an généralement de paniers de légumes, dont le contenu quantitatif et qualitatif dépendra de la récolte. L'*Amapien* est également invité à venir participer à certains chantiers sur l'exploitation ainsi qu'à certaines distributions de paniers. C'est une solution idéale pour mieux connaître son producteur et soutenir une agriculture locale et paysanne !

Ce ne sont là que des exemples, mais les initiatives pour une alimentation relocalisée, juste et de qualité sont nombreuses. Des ateliers repas de l'association Madgala, qui propose aux personnes en situation de précarité et d'isolement de (ré)apprendre à cuisiner sagement, à La ruche qui dit oui !, qui accompagne les regroupements de consommateurs pour acheter directement aux producteurs locaux, il y a de quoi accompagner l'autonomie alimentaire selon vos envies et vos capacités !

Tiphaine Burban

Au centre de doc de la MRES

- **Les circuits courts alimentaires**
MARECHAL Gilles, Educagri Editions, 2010
- **Manger local : s'approvisionner et produire ensemble**
ASTRUC Lionel, CROS Cécile, Actes Sud, 2011

■ Quelle place pour les assos dans la loi ESS ?

La loi sur l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) adoptée le 21 juillet 2014 aura certaines conséquences pour le monde associatif.

Les associations sont considérées par la loi comme faisant automatiquement partie du périmètre de l'ESS. Elles accèdent de ce fait aux outils financiers proposés par la Banque Publique d'Investissement (BPI) notamment : la garantie associative (garantie aux prêts bancaires) et le prêt participatif social et solidaire (avance remboursable permettant de renforcer les fonds associatifs). Toujours sur le plan financier, de nouvelles possibilités sont offertes aux associations : création de fonds mixtes publics-privés, accroissement des intérêts liés aux titres associatifs et possibilité de recevoir des dons et libéralités quand l'association est reconnue d'intérêt général (ce qui était jusqu'alors réservé aux associations reconnues d'utilité publique).

La loi donne également une définition juridique de la subvention. Elle indique notamment que cette dernière a pour but de financer des projets « initiés, définis et mis

en œuvre par les organismes de droit privé bénéficiaires », afin la distinguer clairement d'une commande de l'institution publique. L'article 8 de la loi invite d'ailleurs les acteurs concernés à une démarche de « co-construction des politiques publiques des collectivités territoriales et de leurs groupements en faveur de l'économie sociale et solidaire ».

Enfin, des dispositions sont prises dans le texte pour faciliter l'engagement associatif. Un premier travail « d'évaluation des dispositifs de congés existants pour favoriser le bénévolat associatif » est confié au gouvernement qui doit prochainement le remettre au Parlement. Des fiches issues de ce rapport sont déjà parues, elles synthétisent les différents congés existants et sont disponibles sur le site www.associations.gouv.fr

D'autres mesures sont annoncées sur le sujet de l'engagement notamment

l'extension du Fonds d'Expérimentation Jeunesse, le renforcement des possibilités de Validation des Acquis de l'Expérience pour les bénévoles etc. Pour en savoir plus, lire l'article sur le site du Mouvement associatif : <http://lemouvementassociatif.org>

Le ministère de l'Économie a produit une note synthétisant les principales mesures de la loi à lire sur www.economie.gouv.fr

Guillaume Delevaque

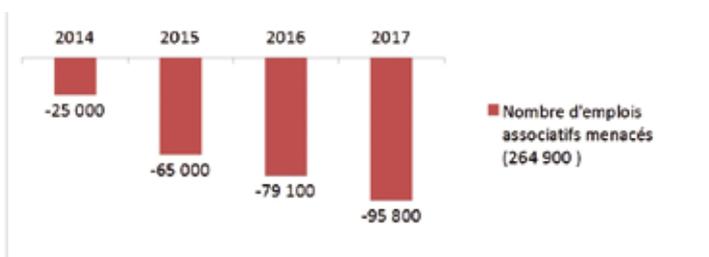


Amel
Mon Association sur le marché par le T'OP!

