



L'Apostrophe

Écrire et penser ensemble

Été 2022 – Cahier n° 11

Agir ensemble
**Le Village, à Cavaillon,
une ruche solidaire**

De la plume au pinceau
**« Car la photographie
est une parole »**
Par le collectif
« Cèdre Photographe »

Lignes de vie
**« Il faut toujours
croire à son rêve »**

DOSSIER

**Recettes
pour une grande
bouffe**





Ai-je conscience?

Ai-je vraiment pris conscience, avons-nous vraiment pris conscience du nombre croissant de ceux qui vivent dans la précarité? Certains sont encore sans logement, d'autres habitent des appartements insalubres. Certains ont encore faim ou se nourrissent très mal, faute de moyens ou de connaissances. Combien peuvent prétendre à une alimentation saine, en quantité suffisante et de bonne qualité? et durable?

Combien de temps laisserons-nous encore déforester notre Terre, avec toutes les conséquences climatiques qui en résultent?

Quand mettrons-nous fin à la publicité mensongère au détriment de notre santé, de nos vies, pour le profit de quelques-uns?

Laisserons-nous faire encore longtemps les *lobbies* qui manipulent les politiques et qui empoisonnent notre terre avec les pesticides, tuent les abeilles et certaines espèces qui disparaissent?

“ Certains ont encore faim ou se nourrissent très mal, faute de moyens ou de connaissances. ”

Avons-nous vraiment conscience du nombre d'agriculteurs qui se suicident chaque année? C'est un pourcentage alarmant et inacceptable. Combien tombent aussi malades à cause des pesticides? Avons-nous conscience de la non-reconnaissance de nos enseignants et de nos soignants? Quand les politiques mettent le pouvoir au profit de l'argent et non de l'être humain, les résultats sont désastreux.

Face à ces réflexions, les contributeurs de *L'Apostrophe* analysent le système actuel. Le lecteur va alors rencontrer des personnages comme « l'agri », le paysan, le fermier, « la conso-matrice », les pollueurs, les *lobbies* agroalimentaires, l'industrie, les associations... Il va croiser aussi des mots comme « ramasse », « déduction fiscale », « planète », « Caddie »...

Il va entendre: « *Le regard des autres a une importance réelle... A-t-on envie de montrer que l'on va aux Restos du cœur, chercher un panier au Secours Catholique ou aller systématiquement au rayon "dates courtes" qui est moins cher?* »

Il va toucher du doigt ce que veut dire « *calculer au centime près pour être sûr de tenir tout le mois* » et devenir « *un mathématicien* ».

Ai-je conscience? Avons-nous conscience que, là où nous sommes, avec nos petits moyens, nous pouvons réagir? Certains le font déjà pour acheter une nourriture plus saine et de qualité, même avec de petits moyens. Ils vont sur les marchés plutôt que dans les supermarchés. Ils cultivent ensemble des jardins partagés. Ils sont sensibles au gaspillage, à l'économie de la lumière et de l'eau. Ils utilisent les transports en commun ou le covoiturage. Oui, des solutions existent, en avons-nous vraiment conscience?

Dans *L'Apostrophe*, on s'autorise aussi à penser un monde avec un accès digne à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous.

“ Avons-nous conscience que, là où nous sommes, avec nos petits moyens, nous pouvons réagir? ”

Certains, certaines rêvent

Un monde sans supermarché

Un monde où l'on ne supplie plus « *pour un bout de viande* » ou pour « *juste un biscuit* »

Un monde avec des jardins solidaires, des tablées fraternelles, des repas partagés, des champs de blé et des vergers, de la solidarité, des filières locales, des réseaux de producteurs et de consommateurs: un monde plus humain

Un monde où l'on peut interpeller les ministres...

Alors, gardons l'esérance. ■

Jean-Claude et Thierry





Comment est composée <i>L'Apostrophe</i> ?	8
Champ libre	10
Si un jour...	11
24 mars 1993 – 23 mars 1993	12
14 avril 1993	12
12 août 1995	13
20 décembre 1994	13
9 mars 1993	14
23 avril 1993	14
12 mars 1995 – La ville	15
16 juillet 1998	15
10 mars 1993	18
15 avril 1993 – Un enfant	18
8 mars 1993 – Être maman	19
12 mars 1993 – Les chemins de la vie	19
18 mars 1993 – Un bébé, une maman	20
6 mars 1993	20
2 mars 1993 – Mon enfant	21
1 ^{er} mars 1993 – Aimer	21
DOSSIER	
Recettes pour une grande bouffe	22
Système ou modèle alimentaire : l'indigestion	24
Peut-on penser une aide alimentaire digne, saine et durable?	25
En quelques mots	26
Prise en compte des besoins	27
Quelle vie !	30
Sommes-nous prêts à changer?	31
Réminiscences	33
Une recette pour l'avenir ?	36
La java des solutions	38
À Brioude, un jardin pour le partage	39
Xavier Hamon : « <i>Notre boulot, c'est de passer à un autre récit alimentaire</i> »	42
De la plume au pinceau	54
« <i>Car la photographie est une parole</i> »	55
Lignes de vie	92
« <i>Il faut toujours croire à son rêve</i> »	93
Agir ensemble	98
Le Village, à Cavaillon, une ruche solidaire	99

Comment est composée L'Apostrophe ?

L'originalité de cette revue tient à ses auteurs

Tous les auteurs de cette revue sont des personnes vivant ou ayant vécu des difficultés ou des situations de précarité dans leur vie. Elles ont écrit individuellement ou collectivement, notamment au sein d'ateliers d'écriture.

Les textes individuels ont directement été écrits par leurs signataires. Certains sont sortis tels quels de l'imagination créative de leurs auteurs, d'autres ont fait l'objet d'un travail avec d'autres membres du groupe ou l'animateur de l'atelier. La pensée demeure totalement celle des auteurs.

Les textes collectifs résultent des échanges et confrontations au sein de l'atelier d'écriture. Le texte se façonne collectivement à partir de ces matériaux. Une version est redonnée à lire aux membres du groupe afin de nuancer et compléter la séance suivante, jusqu'à parvenir à un texte représentatif des idées partagées par tous les membres du groupe.

Le dossier thématique comprend à la fois des textes individuels et collectifs. 95 % des expressions sont celles des membres des groupes. Les 5 % restant tiennent aux mots de liaison, d'articulation et autres corrections mineures. Le dossier thématique est une composition, qui tente de faire droit à une certaine logique, à partir du matériau, riche et bouillonnant, que constituent les expressions en « je », « on » ou « nous » qui ont été partagées, oralement ou par écrit, sur le sujet abordé.

Tout ce qui s'exprime n'est pas pépète, mais il y en a toujours et de fort belles ! C'est, en général, le cas des images qui sont souvent beaucoup plus parlantes que bien des discours.

Le dossier thématique résulte de plusieurs séquences de travail avec les membres de trois groupes différents. Sauf

indication contraire, notamment pour les textes encadrés, les contributions spécifiques de chaque groupe ne sont pas distinguées.

Nous faisons le choix de garder certaines contributions individuelles, originales ou significatives, en général signalées par des guillemets. Nous n'utilisons pas ceux-ci lorsque ce qui est affirmé relève d'une prise de position collective.

Le rôle de l'animateur d'atelier

Il n'intervient pas sur le fond. Il est là pour favoriser la libération de l'expression et accompagner sa mise au travail. Il donne des indications, propose des pistes pour favoriser le travail d'écriture ou de réécriture et faire, autant que de besoin et en dialogue avec les auteurs, davantage droit à la musique des mots, à l'émotion, à la clarté des messages que les signataires veulent transmettre.

En ce qui concerne les textes collectifs, l'animateur a de même pour mission de susciter l'expression personnelle de chaque membre du groupe, de questionner, relancer, aiguillonner, favoriser le dialogue entre tous et repérer les éléments relevant d'une prise de position collective. Là non plus, il n'est pas là pour faire passer ses idées.

Nous sommes conscients que cette composition n'est, en elle-même, naturellement pas neutre. Le risque de manipulation, même inconsciente, ou à tout le moins d'interprétation erronée, demeure présent. Nous tentons le pari de l'honnêteté et de la fidélité à la parole et à la pensée des auteurs. Les textes sont, dans cette intention, relus et validés par les groupes et peuvent faire l'objet de plusieurs allers et retours entre eux et les membres du comité éditorial. (Eux-mêmes pour moitié membres de ces groupes.) Bonne lecture à tous... ■

Les membres du comité éditorial

Une rubrique pour donner à entendre une parole libre, une expérience personnelle – jusqu'à l'intime parfois – de personnes vivant ou ayant vécu des situations de pauvreté et d'exclusion. Ces textes peuvent avoir été écrits d'un seul jet de plume ou avoir fait l'objet d'une plus ou moins importante mise au travail en atelier d'écriture. Dans les deux cas, ils disent quelque chose qui touche à la vérité de l'être profond de leurs auteurs et invitent à un déplacement du regard.



À PROPOS DE L'AUTEURE

En 1993, Sonia a écrit pour tenir le fil ténu de la vie, celui que sa fille avait défié en décidant d'en finir. Elle écrit pour tenir debout, pour ne pas être tentée, elle aussi. Elle écrit pour sortir le mal qui la ronge. Pas si simple d'être mère ! D'autres enfants, ses nièces, s'invitent dans ses textes. Aujourd'hui, Sonia dit avoir une bonne vie, qu'elle a trouvé sa place.

Si un jour...

Si, un jour, on me demandait de dessiner la vie, je dessinerais :
 Un arbre avec de grandes branches, des sapins, une très grande maison
 Avec plein d'enfants, quelques adultes pour apprendre le bien
 Et leur expliquer ce qui est mal.
 Une ferme avec des cochons, des vaches, des poules, des lapins,
 Un grand jardin avec plein d'arbres fruitiers.



24 mars 1993

Petite Marion,
 Tu es une petite fille qui a une maman qui est tout simplement formidable.
 Elle sait écouter et comprendre, elle parle même de toi :
 « C'est l'heure d'aller chercher ma puce à la garderie. »
 Petite Marion,
 Tu as de la chance d'avoir une maman qui sait écouter et comprendre Parce
 qu'il y a des enfants qui ont des mamans qui ne savent ni écouter
 Ni comprendre quand ils ont mal dans leur petit corps d'enfant.
 Petite Marion,
 Toi qui as de la chance d'avoir une maman qui a toutes ces qualités, garde-la
 Auprès de toi un maximum de temps et partage avec elle tes peines et
 tes joies et tout ce que l'on peut partager avec une maman comme la tienne.