■ Défendons nos associations

En 2014, l'engagement associatif a été déclaré « grande cause nationale ». La signature, le 14 février 2014, jour de la Saint Valentin, de la charte des engagements réciproques entre les collectivités locales, l'Etat et les associations, n'est certainement pas qu'un symbole de l'amour que les protagonistes se portent. Pourtant, le plan de rigueur annoncé en avril par le premier ministre est d'une ampleur inédite. L'Association des maires de France (AMF) alerte solennellement le gouvernement sur les graves conséquences d'une baisse cumulée de 28 milliards d'euros des concours financiers de l'Etat aux collectivités locales sur la période 2014-2017. Le Collectif des associations citoyennes (CAC) partage l'analyse de l'AMF sur le caractère dramatique et irréalisable de l'annonce gouvernementale. Si celle-ci n'est pas modifiée, de nombreuses associations citoyennes disparaîtront dans les 4 ans qui viennent, et avec elles, des centaines de milliers d'emplois associatifs. Le CAC réclame l'ouverture d'une négociation avec le gouvernement sur la baisse de la dotation aux collectivités, en y incluant ses conséquences sur l'action associative. Il demande également la création d'un fonds de soutien à l'action associative, pour éviter l'effondrement de l'action associative et de l'engagement bénévole. Il réaffirme le rôle irremplaçable des associations sur nos territoires.

La MRES est engagée dans le CAC : www.associations-citoyennes.net



[Sources : Hypothèses de calcul Collectif des Associations Citoyennes - 4 septembre 2014]

Novembre, mois de l'ESS

Une centaine de manifestations sont organisées dans tout le Nord - Pas-de-Calais.

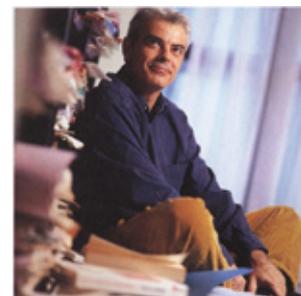
Vendredi 28 novembre, T'OP ! Théâtre de l'Opprimé clôt le mois de l'ESS par un théâtre forum intitulé Mon Association sur le marché.

Liévin – Espace Michel Bondeaux
- Rue de la Liberté – 14h-17h
www.lemois-ess.org

Comment s'associe-t-on ?

Conférence sur les nouvelles formes d'engagement, par Roger Sue, professeur à Paris V.

Mercredi 26 novembre à 19h, Maison de l'éducation permanente, Place Georges Lyon à Lille. Proposée par le Forum des 4 Maisons (MDA Lille, Roubaix, Tourcoing et MRES).



■ Littérature jeunesse et migration

Au cours de la *Semaine de la solidarité internationale*, le CRDTM organise, en lien avec la CIMADE et Lis avec moi, la *Semaine de lecture à voix haute*, du 18 au 28 novembre. A cette occasion le CRDTM a décidé d'utiliser le support de la lecture autrement pour aborder le sujet des migrations.

Une rencontre avec deux auteurs d'ouvrages jeunesse, Yves Pinguilly et Adrienne Yabouza, est organisé le 18 novembre. A cette occasion, un public scolaire pourra découvrir l'ouvrage d'Yves Pinguilly, *Même les mangues ont des papiers*. Cet album illustré met en lumière l'histoire d'un enfant qui rêve de partir de l'autre côté du monde, où il pense pouvoir travailler et gagner de l'argent pour soigner sa famille. Cependant, la réalité est bien plus complexe et absurde que les rêves de l'enfant. Avec une certaine poésie, l'auteur met en lumière, la difficulté de circuler pour les humains, alors que les fruits, les mangues en l'occurrence, tamponnées, numérotées, répertoriées, ont moins de difficulté pour passer les frontières !

L'immigration choisie sera en débat, au travers d'une lecture à voix haute, d'une discussion avec les auteurs, et d'un atelier de créativité (écriture d'histoire), les élèves pourront interagir et se questionner sur les migrations, les déplacements, mais aussi sur l'exercice d'écriture (qu'est-ce qui amène à l'écriture ? D'où vient l'inspiration ? Pouvons-nous écrire et évoquer tous les sujets ?) Adrienne Yabouza, d'origine de Centre Afrique et auteure, entre autres, des romans, *Bangui... allowi*, *Le bleu du ciel biani biani*, d'un album *Méchante nuit*, avec des images du bédéiste centrafricain Didier Kassai, viendra étayer l'échange.

Tamponnées et numérotées, les mangues peuvent voyager, contrairement aux humains en quête d'une vie meilleure.

Œuvrant pour des ressorts pédagogiques diversifiés et pour la compréhension du monde actuel par les enfants, le CRDTM est doté de nombreux outils jeunesse abordant les migrations, l'immigration et l'émigration. Il a notamment conçu un déroulé pédagogique qui peut accompagner le prêt du film d'animation, *une girafe sous la pluie* de Pascale Hecquet (aussi accompagné d'un cédérom). A travers le voyage d'une girafe, sans parole et simplement, pour quelques minutes, les enfants sont plongés dans les réalités des migrations, du départ, des frontières et des obligations légales. Une mallette pédagogique consacrée entièrement à la question des migrations et réunissant différents ouvrages jeunesse et les déroulés pédagogiques est également disponible.

Pour compléter réflexions et échanges, sur cette question des migrations, le CRDTM propose une sélection d'ouvrages jeunesse associant des romans comme *Moi, Félix 10 ans sans -papier*, et *Moi, Félix, 11 ans, français de papier* de Marc Cantin (roman retraçant la vie d'un enfant ivoirien, qui coûte que coûte, veut aller et rester en France même si son pays lui manque et même si les menaces sont quotidiennes), des livres de réflexion tels que *Vivons Ensemble, pour répondre aux questions des enfants sur l'immigration* de Mustapha Harzoube, Samia Messaoudi et Hervé Pinel (au travers de 150 questions illustrées par des textes littéraires, des chiffres, des dessins, de l'humour, des définitions, l'ouvrage replace l'immigration dans l'Histoire, explique et définit les termes) ou encore un album illustré *Mon album de l'immigration en France*, illustration de Farid Boudjellal, José Jover, Jef Martinez, Pef.

Lucie Lombard, CRDTM

■ Mille-feuille de crudités d'hiver

Une recette savoureuse et facile à réaliser avec des légumes locaux et de saison :

Trancher fin à l'économe ou à la mandoline des crudités de couleurs contrastées (carottes, radis noir, betterave crue, céleri branche ou fenouil...) et une pomme croquante, citronnée pour éviter l'oxydation.

Hacher fin échalotes ou oignons. Laver et préparer quelques bouquets de mâche ou une endive.

Préparer une vinaigrette relevée avec un vinaigre de cidre bio de l'Avesnois bien parfumé, un peu de moutarde, une bonne huile de sésame ou de noix.

Au dernier moment, dresser les mille-feuilles dans les assiettes, par couches, superposées, en alternant les couleurs.

Arroser de sauce, saupoudrer généreusement de graines (courage, tournesol, sésame, pavot) torréfiées, et de graines germées, saler à la fleur de sel, poivrer.

Véronique Bourfe Rivière - A PRO BIO



<http://se-nourrir.fr/>



V. Bourfe-Rivière

■ « Si vous n'avez pas peur, c'est que vous n'avez pas compris »

Un entretien avec Luc Semal, Maître de conférences au Muséum national d'histoire naturelle (Cesco).¹

Quand on évoque le changement climatique, le pic pétrolier² ou la crise écologique, le postulat selon lequel il ne faudrait surtout pas faire peur nous semble être partagé par de nombreux militants associatifs, techniciens ou élus... Pourquoi une telle précaution ?