23 mars 1993

Il y a des jours où je lis et relis ce que j'ai écrit, je me demande
Comment je peux faire ça.
J'écris des choses qui font mal mais pourquoi je ne peux pas les dire.
Je voudrais tant les lui dire mais je n'y arrive pas.
Parce qu'elle dit: « *Je fabule et j'invente.* »
Pourquoi elle ne veut pas me croire et elle ne veut même pas l'entendre.
Alors pourquoi je cherche à comprendre?

• • •

14 avril 1993

Un rêve,
Un rêve d'enfant,
C'est beau parce qu'il y croit,
Le rêve des grands,
C'est beau mais les grands n'y croient plus, alors rêvons comme les enfants,
Un rêve d'enfant,
C'est innocent,
C'est tout simplement beau
Il suffit d'y croire très fort. Un rêve d'enfant.

12 août 1995

Le bonheur
Une main d'enfant
Un sourire d'enfant
Un rire d'enfant
Un jeu d'enfant
Un enfant, tout simplement
Un enfant heureux, il faut sourire, attendre qu'il vienne tout simplement.



20 décembre 1994

SDF
Ils ont faim
Ils ont froid
Ils ont sans amour
Ils tendent la main
Pour un bout de pain
Pour une petite pièce d'argent
Ils ne sont ni mendiants ni voleurs
Mais tout simplement des gens comme vous et moi
Qui n'ont que leur main
Pour nous faire comprendre
Leur misère.

9 mars 1993

Pourquoi,
Pourquoi les mots font mal,
J'ai mal,
La vie fait peur
J'ai peur du jour et de la nuit,
Je ne sais pas lui dire « *Je t'aime* »,
Tous ces « pourquoi » resteront sans doute à jamais sans réponse.



23 avril 1993

Mes filles,
Je vous aime, je vous aime,
Il y a des jours où vous êtes tout pour moi
Mon soleil,
Mon oxygène,
Mon espoir,
Ma vie,
Ma force,
Ma joie de vivre.
Je vous aime à l'infini
Vous êtes mes filles et le serez toujours
Mon cœur est partagé en trois, il y a une part pour Marion,
Jennifer et Victoria :
Marion est mon enfant,
Jennifer est mon ange gardien,
Victoria est mon trésor.

12 mars 1995 – La ville

Dans la ville
 Il y a des rues,
 Il y a des gens,
 Ces gens marchent
 Sans se voir
 Il y a des gens
 Il y a des rues
 Il y a des riches
 Il y a des pauvres
 Qui tendent la main,
 Mais tous ces gens
 Qui marchent dans
 Les rues de la ville
 Sont indifférents
 À cette pauvreté.

• • •

16 juillet 1998

Marion, les neuf jours où tu étais à Thann, tu n'as fait que traîner et, en plus, tu étais habillée comme une pute. C'est triste, trop triste pour toi.
 Marion, j'ai de la peine et je ne sais plus quoi penser. Tu es mon enfant mais tu n'es plus une enfant. Tu ne veux plus être une enfant.





10 mars 1993

Je crois que, si je n'avais pas les enfants, Marion, Pinala et Victoria,
Il y a bien des fois où je ferais des bêtises.
Être entourée d'enfants est quelque chose de bon.
Marion est mon enfant
Victoria est mon trésor
Pinala est mon petit ange gardien.
Avoir des enfants autour de soi est ce qu'il y a de plus beau au monde.
Leur innocence,
Leur franchise,
Leur regard,
Leur rire,
Leurs jeux,
Leur joie de vivre,
Est-ce que tout ça ne vaut pas le coup?



15 avril 1993 – Un enfant

Un enfant,
C'est innocent ;
Un enfant, c'est beau ;
Un enfant, c'est vrai ;
Un enfant, c'est si agréable ;
Un enfant ne ment jamais ;
Un enfant, c'est tout simplement merveilleux.

8 mars 1993 – Être maman

Être maman est quelque chose de bon, beau et compliqué,
 Aimer l'enfant
 Comprendre l'enfant
 Choisir son prénom,
 Donner la vie à un enfant, c'est devenir grand à son tour
 Et c'est bien compliqué parce qu'il y a toujours un enfant en nous
 Qui ne veut pas grandir,
 Être une maman, c'est beau et compliqué à la fois.



12 mars 1993 – Les chemins de la vie

Les chemins de la vie,
 Pour avancer dans la vie
 Il faut se battre tous les jours.
 Les chemins de la vie
 Sont longs et difficiles,
 Parce qu'il faut croire, ne pas se décourager,
 Les chemins de la vie
 Sont remplis d'obstacles et il faut savoir les affronter.
 Les chemins de la vie,
 C'est aussi aimer et être aimé,
 Être à deux.
 On y arrive seul, mais c'est long.
 Les chemins de la vie
 Pourraient être si beaux si j'avais un peu plus de courage et de volonté.

18 mars 1993 – Un bébé, une maman

Quand on aime son enfant et quand on porte un bébé dans son ventre
Et voudrait le garder mais qu'on ne peut pas le garder
Parce que la vie est déjà dure à deux.
On voudrait en parler avant, mais avec qui ?
Quand on a que trois semaines pour peser le pour et le contre,
Ce n'est pas facile.
C'était un petit être innocent.
Je lui ai fait du mal.
Je me suis fait du mal.
Il ne faut pas faire comme moi,
Prenez des précautions avant.
L'amour est quelque chose de beau, il ne faut pas l'abîmer.
C'est l'histoire
D'une maman
Qui voudrait être
Pardonnée.



6 mars 1993

Toi qui m'écoutes,
On peut tout te dire,
Nos malheurs et nos peines,
Tu ne juges jamais.
Toi qui m'écoutes,
Tu comprends nos peines,
C'est si bon même quand tu cries un peu avec nous,
Toi qui sais écouter, tu te moques si gentiment de nous,
Toi qui m'écoutes.

2 mars 1993 – Mon enfant

Tu respires l'innocence
Tu es mon enfant
Tu es mon espoir
Tu es mon soleil
Tu es dans mon cœur
Le jour comme la nuit
Tu es mon enfant.



1^{er} mars 1993 – Aimer

Je t'aime à l'infini
Je t'aime, c'est si beau
C'est si doux
J'aime
Ton regard
Ton odeur
Ta voix
Ta beauté
Je t'aimerai toujours
Tu es dans mon cœur
Dans mes pensées quand j'ai mal.



DOSSIER

**Recettes pour
une grande bouffe**

C'est avec la crise du Covid-19 et ses files d'attente étirées sur les trottoirs le long des centres de distribution alimentaire, que l'enjeu de l'alimentation de tous et toutes est revenu au premier plan en France. Les plus anciens y ont retrouvé des images d'après-guerre qu'ils pensaient à jamais enfouies dans les poubelles de l'Histoire. Nombreux sont ceux qui ont découvert à cette occasion qu'en France, plusieurs millions de personnes souffrent de précarité alimentaire. Elles sont même plus de sept millions à faire appel à la distribution de nourriture. Avec la guerre en Ukraine et l'explosion des prix des denrées agricoles, la situation s'est encore aggravée : on commence à entendre parler de tickets d'alimentation qui font tristement écho aux tickets de rationnement du temps de l'Occupation en France.

Pour les auteurs de ce dossier, l'urgence ne doit pas être traitée en urgence. S'il faut gagner la bataille de la faim, il est indispensable de mener une guerre envers le système de production agricole intensive et industrielle qui mène à la destruction des sociétés et de la planète. Il est indispensable de penser un nouveau modèle de développement basé sur le partage à l'échelle planétaire et sur un respect de la nature. Un modèle qui redonne du sens au geste de se nourrir. Car, au-delà de s'alimenter, se nourrir participe de la construction du lien social et construit notre humanité. Comme l'écrit un des auteurs de ces pages, « *le repas est un lieu de partage et de plaisir, un espace fraternel* ». Voici nos recettes. Pour votre régal. Bonne lecture.

Elles et ils sont les auteur·es de ce dossier :

Gisèle, Daniel, Régine, Hamida, Claire, Chantal, Rémi, Nicole, Gulay, Marie-Anne et Vianney-Marie, du groupe de l'Escale, à Dreux (Eure-et-Loir).

Catherine, Maimouna, Isabelle M., Isabelle G., Rachel, Fabien, Daniel, Guillaume, du groupe d'atelier d'écriture du café solidaire « Ti an dour », à Quimper (Finistère).

Gilles, de Bourg-en-Bresse (Ain), a apporté, pour la première fois, son regard sensible et critique pour la revue *L'Apostrophe*.

À partir de leur nouvelle expérience d'atelier d'écriture, voici une première contribution de Badria et de réflexion issus des échanges collectifs avec Édith, à Lille (Nord).

Francine, Cyril, Franky et Dominique, du comité éditorial de la revue *L'Apostrophe*, ont contribué eux aussi à ce dossier. ■

Systeme ou modele alimentaire : L'indigestion

Aujourd'hui encore, dans bien des pays riches comme la France, une grande partie de la population ne mange pas à sa faim... Cette situation est d'autant plus inacceptable que le gaspillage alimentaire va de pair avec une surproduction notoire.

Beaucoup d'industriels sont bien plus préoccupés par leurs intérêts financiers que par de quelconques notions d'écologie, d'humanité et même de bon sens... Afin de fabriquer des produits à bas coût, ils n'hésitent pas à utiliser toutes sortes de pesticides, ces substances toxiques qui sont employées à outrance depuis des décennies. Bien sûr, aujourd'hui, leurs effets désastreux sur l'écologie et les organismes sont largement avérés.

Alors, que penser de notre mode d'alimentation, dans un monde où, dans l'ignorance de ce qu'ils ingèrent, même ceux qui peinent à manger à leur faim courent le risque d'être malades de s'être rassasiés...