Je partage ce constat. Nous avons des automatismes de pensée confortables, qui tiennent au fait que l'on associe la peur au défaitisme. Elle aurait un effet démobilisateur et déprimant. Mais si l'on part du principe que la peur est nécessairement mauvaise, on s'interdit de parler de tout ce qui fait peur. Comme le réchauffement climatique et le pic pétrolier sont des faits objectivement effrayants, alors on va préférer parler du positif. Ou bien on va employer des termes tellement euphémisés que ça ne voudra plus rien dire. Cette prudence est surtout significative d'un état d'esprit : on est paralysé par la peur d'avoir peur, et par la peur de faire peur.

Quelles seraient les limites d'un discours positif ?

Il faut bien distinguer deux types de discours. L'un écolo-sceptique, qui rejette la peur parce qu'il nie l'ampleur de la catastrophe et mise sur un ensemble de solutions techniques. Et un autre qui vient de personnes tout à fait conscientes des enjeux, mais décidées à se concentrer sur des actions positives de changement, en pariant que c'est une meilleure stratégie. Bien des films nous montrent ainsi des alternatives positives qui semblent foisonner. Le risque est que la peur d'avoir peur nous conduise à survaloriser ces initiatives heureuses. Il y a un risque à s'enfermer dans ces discours hyper-positifs, comme il y en a un à caricaturer notre propos pour faire peur.

Le risque, justement, n'est-il pas d'être perçu comme catastrophiste ?

Le catastrophisme désigne au départ des théories scientifiques du XIXe siècle, qui pensaient que les

transformations de la vie et de la Terre étaient parsemées de désastres, à l'image du Déluge. Puis Darwin et d'autres ont disqualifié cette pensée, en montrant que l'évolution se faisait sur un temps très long. Mais aujourd'hui, on pense que cette évolution lente a connu quelques phases de changements brusques et catastrophiques, comme la disparition des dinosaures après, peut-être, la chute d'un astéroïde. Or, on observe actuellement que la libération massive de carbone vient bouleverser le climat et la vie sur terre, au point qu'on parle d'une possible extinction massive des espèces. C'est un processus lent à nos yeux, mais c'est une rupture fulgurante à l'échelle du temps géologique et évolutif. Prendre conscience que nous vivons une période de basculement, avec ses effets d'emballement, peut nous aider à construire nos engagements. En ce sens-là, il peut être très rationnel d'assumer une posture catastrophiste.

En somme, la peur a du bon...

Parfois, oui. De nombreux travaux anthropologiques et psychologiques montrent que la peur est une réaction naturelle qui a un rôle dans la formation de l'individu et de la société. Cela ne veut pas dire qu'il faut avoir peur tout le temps. Mais certains sujets ne peuvent pas être sérieusement discutés sans que cela suscite une forme de peur, à un moment ou à un autre. C'est le constat du mouvement des *Villes en transition*, dont l'un des initiateurs, Rob Hopkins, suggère que si l'on n'a pas peur des conséquences du pic pétrolier, c'est qu'on n'a pas bien compris. C'est qu'on manque d'imagination.

Mais une fois la stupeur passée, comment ces mouvements parviennent-ils à mobiliser ?

L'idée de construire quelque chose de collectif sur la peur n'est pas évidente. On se dit que cela mène au totalitarisme, car on associe la peur à la manipulation de masse. C'est parfois vrai, mais pas toujours : dans les *Villes en transition*, on cherche à articuler la



S. Misztal

peur du pic pétrolier et du changement climatique avec la délibération locale, et cela peut aider à remettre en cause des choses qui sinon paraissent indéboulonnables – le progrès technique, la croissance, etc. Ces mouvements cherchent alors des méthodes d'animation du débat pour construire quelque chose sur cette peur-là, ou malgré cette peur-là. On essaie de la dépasser, on cherche des solutions concrètes par la discussion. Car les moments de frisson peuvent contribuer à la construction de propositions démocratiques. En leurs temps, la peur justifiée du fascisme dans les années 30, comme la peur justifiée du nucléaire des années 70, avaient fait naître d'importantes mobilisations. Si nos chefs d'État avaient juste un peu peur en arrivant aux sommets sur le climat, ce serait bien, non ?

Propos recueillis par Chloë Grépinet et Nathalie Sédou

1- Auteur de *Militer à l'ombre des catastrophes*. Contribution à une théorie politique environnementale au prisme des mobilisations de la décroissance et de la transition, thèse de doctorat en science politique, Université Lille 2. Sous la direction de Pierre Mathiot et Bruno Villalba.

2- Moment où la production mondiale de pétrole atteint son maximum avant de décliner du fait de l'épuisement de des ressources exploitables. Ce moment marque la fin du pétrole abondant et bon marché

■ A vos arbres, prêt ? Plantez !



Le Nord-Pas-de-Calais est la région la moins boisée de France. Triste constat. Autant dire que la mise en œuvre de la trame verte et bleue dans notre région est un énorme défi. « Restaurer, protéger, développer, conforter tout ce qui peut aider à préserver la biodiversité », le propos se veut clair et la démarche volontariste. Mais nulle réussite possible sans une forte implication citoyenne. Chacun est invité à investir son rôle et à participer à ce grand projet de reconquête environnementale.

Définir la nature comme un bien commun s'avère être une évidence. Agir pour le bien commun, pas si simple ! Ne nous leurrions pas, la participation citoyenne n'est pas toujours à la hauteur de l'enjeu. Difficile pour la grande majorité des habitants de se sentir concernée par l'élaboration d'un document cadre, de participer à des enquêtes publiques ou d'influer sur un projet d'urbanisme... Tout cela est, à tort ou à raison, relégué à des considérations de spécialistes trop complexes.

Pour le réseau régional des Points Environnement Conseil (PEC), parvenir à motiver la participation des habitants sur les enjeux de leur territoire est une préoccupation centrale. Au-delà du conseil et de l'accompagnement des habitants dans leur démarche individuelle, il s'agit également de leur donner l'opportunité de s'inscrire dans une dynamique collective, en lien avec les autres acteurs du territoire.

Lorsque le PEC d'Arnèke impulse une action de boisement sur bandes

enherbées, chasseurs, agriculteurs, gestionnaires de wateringues, techniciens de collectivité, SAGE¹, bénévoles associatifs, tous sont associés. Certes, les points de vue divergent, il faut tenir compte des réalités de chacun, mais tous sont partie prenante et concourent à une meilleure compréhension partagée des enjeux. La trame verte et bleue, ce n'est pas seulement un maillage écologique, c'est aussi une mise en connexion des acteurs.

Le Festival de l'arbre initié par le Conseil régional a cette ambition : mobiliser les habitants autour de l'arbre et de la forêt en les invitant notamment à participer à des chantiers de plantation et aux nombreuses actions menées.

Alors en novembre, on se lance ensemble ? A vos arbres, prêt ? Plantez !

Focus sur les Planteurs volontaires

« Ceux qui fondent l'avenir ont des traits anodins ; en silence, ils sèment les forêts de demain dans le cœur des hommes. »

L'association des Planteurs volontaires du Nord-Pas-de-Calais fête sa première année d'existence et aura à son actif, à la fin de cet hiver, la plantation de 40.000 arbres et la participation de 1.000 planteurs volontaires. Belle réussite pour cette association qui affiche comme objectif de reboiser la région au travers de projets participatifs et citoyens. Haies bocagères, vergers de maraude, alignements de saules têtards, forêts... sont autant d'éléments du paysage indispensables aux équilibres de la nature et à l'enchantement du monde.