Notre modèle actuel a été créé après la Deuxième Guerre mondiale pour nourrir la population. Depuis les années 1960-1970, notre façon de consommer ainsi que notre rapport à la Terre et à l'humain ont beaucoup évolué, allant vers une complète mutation. Il est vrai qu'après-guerre, les choses se sont accélérées sans jamais s'arrêter et nous nous sommes dirigés progressivement vers une agriculture intensive, des mono-

cultures toujours plus grandes et consommatrices d'engrais chimiques.

Cultiver toujours plus, acquérir toujours plus de terres et encore cultiver toujours plus, à tel point que, sans mécanisation aujourd'hui, le travail d'agriculteur serait impossible. Finalement, en plus de partir vers ces modes qui ne respectent plus ni les sols, ni les hommes, nos agriculteurs ont perdu le rapport à la terre.

Malheureusement, cette situation perdure, au détriment des exploitants agricoles qui, trop longtemps, y ont eu recours, et ce, en toute

ignorance des conséquences parfois catastrophiques pour leur propre santé... Pour ces derniers, l'agriculture, c'est toute leur vie; un vrai sacerdoce pour lequel, salaires de misère et manque

de reconnaissance notoire font trop souvent partie d'un triste bilan... Alors, comment, de surcroît, pourraient-ils devoir supporter l'idée de se sentir responsables d'une situation écologique toujours plus déplorable? Alors, jusqu'à quand va-t-on accepter que se donnent la mort ceux qui nous font vivre? Que de dérèglements alimentaires néfastes! Pendant ce temps, la sous-alimentation et la malnutrition gagnent encore du terrain. Or s'alimenter, c'est la base physiologique, c'est la base de notre santé. On observe combien la difficulté de bien se nourrir provoque des problèmes de santé, la maigreur ou, au contraire, des problèmes de poids. ▶▶

« L'alimentation ne sert pas seulement à se nourrir mais aussi à partager avec d'autres. »

Peut-on penser une aide alimentaire digne, saine et durable?

En vingt-deux ans de carrière dans la restauration, j'en ai vu du gaspillage, mais vraiment rien par rapport au gaspillage industriel ! Pendant près de huit ans, pour une association, je m'occupais de la ramasse auprès des grandes enseignes alimentaires. Je constate que peu jouent le jeu de la solidarité.

Il y a des « ramasses » tous les jours de la semaine avec des rendez-vous à heure précise. Surtout pas avant, ni après.

Je me souviens d'un lundi : l'enseigne nous donne trois palettes de nourriture, soit environ une tonne et demie.

Les palettes se composent de fruits et de légumes de saison, de produits laitiers, un peu de traiteur, un peu de charcuterie et, pour finir, un peu d'épicerie. En revanche, on ne reçoit pas de viande fraîche ni de poisson, car on n'a pas de véhicule réfrigéré. La viande et le poisson iront dans les bacs pour fabriquer du biogaz. Il ne nous reste plus qu'à trier les trois palettes : à trois personnes, une petite heure pour finir. Sur les trois palettes, un tiers ira à la poubelle, enfin servira de combustion pour faire du biogaz. Ce qui me choque, c'est quand on nous fait le bon de la ramasse pour les déductions d'impôts : c'est l'inventaire de trois palettes complètes qui est déclaré, alors que nous ne pouvons en utiliser qu'une partie. Mais il vaut mieux ne rien dire. Par le passé, à la suite d'une remarque de bénévoles à ce sujet, ils devaient attendre pendant une heure et demie, ou recevoir des palettes avec encore plus de déchets, ou rien recevoir !

Dans le passé, on ramassait beaucoup de pain, mais la moitié était dur. Beaucoup d'associations ont fait remonter ce problème au niveau de l'État. Résultat : le pain ne peut plus être déduit des impôts, et il n'y a bizarrement plus de pain pour les associations, mais peut-être pour le biogaz ?

Cette expérience n'enlève rien à l'importance de la solidarité et au besoin d'aide alimentaire d'urgence. Peut-on la penser digne, saine et durable ? Sans ces associations d'aide alimentaire, je ne serais plus là. Ils n'ont beaucoup aidé.

Cyril

►► Or, lorsque certains ont du mal à se nourrir correctement voire ont carrément faim, d'autres cherchent par tous les moyens à se faire maigrir. Dans les deux cas, des problèmes de santé apparaissent. Pour un certain nombre, la nourriture a une place prépondérante dans leur vie. En France, on mange finalement un peu à tout moment et en plus grande quantité, au-delà de ce dont notre corps a réellement besoin. Là où d'autres peinent à faire plus de deux repas par jour!

Manger à sa faim

L'alimentation est tellement importante, elle ne sert pas seulement à nourrir son corps mais aussi à partager avec d'autres, à donner et à recevoir des saveurs et des odeurs. La beauté des plats permet de donner envie même aux plus difficiles. Si, en plus, la nourriture est équilibrée, c'est l'idéal.

Nos façons de vivre individuellement, collectivement et industriellement influent sur le climat et sur les conditions de production et de vie. Si le ciel était sans

tempêtes ni tsunamis, ou tout autre dérèglement climatique, nous pourrions déjà développer une production alimentaire plus équitable, des migrations climatiques limitées, des famines diminuées. Le *lobby* agroalimentaire privilégie la monoculture qui épuise et fragilise les sols et les élevages intensifs moins capables de faire face aux épidémies. Par exemple, en Indonésie, on arrache des arbres de forêts primaires pour implanter des palmiers, pour produire de l'huile. À long terme, c'est tout l'écosystème que l'on assassine.

Oui, nous devons réfléchir ensemble comment éviter ces tempêtes et tsunamis. Lorsque l'on maltraite la Terre, elle se fâche. Après avoir rectifié toutes les bêtises que nous faisons, nous aurions un paradis sur Terre.

C'est beau de rêver! J'ai besoin de rêver pour avancer. Sinon, je m'écroule. La réalité est si dure.

Des mathématiciens

Tous les humains doivent se nourrir pour subsister mais, pour beaucoup d'entre eux, ►►

En quelques mots

Faim: De quoi avons-nous faim ?

Nourriture: Nourriture et alimentation ne veulent pas forcément dire la même chose. Se poser la question de ce qui nous nourrit est forcément plus large que la simple recherche d'aliments à portée de notre bourse.

La nourriture évoque aussi notre besoin spirituel: faim de relations qu'évoquent les repas partagés, cuisiner ensemble le permet. Faim de sens aussi: si je respecte la planète, je me respecte et je respecte les générations futures.

Repas: C'est un lieu de partage, un lieu de liens, un espace fraternel, un espace de rencontre et de partage des cultures. C'est un lieu de plaisir. Ne dit-on pas « se régaler » ?

S'alimenter: C'est aussi un rythme. Avoir le temps de cuisiner, de manger, de trouver les bons produits, de se faire plaisir. Accorder cela à sa vie de famille, à son travail, aux propositions « locales » autour de soi.

Alimentation: L'alimentation nous fait vivre bien des réalités contrastées, comme les émotions qui en sont témoins et les conséquences physiques, psychologiques, sociales et environnementales.

L'alimentation est un besoin de base, physiologique, qui remplit en même temps des besoins de relations, de partage, de liens sociaux. La façon de se nourrir a de nombreux impacts physiologiques.

Prise en compte des besoins

« J'adore cuisiner. Je galère beaucoup financièrement. Je n'ai pas toujours à manger. Dans une association caritative, on refuse de me servir car je demande du frais: "Monsieur, si vous avez faim, mangez ce qu'on vous donne!" Fin de l'échange.

J'ai parfois l'impression que je suis réduite à mon ventre et à celui de mes enfants! Même si je suis pauvre, je reste un être humain. J'ai aussi besoin qu'on se parle, qu'on me considère avec respect, même si je viens chercher mon colis.

Le temps, c'est la vie et une qualité de vie. Ça vaut pour tout le monde. »

►►► ce sont souvent les budgets de l'alimentation et de la santé qui sont régulièrement mis à contribution afin d'être à même de payer les autres obligations... Ce constat est affligeant : quelle absurdité d'être contraint de limiter ses dépenses médicales pour pouvoir s'offrir une nourriture susceptible de mettre à mal sa santé...

On est des mathématiciens. On doit toujours calculer au centime près pour être sûrs de tenir tout le mois. Si le budget est réduit, il n'y

a plus réellement de choix de ce que l'on veut manger. Il n'y a plus vraiment de liberté.

- Acheter industriel, c'est penser avec facilité.
- Nous sommes bon nombre à en acheter.
- C'est pratique : tu ouvres, tu réchauffes, tu manges !
- C'est pratique, c'est moins cher si tu achètes les premiers prix, dans les rayons du bas.
- Tu gagnes du temps.
- Ça se conserve et limite les trajets d'approvisionnement.
- Je me sens sécurisé d'avoir de l'avance, ne pas être à court de produits alimentaires.
- En revanche, oui, j'ai parfois des doutes.
- Ce qui me dégoûte, ce sont les industriels qui manquent d'hygiène, avec des chaînes de production toutes sales, non entretenues, avec des débris de nourriture qui pourrissent dedans. Pourtant, ces usines remplissent des chartes de qualité. Même la farine est toute véreuse. Chez untel, par exemple, c'est à fuir, leurs pizzas ne sont pas bonnes. On demande de ramener des aliments achetés, on trouve des bouts de plastique, ou de ferraille, dans les produits. Ils sont contaminés par des bactéries, trop de pesticides, des champignons douteux. C'est du poison. Il vaut mieux cuisiner soi-même.
- Et oui, mais la facilité nous amène vers le rayon industriel de légumes déjà cuits, de plats déjà prêts, ayant la capacité à être stockés.
- Dans un monde dominé par l'industrie alimentaire et toutes ses dérives, au niveau

“ On est des mathématiciens. On doit toujours calculer au centime près pour être sûrs de tenir tout le mois. ”

des abattoirs et de la souffrance animale, il n'est pas rare qu'une affaire de pizza avariée fasse écho dans l'actualité. Indigestion garantie pour celle ou celui qui finira son repas par un vomi. Bien mal lui en a pris de faire confiance à l'industrie.

– Parfois « alimentation » rime avec « dégoût ».