Les planteurs volontaires rassemblent des publics parfois très différents autour de projets d'intérêt général, de la création d'un cœur de nature au développement d'une filière locale bois-énergie... Associations, entreprises, collectifs d'habitants, municipalités, agriculteurs... œuvrent ensemble à ce grand projet de reboisement.

Vous aussi, participez à ce formidable élan : rendez-vous le 23 novembre à Auby, pour la fête de lancement du festival de l'arbre. Les Planteurs volontaires proposent

« un chantier de réconciliation Homme- Nature » avec la création, sur un ancien terroir, d'un verger communautaire et d'un espace de déambulation pour les animaux.

Audrey Liégeois - MRES

+
planteursvolontairesnpdc@gmail.com

Festival de l'arbre du 22 au 30 novembre dans toute la région, programme sur www.nordpasdecals.fr

1- Schéma d'aménagement et de gestion des eaux



Repair café

« Nous autres, Européens, jetons énormément, également ce qui est à peine abîmé et serait parfaitement utilisable après une simple réparation. Mais pour nombre d'entre-nous, réparer n'est plus chose normale. Nous ne savons plus comment faire. Le savoir-faire en la matière est en voie de disparaître. »

A partir du 18 novembre, chaque 3^{ème} mardi du mois Le Jardin des Bennes organise à la MRES un Repair café. L'entrée est ouverte à tous pour réparer ensemble. Outils et matériel sont à disposition pour faire toutes les réparations possibles et imaginables. On y apporte des objets en mauvais état qu'on a chez soi et on se met à l'ouvrage avec des gens qui maîtrisent. Qui n'a rien à réparer prend un café, un thé, ou aide à réparer un objet appartenant à un autre. On peut aussi trouver des idées sur la table de lecture qui propose des ouvrages sur la réparation, le bricolage, le faire soi-même.

+
www.lejardindesbennes.fr

■ Claude, le partageur !

Claude Wauquier, jeune retraité, est très occupé, membre actif du CCFD¹-Terre Solidaire, il milite aussi au sein du conseil d'administration de la MRES. Il consacre une grande partie de son temps à aider, soutenir, favoriser la prise de conscience de ses concitoyens.

Il était une fois...

Il y a un peu plus de soixante ans, au cœur d'un charmant village du Nord, une famille d'agriculteur de six enfants déployait son dynamisme et sa convivialité dans sa ferme, située en plein centre du village. C'est là que grandit Claude : l'école, le travail à la ferme en guise de vacances, le patronage, occupent largement son temps.

Il se forme en électricité à l'EPIL² et à dix sept ans il entre dans la vie active : la « Métal » à Lesquin. C'est aussi le temps de l'engagement, premières responsabilités dans les mouvements de jeunesse, le MRJC³, à l'usine ce sera le syndicat.

Il participe à des moments forts, comme le rassemblement européen de vingt cinq mille jeunes à Stuttgart au cours duquel il visite une partie du secteur artisanal allemand. Puis c'est le service militaire, il est affecté au Service des jeunes aux armées. Il bénéficie durant cette période d'une formation économique dans l'industrie. Après un an d'animation avec les jeunes ruraux de la région, Paris le sollicite. Il devient un des responsables du MRJC : trésorier national pour trois ans.

Claude a fondé une famille et s'apprête à renouer avec sa vie professionnelle. Il trouve un emploi de maintenance dans la construction automobile à Maubeuge. L'engagement syndical CFDT le conduit vers la responsabilité du comité d'entreprise. Il se rapproche aussi de la section locale du PSU et, en 1977, élu conseiller municipal à Hautmont, il participe à la commission économique et sociale.

Très soucieux de la vie dans les quartiers, il travaille avec les locataires, les accédants à la propriété et la CLCV⁴, tout en devenant membre actif d'une coopérative bio.

Qu'importe le territoire : il faut agir

Un accident de santé sévère le tient éloigné de tout pendant de longs mois. La volonté syndicale de faire parvenir

l'information dans les familles des salariés lui fait utiliser des technologies nouvelles : «l'informatique». Nouvel élan, nouveaux contacts, il crée son entreprise d'informatique sociale qui devient DECLIC 3000, toujours en activité à ce jour. Par la création de programmes spécifiques et dans un souci de collaboration et de partage, il se met au service des centres sociaux, des comités d'entreprise, de certaines branches des HLM. Le maître mot est «faire ensemble». Aléas familiaux... déménagement vers Douai... et c'est déjà l'heure de la retraite !

Riche d'un vécu de terrain diversifié, c'est dans la capitale de la Métropole que Claude trouve d'autres champs d'actions. Il s'engage auprès des Verts, d'associations de promotion du vélo, de l'équipe locale du CCFD. Les rencontres sont nombreuses et efficaces : les Amis de la terre, Attac, Oxfam, les Roms... Il fallait s'y attendre, il a mis les deux pieds dans le Réseau Régional de l'Environnement et des Solidarités !

Un léger sourire illumine son visage lorsqu'on lui fait remarquer que le fil rouge de sa vie semble être le souci indéfectible de faire mieux comprendre les rouages de la société. Soutenir et transmettre l'importance de la responsabilité individuelle au service de l'action collective, pour Claude c'est une préoccupation permanente. Comment trouver et harmoniser le bon équilibre entre le glissement individualiste et intérêt général ? Comment concilier les besoins immédiats et le souci d'innovation pour l'avenir ? Il nous invite tout simplement à repenser une démocratie active.

Hélène Chanson

1- CCFD : Comité catholique contre la faim et pour le développement

2- EPIL : Ecole professionnelle des industries lilloises

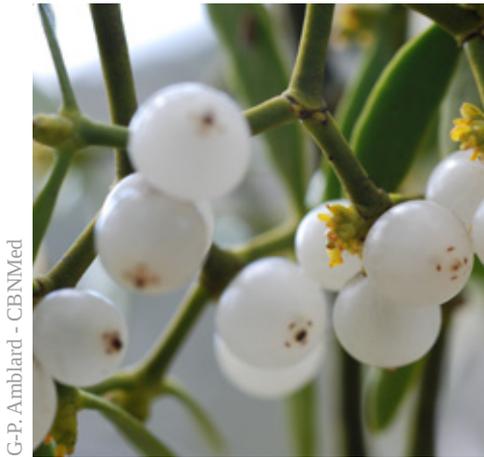
3- MRJC : Mouvement rural des jeunesses chrétiennes

4- CLCV : Consommation, logement, cadre de vie



La responsabilité individuelle au service de l'action collective.