– Une fois arrivé au supermarché, j'ai vu des haricots verts importés du Chili. Cela m'a interpellé et navré : faire venir d'ailleurs

ce que l'on a ici. Dans quel monde vit-on ? *Ne te laisse pas pousser par ton Caddie.*

Alors on achète parce que ce n'est pas cher. On achète car le produit est en promotion, occasion unique à saisir.

On achète en quantité pour ne pas manquer. On achète pour être à la mode.

Ne te laisse pas pousser par ton Caddie.

Goût et dégoût dans l'alimentation...

En 2050, nous serons dix milliards d'habitants. Que de bouches à nourrir !

Nous semblons être à une période charnière. C'est maintenant que se décide et se dessine la politique alimentaire de notre futur. Le défi est de taille car, jamais, la population mondiale n'a atteint un tel niveau et elle croît encore.

Maintenant, il faut que nos décideurs politiques assimilent pour de bon que toutes ces questions d'environnement sont maintenant au faite de nos préoccupations les plus capitales et que les gigantesques profits générés aujourd'hui ne manqueront pas d'impliquer les réparations aux coûts colossaux de demain...

L'objectif serait d'arriver à avoir une gestion de l'alimentation qui soit écoresponsable et respectueuse des cultures. C'est une question de protection de la planète, de la nature, des animaux et des êtres humains. Il suffirait de peu de chose : simplement,

tous ensemble, prendre conscience qu'il nous faut changer notre façon de vivre afin d'arrêter toutes les bêtises qui se font depuis plus de trente ans. Avoir un autre regard sur notre Terre si belle, quel que soit l'endroit où nous sommes. Vouloir arrêter la surconsommation afin d'apprécier notre environnement et le reconstruire.

Nous avons la chance d'avoir une terre nourricière (les autres planètes à ce jour

ne permettent pas autant d'atouts pour la vie) et c'est à nous de l'appivoiser au mieux afin que ses ressources soient distribuées équitablement pour chacun d'entre nous.

Une alimentation qui réponde aux besoins immédiats et futurs de toute la population, en respectant la planète, tout en conciliant les diverses envies des consommateurs et en y répondant localement.

Elle est là, la lumière de la vie. ■

Quelle vie!

Toi, si important dans ma vie, je te regarde et je t'admire: tu m'apparais dans la réalité de ta splendeur. Tu remplis mon champ de vision et toutes mes pensées tendent vers toi. Je me revois petit alors que j'étais à peine plus gros qu'un roseau. Je commençais la vie et maintenant seulement je comprends son sens: donner la vie et ressentir tout ça.

J'ai apprécié chaque moment de ton existence. Quand tu étais bourgeon puis fleur et ensuite chaque instant de ta croissance jusqu'à ce que tu deviennes la poire à la peau jaunie par le soleil. Quelle ironie du temps! Je ne t'avais jamais vu si belle qu'aujourd'hui. Or il est temps que tu te détaches de moi pour que tu puisses accomplir ta destinée. La vie n'est jamais un long fleuve tranquille mais celui-ci nous guide toujours vers l'océan.

Te souviens-tu de cette tempête terrible qui m'a meurtri en faisant craquer mes branches. Mais j'ai survécu pour que tu puisses vivre à ton tour. Le pommier d'à côté a été déraciné par des vents violents arrivant par saccades, les plus terribles. Il y eut aussi le gel tardif qui a emporté une partie de tes frères et sœurs. Il n'y a plus de saison, décidément!

Chaque année, le cycle de la vie s'opère: hiver (repos), printemps (renouveau), été (croissance) et automne (récolte). Et ce, invariablement et depuis toujours. Tout semble figé. Pourtant, une nouvelle *a priori* anodine est arrivée. Le terrain sur lequel j'ai été planté a changé de statut. Il est devenu terrain constructible.

Penseront-ils à m'intégrer dans leur projet d'urbanisme ou plus certainement me déracineront-ils en coupant mon tronc et en envoyant mes branches au compost... Qui sait? Quelle vie!

Dominique

Sommes-nous prêts à changer ?

Pour nous, pour l'humanité et pour la planète, il devient urgent de transformer nos modes de vie et en particulier notre mode de production et d'alimentation. Mais, pour les États comme leurs citoyens, le pas reste difficile à franchir.

Nous, les hommes et les femmes, avons suffisamment de ressources pour revoir et modifier notre façon de vivre. En effet, il est plus que temps pour l'humanité, pour nos enfants, pour le bien-être de chacun et de chacune, et surtout pour une équité alimentaire, de changer notre comportement.

Nous nous comportons pour la plupart comme des égoïstes et de simples témoins du temps qui passe et de la misère de l'autre. Mais nous pouvons tous être acteur de ce monde qui ne demande qu'à changer, nous nous devons même de l'être. Il suffirait pour chacun de nous de ne plus se comporter comme si nous étions seuls, il suffirait de

ne plus consommer pour consommer. Dans le même temps, nous devons faire face à nos paradoxes. Parfois, nous choisissons ce qui nous fait plaisir. Et c'est parfois bien autre chose que du bio ou des légumes... Et face à nos ados qui veulent du *fast food*, que faisons-nous ? Il suffirait de ne plus gaspiller nos ressources, notre alimentation, mais réellement avant et pour que tout cela se réalise, il suffirait déjà que chacun pense et croie en l'importance, au bienfait de tout cela et surtout que c'est vraiment bon et utile pour chacun de nous. Pour nos enfants. Nous sommes conscients des problèmes mais nous faisons souvent les autruches. Est-on prêt ?

J'ai plaisir à consommer les produits issus de la ferme car, étant fils de paysans, titillant autant mes papilles que le siège des souvenirs du temps de l'enfance.

De manière contrainte, je mange parfois des aliments issus de la production industrielle, car cela me permet de faire des économies sur le long terme et aussi par paresse peut-être.

De manière contrainte, j'achète des produits avec trop d'emballages qui sont bien souvent issus du plastique. C'est pourquoi, j'ai toujours un sac avec moi car, étant à pied, je ne suis pas obligé d'acheter leurs petits sacs à trente cents ou les grands à un ou deux euros qui sont prétendus en plastique recyclable.

Face à nos enfants, c'est le casse-tête. Je souhaite bien les nourrir, mais je n'ai pas le budget pour cela. Si je les élève mal, ils n'auront pas les bases nécessaires pour leur vie d'adulte.

C'est dur, je culpabilise.

J'ai plaisir à consommer des aliments issus directement de la ferme du coin, que ce soient des légumes, des fruits, des œufs, des volailles et du cochon que le fermier a élevé et abattu lui-même.

Il semble, pour ce dernier point, que cela soit interdit de nos jours.

Enfin, bon...

J'ai de la peine quand je vois les énormes quantités
de plastique rejetées dans l'océan :
on parle même d'un sixième continent dérivant dans l'océan Pacifique.
Je m'organise pour bien manger.
Tous les vendredis matin, pendant trente minutes,
j'écris. Je prévois nos repas de la semaine prochaine.
Le vendredi après-midi, je vais donc faire les courses.
Il y a quelques modifications chaque jour,
mais je ne stresse pas.
Face à la nourriture, j'ai quatre cerveaux à contrôler :
ma tête, mon ventre, mes pieds et mes mains !
Parfois, sans m'en rendre compte, instinctivement,
je me dirige et charge le Caddie de façon déraisonnée.
C'est contraignant de devoir équilibrer son alimentation
pour préserver sa santé.
C'est contraignant de devoir se priver de ce que l'on aime,
faute d'argent.
C'est difficile de ne pas tomber dans la routine
et de ne pas préparer toujours la même chose.
C'est difficile de changer ses habitudes.
Parfois, on sait ce qui est bon pour la santé et on craque
pour une gourmandise.
Parfois, j'ai juste envie de me goinfrer.
Parfois, j'ai juste envie de faire plaisir sans me poser de questions
et j'explose mon budget.
Je me sens un élément d'un système que je ne cautionne pas.
C'est possible de trouver de bons produits pour pas cher,
à condition d'oser faire les fins de marché
et d'écumer les rayons des « dates courtes »
sans craindre le regard des autres.
C'est possible de faire des miracles en utilisant des restes.
Il m'est possible de bien cuisiner pas cher,
les jours où je suis créative.
J'ai plaisir à tester ou à inventer de nouvelles recettes
pour accommoder des restes.
J'ai plaisir à réfléchir pour cuisiner bon et sain,
pour le moins cher possible.
J'achète des produits avec trop d'emballages.
Je vais rarement au restaurant.
J'ai tendance à sauter des repas. ■

Réminiscences

Nous avons tous une madeleine de Proust en nous. Un pot-au-feu, une pomme, une tarte au citron meringuée qui nous transportent éternellement et irrémédiablement au moment initial de la dégustation et déploient en nous saveurs, odeurs et mélodie de l'instant vécu. Voyages.

La tarte aux pommes

Que peut me dire cette tarte aux pommes ? Elle me rappelle quand j'étais petite. La maîtresse avait demandé de rapporter une pomme afin de l'étudier. Pour moi, c'était difficile car, chez moi, on n'avait pas de pommes, rarement un dessert.

Pendant toute l'après-midi, on étudiait la pomme. J'avais eu la moitié de la pomme de ma voisine afin de suivre la leçon. Je m'étais sentie humiliée. Les années ont passé, maintenant le dessert que je confectionne le plus, c'est la tarte aux pommes, pommes au four avec de la cassonade, de la compote de pomme avec purée et saucisse.

C'est peut-être ce qui m'a fait apprécier le proverbe « *Une pomme chaque matin éloigne le médecin* ».

Le moment rude, c'est que tous ces desserts font un peu grossir. Difficile de se raisonner, de diminuer ce morceau de tarte ou cette pomme au sucre qui suivent un plat de purée saucisse et pomme, afin de perdre ces kilos pris au long des années !

Il reste le temps qui passe, les souvenirs et même, après tout ce temps, la pomme reste mon fruit préféré, comme mes mains dans la farine pour confectionner ce dessert si simple et si agréable.