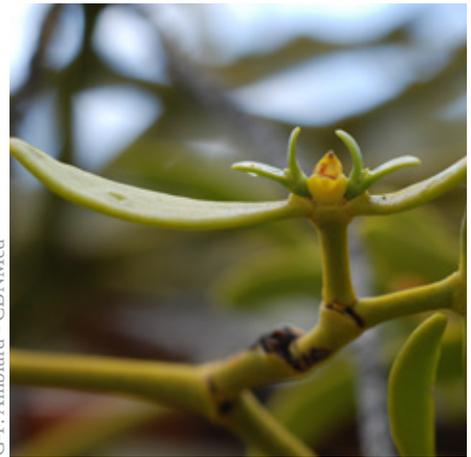
■ Ma vie de Gui, *Viscum album*



G.-P. Amblard - CBNMed



T.Pauwels - CBNBI



G.-P. Amblard - CBNMed

Je suis une plante et je pousse sur 120 espèces d'arbre. Et oui, je suis un héli-parasite. « Héli » car je ne puise que la sève brute sur mon hôte, réalisant moi-même la photosynthèse. Dans le Nord-Pas-de-Calais, je vis le plus souvent sur des peupliers et des pommiers, rarement sur de l'aubépine et encore plus rarement sur du chêne. Mon nom français est : le gui des feuillus. J'ai aussi une ribambelle de noms patoisants : bouchon de sorcière, gu, glu etc. Je fleuris en mars-avril. Mes amies les abeilles réalisent la pollinisation et elles ont du travail, car de mes fleurs mâles et femelles se trouvent sur des pieds différents ! Mon fruit, est blanc et visqueux, d'où mon nom latin *Viscum*. Mes copines les grives drainent et les fauvettes à têtes noires consomment mes fruits : elles assurent ainsi la dissémination de mon espèce. Les grives avalent ma baie complète et rejettent mes graines dans leurs fientes : elles contiennent un peu de viscine non digérée de ma baie. Substance gluante et collante, cette viscine permet à la graine de rester collée sur les branches d'arbres (si elle a le bonheur de tomber dessus !). La fauvette à tête noire ne

peut avaler ma graine : trop grosse pour son estomac. Elle n'a alors pas d'autre choix que de décortiquer la baie sur place pour ne consommer que la peau et la viscine. La graine est laissée de côté. Gourmande, la fauvette à tête noire mangerait 30 baies à l'heure ! Ainsi disséminée, ma graine germe lorsque la température atteint 10°. Un suçoir se développe et entreprend le perçage de l'écorce de mon arbre hôte. Je pousse très lentement : il me faut un an, au moins, pour transpercer cette écorce. La deuxième année, je produis 2 feuilles et ainsi de suite. Je vis 30 à 40 ans. Il paraît que je porte bonheur si on s'embrasse sous mes branchages, mais ça, c'est une autre histoire.

Un récit de Sophie Dufour sur des informations transmises par le Conservatoire botanique national de Bailleul

Gui est là ?

Ouverte à tous, une campagne régionale d'observation du gui est organisée jusqu'en mars, pour mieux connaître la répartition du gui. Transmettez vos observations sur www.guiestla.org

■ Agenda

Du 15 au 23 novembre : Semaine de la Solidarité Internationale

Comment agir pour plus d'équité, de solidarité et de justice.
En partenariat avec Lianes coopération – www.lasemaine.org

4 décembre : Cap Climat

Le rendez-vous régional consacré au changement climatique – capclimat.org

Du 8 au 19 décembre : Droit de regard

Un programme des associations solidarité de la MRES pour les droits humains.

■ La MRES

La MRES est un réseau d'une centaine d'associations qui militent et travaillent pour la protection de l'environnement, l'éducation au développement durable, la citoyenneté et les droits de l'Homme. Lieu de découverte, de conseil et d'action, la MRES propose aux citoyens, associations et professionnels des activités et services nombreux : ateliers, conférences, événements, matériel, communication, coordination, appuis aux projets... Caisse de résonance des associations, elle se veut force de contestation, d'innovation et de concertation.

La MRES gère un centre de documentation, spécialisé dans le développement durable et la vie associative. Son offre documentaire est complétée par une aide personnalisée et une veille thématique en ligne. Le CRDTM, centre de documentation sur le développement et la solidarité internationale, partage les mêmes locaux.

■ Horaires d'ouverture

- Information au public : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Activités du lundi au samedi
- Accueil du centre de documentation :
 - mardi et jeudi : de 16h à 19h
 - mercredi : de 10h à 12h et de 14h à 18h
 - et sur rendez-vous

(horaires adaptés durant les congés scolaires)
www.endirectdeladoc.mres-asso.fr

Maison Régionale de l'Environnement et des Solidarités

23, rue Gosselet 59000 Lille

Tél. : 03 20 52 12 02

Mél : mres@mres-asso.org

Site Web : www.mres-asso.org

Avec le soutien de :