“ Je m'alimente parce que c'est un repère affectif. ”

Crêpes Mickey

J'habite depuis longtemps dans un lotissement de dix-sept maisons. Lorsque je suis arrivée, mon fils avait 12 ans et il avait toute une bande de copains et copines, c'était un plaisir de leur faire l'après-midi des « crêpes Mickey », composées à partir d'un appareil avec plusieurs formes de Mickey où ils mettaient des Smarties pour faire les yeux

et le nez, la bouche avec un trait de confiture de fraises ! Le lotissement était une impasse : il m'arrivait aussi, lorsqu'il faisait beau, de faire un pique-nique dans le jardin. Ce n'était

que rire et joie. Le temps a passé et ils sont tous partis vers leur avenir.

Les plats du dimanche

Je m'alimente parce que c'est un repère affectif. Avec ma mère, on faisait, le dimanche, des plats pour les repas de famille. Chez ma grand-mère, du riz au lait était fait d'office. Je me baladais dans ces deux mondes. Beaucoup de violence chez ma mère, mais la seule chose qui mettait de l'affectif dans tout cela était sa très bonne cuisine. Les tartes aux pommes étaient nombreuses et les repas de famille aussi.

Osso buco

Le dernier repas partagé avec ma maman fut un *osso buco*. Ce qui m'a plu, c'est que

nous l'avons cuisiné ensemble, ce qui était très rare. Je me suis occupé de l'épluchage et de l'épinçage des légumes, puis Maman a mis les morceaux de veau roulés dans la farine dans la cocotte, avec un mélange d'huile et de beurre. J'étais chargée de touiller la viande avec les oignons et les échalotes. La bonne odeur de cuit se propageait dans la cuisine. Nous avons ensuite ajouté carottes, tomates pelées et bouillon, et nous avons laissé mijoter pendant une heure et demie, en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas. Nous avons dégusté ce plat accompagné d'un chiroubles très fruité, nous nous sommes bien régalingées, cela mettait du soleil dans la froideur de l'hiver.

Gâteaux de saison

Les anniversaires et leur gâteau : toute une histoire ! Selon le mois où l'on est né, on a droit à un gâteau de saison. Le mois de janvier avec un gâteau à la frangipane et le mois de mai avec un gâteau aux fraises. Plus on a d'invités, plus le gâteau est grand et gros. Sa vue nous donne de quoi saliver. J'aime le gâteau aux fraises, pourtant, je ne suis pas né ce mois-là, mais je me rattrape avec ceux qui sont nés ce mois-là, comme un certain Samuel. C'est mon neveu. J'aime ce moment, c'est le printemps, il fait chaud, on est dehors et voilà ce magnifique gâteau avec un « 2 » dessus, c'est appétissant, c'est beau, c'est émouvant. Vivent les anniversaires et leurs gâteaux !

« Rien de tel pour apaiser la tristesse et se soutenir. »

Le plat du défunt

Nous étions tous très éprouvés par ce deuil, la cérémonie s'était passée au mieux, toute la famille et les amis étaient présents. Le soleil brillait. Le pique-nique proposé pouvait donc être servi sur la pelouse du parc voisin. Chacun avait apporté une spécialité ou un plat préféré du défunt : langoustines, crevettes, huîtres... tout ce qui vient de la mer. De quoi boire aussi pour trinquer à la vie : bière et vin blanc. Rien de tel pour apaiser la tristesse et se soutenir. On était sûrs que notre ami appréciait notre réunion gastronomique, lui qui était un fin gourmet : on le faisait vivre à travers ce repas ensoleillé. J'ai toujours apprécié cette coutume bretonne des repas qui suivaient les enterrements. On se quitte réconfortés, rassasiés, le vide laissé par notre ami était un peu rempli.

Sur le chemin du retour

À chaque fois que le mois de juin arrivait, il m'était agréable, après mon travail (comme j'avais quinze kilomètres de distance à parcourir), de m'arrêter chez un producteur qui avait l'habitude : il m'attendait avec deux barquettes de fraises, une pour rentrer à la maison et l'autre que je dégustais avec plaisir sur les kilomètres qu'il me restait à parcourir, sans même penser que je ne les avais pas passées sous l'eau. À présent, j'ai bien des difficultés à retrouver ce bon goût de fraise. Après m'être habillée, je regarde dans une glace pour voir si tout va bien. Juste avant ce repas, je réfléchis à ne pas manger trop, car je suis gourmande. ■



XAVIER SCHWIBEL / SGGF

Une recette pour l'avenir ?

Quels ingrédients pour faire advenir un système d'alimentation sain et durable ? Conscientiser, s'organiser et écouter la clameur de la Terre et les solutions de chacun.

Et si nous profitons plus intelligemment de la situation pour trouver les moyens d'utiliser un peu plus à propos nos outils de communication... Bien employés, ces derniers peuvent être d'une efficacité au potentiel incomparable, capables d'interpeller universellement les consciences, de changer les états d'esprit et d'éduquer « à grande échelle » quant à une autre manière de consommer... Se servir enfin de ces outils géniaux que sont Internet et les smartphones à des fins vraiment utiles pour toute l'humanité et pour la planète...

Informer

S'appuyer sur l'image, quitte à choquer, en dénonçant les aberrations de notre monde. Comment admettre qu'il puisse exister des famines dans un contexte de surproduction, des consommations démesurées d'eau dans la fabrication de produits insignifiants et tellement éloignés du nécessaire ? On sait que certaines parties du monde manquent d'eau alors qu'il faut 35 litres d'eau pour produire 0,5 litre de cola... Cela n'est plus tolérable ! Même si des images chocs peuvent peut-être paraître trop excessives, il serait pourtant bon de pouvoir vraiment marquer les esprits, concernant le problème dans son intégralité : maladie, obésité, famine, état de la pla-

nète, déforestation et la misère que celle-ci induit pour certains peuples de la Terre... Informer, c'est aussi stigmatiser sans ménagement les produits qui méritent de l'être, de bien faire connaître au grand public les noms des industriels responsables de toutes ces folies. Puisque l'humanité entière est en souffrance par la faute de quelques-uns, elle est légitimement en droit de savoir qui ils sont !

Interpeller

Il paraît également essentiel d'interpeller chacun sur sa responsabilité individuelle ; car il s'agit de notre planète et, même si nous ne sommes pas directement responsables, parce que longtemps ignorants, c'est à nous de prendre les choses en main. Il est évident

que les petits efforts individuels de chacun de nous n'auront pas d'effet déterminant sur une planète de dix milliards d'habitants !

« Nous pouvons toujours travailler à l'échelon local. »

Rebondir localement...

Si, aujourd'hui, la prise de conscience paraît incontestable, il est grand temps maintenant de « rebondir » en nous appuyant sur nos erreurs. Notre manière d'agir a créé un mode de vie qui a développé la pauvreté, et donc les carences alimentaires. Il n'y a pas que les agriculteurs qui peuvent produire de l'alimentaire... Nous pouvons toujours travailler à l'échelon local, c'est-à-dire mettre en œuvre un modèle

plus juste et équitable, et pérenne. Créons des réseaux de producteurs et de consommateurs afin de juguler la toute-puissance des supermarchés et hypermarchés car ceux-ci, de simples intermédiaires, sont devenus des décideurs de la politique alimentaire en prenant en compte d'abord et surtout leurs intérêts (toujours plus de profits). Au niveau microéconomique, moult initiatives viennent du monde paysan ou de simples particuliers qui veulent retrouver un lien originel avec la nature comme des microbrasseries, des productions de miel, des lieux de tourisme et de vacance à la ferme...

Le monde associatif a aussi un rôle à jouer afin que les choses aillent dans le bon sens, en éduquant par exemple les enfants lors d'ateliers de découverte à la ferme, en instaurant des jardins partagés pour ceux qui ne sont pas propriétaires terriens car le retour à la terre répond à beaucoup de maux de notre société moderne.

Il nous faut transmettre sur le travail et le respect à la terre que nos anciens pratiquaient et que l'on peut aussi retrouver dans certaines tribus reculées et en dehors de ce système énergivore qui, de toute façon, ne nous suffit pas.

Pour transformer le modèle agricole

Certains agriculteurs ont compris qu'ils devaient avoir un œil vers l'avenir et développer leurs fermes. Organisés en coopératives autour des activités agricoles, à partir de leurs grands bâtiments, ils font des chambres d'hôtes ou des logements pour étudiants. Ils ont repris des ruches pour le commerce du miel, qu'ils vendent en direct du producteur au consommateur.

Quelques agriculteurs se sont mis au bio. Ils se sont rapprochés de ceux qui font de la viande et ont ouvert un magasin qui vend fruits, légumes, viande, confitures maison, glaces, plats préparés et souvenirs de la région.

“ La jeune génération porte en elle les germes de l'espoir. ”

La jeune génération porte en elle les germes de l'espoir. Il est rassurant de constater qu'elle se tourne vers davantage d'authenticité, de respect et de viabilité à long terme. La nouvelle génération a ainsi un rôle clé à jouer. Les jeunes ont vu leurs pères s'enfermer dans un système qui les a aliénés et a altéré le sens même de leur profession, comme dans le Pas-de-Calais où un producteur de blé d'une variété ancienne s'est mis à élaborer de la farine

puis à confectionner du pain. Le succès a été au rendez-vous car les gens veulent retrouver les produits d'antan. En resserrant le lien entre le paysan et le consommateur, les choses iront dans le bon sens.

Cette transmission, c'est celle d'une agriculture raisonnée, plus saine, plus respectueuse de notre Terre, de notre environnement mais aussi du côté humain. Lors de cette transition, il nous faut retravailler sur les valeurs que nous voulons y apporter, sur le retour à une agriculture vivrière propre, pérenne et à notre échelle. Nous devons mettre dans cet héritage tous les savoirs de nos ancêtres qui connaissaient leur environnement, la nature et le ciel, qui respectaient les saisons. Cette transmission peut se faire à tout âge, de 7 à 77 ans, car nous avons tous à apprendre ou à réapprendre à vivre avec et non contre la nature. ■

La java des solutions

Soutenir l'élargissement
et la promotion des jardins partagés.

—

Soutenir les initiatives de paniers solidaires
ou d'épiceries sociales.

—

Apprendre à en parler et faire des choix ensemble,
ne pas laisser chacun dans son coin.

—

Faire plus de partage, car le partage donne autant
de bonheur pour celui qui donne que pour celui qui
reçoit, notamment un partage avec ceux qui ont moins.

—

Avoir des espaces de cuisine à l'extérieur
(sur les places).

—

S'entraider dans les immeubles, profiter d'occasions
comme la Fête des voisins.

—

Se regrouper pour faire ensemble de la cuisine
et apprendre.

—

Privilégier les circuits courts.

—

Faire du covoiturage pour aller dans un lieu
moins cher, ou à la cueillette.

—

Savoir cuisiner.

—

Cultiver l'art du potager, de la cuisine,
restaurer la valorisation du métier de paysan...

À Brioude, un jardin pour le partage

À Brioude (Haute-Loire), des citoyens ont décidé de créer un jardin partagé, véritable embryon d'un mode d'alimentation et de vie saine et durable. Récit et témoignage à deux voix, avec Franky et Dominique.

« Maintenant j'agis »

Pour moi, cela fait maintenant quelques années que je me questionne, que je réfléchis sur ce qu'il faudrait faire, changer ou mettre en place afin que les choses évoluent et que chacun puisse avoir accès à une alimentation digne, saine et durable. Ce n'est qu'après une multitude de réunions au sein de différentes associations, pour en arriver toujours au même point. Il faut changer cela ! Comment ? J'ai alors fait le choix de passer de la réflexion à l'action.

Maintenant, j'agis. En effet, moi aussi, j'entendais bien que des choses se faisaient à gauche et à droite, que des gens bougeaient... pour que cela change ! Et cela m'interrogeait encore plus... Et pourquoi pas moi, pourquoi pas nous ? En échangeant avec d'autres, je me rends compte que ce n'est pas une fatalité. Il est possible de réduire cette surconsommation en développant un autre modèle.

À notre drôle d'époque, un consommateur semble avoir plus de pouvoir qu'un citoyen. Finalement, c'est à nous de décider ce que

nous voulons et comment nous le voulons et non pas au conglomérat agroalimentaire qui régit l'alimentation comme un commerce lambda. De ce fait, le monde alimentaire devrait être un domaine protégé par le gouvernement comme au temps de la Révolution française avec le système des prix maximums (interdiction de vendre la miche de pain au-delà d'un certain prix).

Je me suis donc décidé et, maintenant, j'agis... C'est vrai, je peux faire pousser des légumes dans un jardin partagé à Brioude ! Ce projet, encore très jeune et expérimental,

a créé un engouement sur ma commune et, bien qu'au départ les gens n'y étaient pas très favorables ou ne le voyaient pas d'un très bon œil, il est aujourd'hui observé avec attention, voire attendu...

Pour finir, il n'est pas toujours très simple d'agir, de se lancer. Il faut beaucoup lutter mais cela vaut le coup de se battre. Il ne faut rien lâcher, toujours essayer. Le tout et de ne pas rester dans l'inaction... ■

Franky.

« Et pourquoi pas moi, pourquoi pas nous ? »

« *Après le Covid-19, cette initiative tombe à pic* »

C'est un super projet qui permettra à des personnes en situation de précarité d'avoir un accès à une alimentation digne, saine, équilibrée, durable et pas seulement. Brioude est une commune rurale de plus de 8 500 habitants mais où malheureusement tous n'ont pas accès à un jardin ou à des légumes. Surtout après la période particulière liée au Covid-19, cette entreprise tombe à pic. Cela redynamise le côté associatif, à l'heure justement où les associations ont souffert terriblement de cette pandémie.

La finalité est de récolter des légumes, des fruits et des aromates qui ont un goût incomparable mais pas seulement. Cela permet d'abord de sortir de chez soi, d'avoir une activité manuelle plaisante, de faire des rencontres et de passer du temps ensemble tout simplement. Un projet qui permet à différentes associations de travailler ensemble, de croiser leurs savoirs. Plus qu'un jardin partagé, ce beau projet, ce lieu, est une véritable pépinière du bien-vivre ensemble... Un projet utopique visant à rééduquer les gens, rediriger les personnes, qui souvent mangent mal, vers une alimentation de qualité, en leur donnant la possibilité d'agir, de les valoriser par une action leur permettant finalement de pouvoir acquérir un peu plus d'autonomie

« *Cela permet de sortir de chez soi et de passer du temps ensemble tout simplement.* »

alimentaire et donc plus de pouvoir d'achat... Par le biais de donations, un grand nombre de graines de variétés différentes ont déjà été récoltées. À l'arrivée du printemps, le temps du dur labeur est arrivé.

Le public visé est des personnes en réinsertion ou en situation d'isolement mais pas seulement.

Les légumes cultivés permettront aussi à des associations de faire des repas partagés, ce qui valorise encore un peu plus leur travail. Outre le fait de partager de bons moments, le travail, les récoltes et nos connaissances, des ateliers cuisine seront régulièrement mis en place par une autre association qui adhère au

projet, afin d'apprendre à cuisiner avec ses propres légumes et à les consommer. Un atelier où notre travail et nos légumes seront mis en valeur par la préparation de différents plats et desserts. Les surplus de légumes seront distribués

dans différentes associations habituées à récupérer les invendus alimentaires des grandes surfaces, en les faisant passer de la conserve industrielle à du local, du bio.

Pour ma part, ce projet aura une saveur toute personnelle: il me rappelle la dernière fois que j'ai eu un jardin, il y a bien longtemps déjà, ce temps où j'avais une famille autour d'une ferme et d'un grand potager. Plein de nostalgie remonte à la surface! ■

Dominique.



GAEI KERRAOI / SCCE

ENTRETIEN

Xavier Hamon : « Notre boulot, c'est de passer à un autre récit alimentaire »

Xavier Hamon est cuisinier de profession. Ayant d'abord exercé dans la gastronomie française traditionnelle, il en a dénoncé les dérives (les violences en cuisine, notamment) et a rendu une première fois son tablier pour reprendre ses études et devenir infirmier en santé mentale. Avant de revenir à la restauration et de s'engager en faveur d'une vision humaniste de cette dernière. En 2016, il crée l'Alliance des cuisiniers, liée au mouvement *Slow food* qui a pour credo une « alimentation bonne, propre et juste ». Depuis, Xavier Hamon n'a cessé de défendre une cuisine de qualité, responsable sur les plans environnemental et humain, et accessible à tous, y compris aux plus modestes. En 2019, il fonde l'Université des sciences et pratiques gastronomiques à Quimper (Finistère), avec pour ambition de « questionner nos modèles agricoles et alimentaires, et repenser le métier de cuisinier-ère ».

Cyril : Au sein du Secours Catholique, je participe à un groupe de réflexion autour de l'accès digne à l'alimentation. Nous nous interrogeons sur la notion de dignité. Dans les associations qui font de la distribution alimentaire, ce qui est donné, souvent, je ne me l'achèterais pas pour moi, je ne le mangerais pas. On ne peut pas parler d'un accès digne. Quelle est votre vision d'un accès digne à l'alimentation ?

Xavier : Je partage votre avis : il n'y a aucune dignité à fournir *via* l'aide alimentaire des produits dont personne ne voudrait. Je vais même plus loin : il y a une légitimation *via* l'exonération d'impôts à continuer cette supercherie. Pour le coup, j'ai une expérience assez récente et marquante sur cet aspect. Je m'occupais, il y a quelque temps,

de cuisiner pour un festival de cinéma dans le Finistère Sud. Nous avions des surplus à la fin de la manifestation. Quand j'ai contacté les acteurs locaux de l'aide alimentaire, j'ai eu l'impression qu'on me déroulait le tapis rouge. J'étais reçu comme le messie. Alors je n'ose imaginer comment un patron de la grande distribution est accueilli quand il vient avec ses invendus... Dans mon cas, les produits étaient de qualité. N'empêche... Je pense en effet que la dignité passe par la capacité à donner un vrai choix. Ce n'est pas concevable, et c'est même révoltant, qu'une partie de la population, parce qu'elle n'a pas les moyens, soit mise en situation de non-choix. Comme si elle était dépossédée de sa capacité de discernement. C'est aussi un déni de ce que les gens sont. Je constate

régulièrement qu'il y a dans la file d'attente du point de distribution de mon quartier des gens aux profils sociologiques très divers. Je n'ose imaginer que tous ont la même culture alimentaire, les mêmes capacités ou envie de transformer les produits, de cuisiner, etc. Je ne sais pas quels liens se tissent dans ces lieux de distribution, mais il me semble qu'aujourd'hui, les bénéficiaires commencent à émettre des avis... Vous en savez sans doute plus que moi sur le sujet.

Franky : Je voudrais partager mon vécu sur cet aspect justement. À une époque, j'ai dû demander de l'aide alimentaire. On a refusé de me servir, car je ne voulais pas prendre de boîtes de conserve, préférant cuisiner des produits frais.

Xavier : Eh bien, cela vient confirmer ce que je presentais de loin... Pour revenir à la question de Cyril sur la dignité : où est la dignité quand on est à un point où les populations ne se croisent plus ? Il faut recréer du lien, mettre fin à ces ségrégations. Pour recréer du lien, rien de tel que l'alimentation. Mais quelle alimentation ? Si on veut recréer du lien entre nous (c'est mon expérience d'infirmier qui parle), pour qu'il soit vrai, il faut qu'il ait du sens. Et si on pense que le fait de manger doit avoir du sens, alors ce qu'on nous donne dans l'aide alimentaire n'en a aucun : ça ne relie rien ni personne ; culturellement, sur les plans agronomique et gustatif, ça n'a aucun sens, sauf exception. Quel sens cela a de donner des choses qui ne nourrissent pas, qui plus est ! Quelle est la qualité nutritionnelle de produits ultra-transformés, et même de produits de base comme le pain constitué de farines exemptes de toutes les qualités du blé, tant elles sont raffinées ? Avec cette hypocrisie insupportable : on légitime cela par l'exonération d'impôts pour les donateurs... En me penchant sur le modèle agricole,

« Pour recréer du lien, rien de tel que l'alimentation. »

je me suis intéressé aux méthaniseurs qui produisent du biogaz. Ils engouffrent aujourd'hui des surplus alimentaires par centaines de milliers de tonnes. Finalement, dans la vision de ceux qui pensent l'aide alimentaire, cette dernière est, comme le méthaniseur, une solution pour écouler les surplus d'une gabegie agroalimentaire. Pour moi, la dignité serait de remettre du sens : dans les produits, mais aussi dans l'acte de distribution. Cela m'intéresse que l'on s'interroge ensemble sur ce moment-là où les gens viennent chercher à manger, sur ce que l'on en fait, comment on lui redonne de la dignité. Je n'ai pas de solutions toutes prêtes, même si je vois bien qu'une frange active du secteur de l'ESS [économie sociale et solidaire] prétend en offrir... Comment peut-on ouvrir, sur un territoire, cette question de la précarité et de la dignité à tous les acteurs ? Cette question m'intéresse.

Cyril : Juste une réaction : pour moi qui faisais pas mal de ramasses pour une association, voir tous ces bacs pour le biogaz avaler des palettes de produits frais (poissons, viandes, etc.) que je ne pouvais pas récupérer car je n'avais pas de camion réfrigérant, cela me faisait mal au cœur... C'est de la folie, en fait.

Clarisse : Pour sortir du modèle de l'aide alimentaire d'urgence, que pensez-vous de la proposition de création d'une sécurité sociale de l'alimentation ? [NDRL : un dispositif universel, financé par les cotisations sociales, qui allouerait à chacun une somme mensuelle pour acheter des produits conventionnés localement et démocratiquement avec des producteurs, industriels et distributeurs.]

Xavier : J'en ai entendu parler, et je dois d'ailleurs rencontrer prochainement le Réseau salariat, un des acteurs qui porte cette initiative. Au début, je me suis méfié,



je dois dire, parce qu'au départ, l'idée était beaucoup défendue par le monde paysan, qui n'a toujours pas réussi à régler le problème de sa propre rémunération et donc de sa subsistance. Je me suis dit que c'était cocasse que des gens qui n'arrivent pas à se payer pensent aux autres... Cela dit, on a là un vrai outil, qui permet de poser sur la place publique la question de la dignité et le fait que l'alimentation concerne tout le monde. Cette idée de caisse locale est intéressante, en cela qu'elle mettrait autour de la table des acteurs qui sont aujourd'hui dans des prés carrés et travaillent peu ensemble, afin de décider ensemble des produits, des types et lieux de distribution et de consommation faisant partie de ce dispositif. C'est dix fois plus utile que n'importe quel plan alimentaire territorial tel qu'il est pensé aujourd'hui.

Cyril : Il y a des personnes qui ne recourent pas à l'aide alimentaire, mais qui, pour autant, ont de trop petits revenus pour se nourrir sainement et n'ont d'autres solutions que le *low cost*. Moi, par exemple, je peux faire mes courses. Mais j'ai de petites ressources et donc des choix à faire. Honnêtement, le bio, j'oublie : c'est trop cher pour moi. Comment réduire ce fossé ?

Xavier : Dans les formations que je dispense, notamment en restauration collective, où je milite pour qu'on cuisine autrement, avec des produits issus de productions agricoles de qualité, on me fait ce retour selon lequel le bio est réservé à une élite et est hors de prix. C'est une réalité.

Au départ, l'agriculture biologique était un projet politique : il s'agissait de se rémunérer autrement, de redessiner les territoires à partir de l'alimentation, de redonner à tous accès à de la nourriture de qualité. Mais les pionniers ont perdu ce combat le jour où le marché s'est emparé de la filière

bio. On est passé à un marché de niche ultra-valorisé, avec des circuits de distribution inaccessibles. Car, pour avoir accès au bio, le facteur économique compte, mais pas seulement. Le facteur géographique a son importance. Pour ma part, à Quimper, je suis privilégié : je suis cuisinier, je connais les producteurs locaux, j'ai un véhicule pour aller chercher les produits, je sais les transformer et leur donner du sens. Ça ne me

coûte donc pas cher ; quand je cuisine des produits de saison, ça ne me coûte pour ainsi dire rien. Mais je suis bien un privilégié. Dans certains quartiers, les lignes de bus amènent tout droit

« Dans certains quartiers, les lignes de bus amènent tout droit aux hypermarchés, mais jamais jusqu'aux petits producteurs ! »

aux hypermarchés, mais jamais jusqu'aux petits producteurs, qui pourtant existent ! Cette question de l'accessibilité au bio pose aussi la question de nos régimes alimentaires. On est passé d'une culture de la protéine animale les jours de fête, le dimanche, pour se faire plaisir, à une culture où on mange comme le dimanche tous les jours. Le prix de notre alimentation est aussi fonction de ce que l'on met dans l'assiette. Quand on n'a pas les moyens, et juste accès au *low cost* pour s'approvisionner, on n'a pas le loisir de se poser ces questions-là, on a d'autres choses à penser que d'imaginer son régime alimentaire. Or, tout tourne autour du produit carné. Et, pour en manger tous les jours, il faut que ce soit produit en masse ; pour cela, il faut déforester l'Amazonie et, finalement, on se retrouve dans tel ou tel supermarché *discount*, à choisir entre le pire et le moins mauvais. Ce sont de faux choix.

Une fois dit tout cela, repenser son régime alimentaire ne se décrète pas. Il faut déconstruire une culture alimentaire, raconter une autre histoire. Notre boulot, c'est de passer à un autre récit alimentaire. Aujourd'hui, ceux qui écrivent le récit autorisé de l'alimentation, ce sont soit les grands chefs, qui se

donnent bonne conscience en cuisinant pour les pauvres sous l'église de la Madeleine, soit la grande distribution et les communicants, qui nous racontent ce qu'on doit manger. Il nous faut raconter notre propre récit alimentaire, à partir d'éléments justes, nutritionnels, de dignité, de rencontre... C'est là que je souhaite introduire ce qu'on a essayé d'impulser à Quimper. Et vous verrez pourquoi ça n'a pas marché... Vous imaginez bien que cela fait un moment que je réfléchis à ces questions d'accessibilité alimentaire car, quand on cuisine dans un restaurant du centre-ville de Quimper, comme cela a été mon cas, on doit lutter contre les discours dominants. Quand j'ai commencé à dire: « *Moi, je n'ai pas de viande de qualité, alors il n'y en aura pas au restaurant.* » Vous imaginez bien que ce n'est pas si simple que cela. Mais, quand il y en a, elle est de qualité. Vous allez la payer un peu plus cher, mais elle rentrera dans le menu à 17 euros du midi, en plus petites quantités. En revanche, vous ne somnolerez pas l'après-midi, parce que vous n'aurez pas trop mangé. On aura travaillé les légumineuses, les céréales... Construire une nouvelle culture alimentaire prend du temps mais, économiquement, cela peut tenir la route.

Clarisse: Alors, qu'avez-vous tenté qui n'a pas marché?

Xavier: En lien avec un centre social de Quimper, j'ai essayé de créer un projet de cantine populaire. La sémantique a son importance: la cantine populaire n'est pas réservée à un type de population. Tout le monde y a accès. Notre premier objectif était de créer un lieu dont on pousse la porte sans qu'on soit intimidé, dans lequel on se sente autorisé à entrer. Le projet était un menu à 12 euros. Avec l'idée de faire jouer la solidarité – pour le coup – en permettant l'accès à des gens qui aujourd'hui bénéfici-

ent de l'aide alimentaire à des ateliers de cuisine. Le but: faire que tous ceux qui ne peuvent pas cuisiner chez eux (les gens qui traversent une période difficile, ceux qui sont seuls et ne cuisinent plus pour eux-mêmes, les familles monoparentales, les personnes âgées, etc.) puissent faire à manger avec nous et repartir avec leur repas. L'occasion de créer du lien, de parler de ce qu'on mange et comment on peut manger autrement... L'occasion aussi de créer un groupement d'achats, rendant accessibles autrement les bons produits. Un prétexte, là encore, pour créer des discussions, des débats. La carte ne serait pas figée, elle tiendrait compte des cultures différentes, des histoires des gens. Le repas est un prétexte pour redonner de la dignité, mais à partir de ce que sont les personnes et en supprimant toutes les injonctions.

Clarisse: Un lieu où la démocratie alimentaire puisse vivre, y compris en faisant une place aux personnes en précarité?

Xavier: Tout à fait. Vous avez très bien résumé.

Clarisse: Alors, pourquoi ça n'a pas marché?

Xavier: On s'est retrouvé autour de la table avec des élus, la CLCV (« Consommation, logement, cadre de vie », une association nationale de défense des consommateurs et usagers), la LDH (Ligue des droits de l'homme), le centre social. Une étude montrait le besoin d'un restaurant dans le quartier. On était donc légitimes dans notre proposition. Mais aussi bien côté CLCV que municipalité, la professionnalisation posait problème. On s'est heurté à une certaine vision de la charité. Les élus voulaient une cantine bio à cinq euros, voire une soupe populaire à trois euros; et remettre, finalement, une distribution alimentaire, en faisant les fonds de frigo de la grande distribution et,

de temps en temps, en faisant travailler un cuisinier. Ce n'était pas du tout notre projet. Le nôtre, c'est un projet qui part des gens, accompagné par des professionnels. Il demande certes un peu d'argent : 12 000 euros. Mais on prenait le risque, nous, de travailler le modèle économique. Cela dit, au-delà des instances politiques locales, ce projet parle à beaucoup de monde, il peut fédérer. On va donc retourner au charbon, pour convaincre d'autres associations et acteurs locaux.

Franky : Vous avez parlé à un moment donné de formations que vous dispensez. À qui s'adressent-elles ?

Xavier : Effectivement. En 2019, l'Alliance des cuisiniers a écrit son manifeste et aussi décidé de créer un outil de transmission de sa vision. Dans les écoles hôtelières et les centres de formation d'apprentis, on est très bien accueillis pour la Semaine du goût, mais ça s'arrête là. On n'entre pas dans les programmes. Quand j'ai vendu mon dernier restaurant, les camarades de l'Alliance des cuisiniers m'ont demandé de plancher sur cet outil de transmission. Et on a créé l'Université des sciences et pratiques gastronomiques. Elle a trois missions : former ceux qui veulent faire de la cuisine leur métier ; faire de la recherche – anthropologique, sociologique, juridique – pour identifier pourquoi le monde de la cuisine est aussi violent et maltraitant, et essayer de trouver des solutions ; enfin, développer des projets de territoire, dans lesquels s'inscrivent les cantines populaires.

Par exemple, à l'automne dernier, nous avons organisé une série de tables rondes autour des droits culturels et de l'alimentation. L'ambition est d'inviter les populations à discuter de ces questions-là, pour faire émerger des forces politiques pouvant porter des cantines populaires.

Franky : En Haute-Loire où je vis, nous avons monté un jardin solidaire (dimen-

sionné pour une douzaine de participants). On fait cela en lien avec une association qui permet de cuisiner tous ensemble. Car je me suis rendu compte que ça ne suffit pas d'amener des légumes à des gens qui n'ont pas l'habitude d'en manger : il faut aussi apprendre à les cuisiner. On projette donc d'organiser des ateliers pour cuisiner des légumes de A à Z, de l'entrée au dessert. Et ensuite, on mangera tous ensemble. Que pensez-vous de ce type d'autres solutions ?

Xavier : Que du bien. Car c'est cela, refaire culture commune. Le jardinage, comme la cuisine, est un prétexte pour tisser du lien. De plus, il permet de remettre du sens. Avec cette initiative, vous participez à une redéfinition de notre régime alimentaire. À Quimper, nous avons été sollicités par une association pour mener des ateliers de cuisine à partir des herbes gourmandes qu'elle a cultivées dans les quartiers de la ville. Il y a effectivement besoin de se réapproprier le légume, ainsi que sa transformation.

Pour parler de tout ce qu'on vient d'évoquer, il n'y a pas mieux que les ateliers cuisine et les jardins. Et si, en plus, on peut finir avec un repas en commun !

Dans ce type d'initiatives, les liens qu'entretiennent les acteurs sociaux avec les habitants sont précieux. Dans les quartiers où je n'arrive pas à faire du lien avec les acteurs sociaux, c'est alors compliqué de toucher la population. Il y a un premier contact fait de défiance. C'est pour cela que c'est important d'être plusieurs

acteurs sur ces projets. Votre initiative est précieuse. Et je serais curieux d'en savoir plus, cela pourrait m'aider.

Franky : Toutes les personnes qui participent à notre jardin ont connu cette précarité alimentaire et ont envie d'être acteurs. Ce n'est pas un projet pensé par d'autres. C'est nous qui avons eu envie de le mettre en place. >>>

“ Le jardinage, comme la cuisine, est un prétexte pour tisser du lien. ”





►►► **Xavier** : Le récit nourricier qu'on essaie d'inventer, c'est aussi de dire : il ne faut pas en faire une montagne. Qu'est-ce qu'on veut ? Une alimentation saine, bonne, simple à mettre en œuvre et accessible. Et ça, c'est possible. Pour y arriver, en revanche, il faut déconstruire et reconstruire. Si, en plus, on peut s'appuyer sur l'histoire des gens, comme vous le faites, dans une volonté d'être acteurs, c'est cela qu'il faut faire.

Votre projet, c'est aussi l'antimédiatisation de la cuisine. Quand vous voyez ce qu'on raconte aujourd'hui de la cuisine... D'un côté, vous avez des super performances, avec des héros de la cuisine qui font des trucs de dingues avec du matériel ultrasophistiqué. Si c'est ça la cuisine, alors plus personne ne cuisine ! Ces émissions qui racontent des histoires extraordinaires, paradoxalement, rendent inaccessible la cuisine du quotidien, celle qui nourrit, qui fait lien, celle qui est issue de notre culture. Et, à l'opposé, vous avez Deliveroo

qui explique dans ses campagnes de pub qu'il vous garantit 100 % de plaisir avec 0 % de cuisine. Et nous, Franky, Cyril et moi, on arrive au milieu de tout ça. C'est pour cela que j'ai été touché quand vous m'avez contacté. On doit réfléchir ensemble à la façon de créer des liens sur des territoires, pour faire autrement. Car chacun dans son coin, tout seul, on n'y arrivera pas.

Cyril : La précarité alimentaire, on l'a dit, c'est une question de revenus, mais pas que. Il y a aussi une dimension culturelle et de savoir-faire. Comment sensibiliser à la connaissance des produits ? Amener les personnes à davantage cuisiner ? Plein d'aliments ne sont pas ou plus connus, peu consommés : les fromages, par exemple... Dans l'association où j'étais bénévole, il n'y a que *La vache qui rit* qui plaît. Il y a toute une

éducation à faire. Par quoi cela passe-t-il ?

Xavier : Aujourd'hui, la nouvelle génération est issue de familles ne cuisinant plus depuis trois générations. Alors, en termes de transmission de savoir-faire et de culture, tenir le discours qu'il suffit de cuisiner pour bien manger, ça ne marche pas. J'entends aussi que des gens n'aiment pas cuisiner et ne sont pas prêts d'aimer cuisiner. Sont-ils pour autant condamnés à mal manger ? Il faut leur proposer d'autres solutions. Les ateliers de cuisine dans les cantines populaires peuvent en proposer : on y passe un bon moment, on rigole autour de la cuisine, on arrive au bout d'une recette... Il y a un gros travail de réappropriation de la cuisine à mener, qui ne peut passer que par le « faire ». Et, pour cela, il faut des lieux accueillants.

En tout cas, tout ce qui est prétexte à réunir des gens, à les mettre autour de la table avec des économes, des cou-teaux, une casserole, ça fonctionne !

Quant à la connaissance des produits, on part de loin. Nous

arrivons au bout d'un processus qui a démarré dans les années 1950. Aujourd'hui, des fromages AOC (appellation d'origine contrôlée) ne sont plus fabriqués au lait cru. En Auvergne, par exemple, il n'y a plus beaucoup de Saint-Nectaire fabriqués avec des productions laitières locales. Cela dit, l'exemple de *La vache qui rit* est intéressant. Imaginer remettre les gens à la cuisine avec des produits qu'ils ne connaissent pas, c'est peine perdue. Vous voulez faire manger du tofu à un enfant ? Il arrive avec les représentations de ses parents et de sa culture, il ne va pas le goûter. Vous lui racontez l'histoire de la graine de soja : il goûtera. Nous avons besoin de lieux pour repasser de *La vache qui rit* à un fromage frais. Pour cela, on va raconter la prairie, l'élevage de races locales, la confection du fromage à la ferme ; un fromage pas si cher que ça, avec

“ On doit réfléchir ensemble à la façon de créer des liens sur des territoires, pour faire autrement. ”

lequel on peut faire de très bonnes tartes, à moindre coût qu'avec de la crème.

Clarisse : Je voulais souligner la question du goût et de la perte du goût. Je suis récemment tombée sur un témoignage dans la presse : une mère seule qui se serre la ceinture et qui dit que ce qu'elle a aussi perdu depuis tous ces mois qu'elle vit dans la précarité, c'est qu'elle n'a plus aucune idée de ce qu'elle aime manger, qu'elle a oublié jusqu'au goût de certains aliments. Comment permet-on aux personnes de renouer avec le goût ? De pouvoir dire ce qu'elles aiment ou n'aiment pas, de se définir ?

Xavier : Complètement. Le goût est une façon d'affirmer son identité. Quand on a un panel de goût pauvre, ou qui s'est appauvri, ça ne nous aide pas à nous identifier. Dans mon parcours de cuisine, je me suis émancipé de tout ce que j'ai appris à l'école hôtelière et j'ai commencé à cuisiner autrement, parce que, quand on rencontre quelqu'un qui passe un temps fou dans ses champs, pour sélectionner ses graines, faire ses semis, ses plants et sortir un produit incroyable, vous ne le passez plus au four pendant trente minutes, vous y faites attention. Et cela change votre manière de cuisiner. Et cela modifie le goût, aussi. Les gens qui venaient manger chez moi repéraient ce marqueur de goût. Ils pensaient que, derrière ces goûts qu'ils redécouvraient, il y avait des techniques de cuisson incroyables, mais pas du tout. Donc, oui, ça ne sert à rien d'acheter un bon produit si, derrière, on le massacre. Et, effectivement, l'appauvrissement du goût est un appauvrissement culturel, une perte de confiance évidente. Une anecdote vécue au centre social de Bordeaux Nord : j'avais été invité pour l'inauguration d'un atelier de cuisine partagé. Pour la réception, des femmes avaient préparé des pains de toutes les communautés du quartier. Avant la dégustation, l'une d'elles s'est excusée car la qualité habituelle des pains n'était pas au rendez-vous. Comme je venais, elles avaient utilisé de la farine

bio, au lieu de la Francine de supermarché qu'elles utilisaient habituellement. Gustativement parlant, ça ne les satisfaisait pas, elles étaient très déçues. Ces femmes voulaient me faire goûter le pain du bled. Quand je leur ai expliqué que la farine bio utilisée était sans doute beaucoup plus proche de la farine du bled que la Francine qu'elles achetaient au supermarché, elles ont bien compris qu'elles s'étaient appauvries culturellement et que leur goût s'était habitué à quelque chose qui n'avait rien à voir avec leurs souvenirs du pain du bled. Là, ça a été le départ de quelque chose. Depuis, elles travaillent avec un paysan boulanger. On peut toucher à des choses très sensibles, quand on touche au goût. On touche à l'émotion, parfois à des choses pas toujours drôles aussi... C'est le jeu.

Cyril : Dans une première vie professionnelle, j'ai été cuisinier pendant vingt-deux ans. J'ai beaucoup travaillé dans des restaurants de chaîne. Dans ce type d'établissements, ce n'est pas toujours le chef qui décide du menu. C'est le siège, avec, pour conséquence, des aberrations dans l'assiette. La logique voudrait qu'un cuisinier se rende au marché et, en fonction de ce qu'il en ramène, décide de son menu du jour. Or, bien souvent, les cuisiniers établissent le menu et se débrouillent ensuite pour avoir les produits correspondants. Je me souviens du cas d'un resto italien où on vendait un seul *osso buco* par semaine. Au lieu de le supprimer de la carte, on en faisait cinq et on les laissait traîner. Pour pouvoir maintenir le plat à la carte, on a fini par l'acheter tout prêt, surgelé. Il y a des changements à mener dans les façons de faire des cuisiniers. Notamment, la cuisine doit s'adapter aux productions, et non l'inverse. Selon vous, quel rôle peuvent avoir les cuisiniers dans le changement de notre système alimentaire, dans le bien manger pour tous ?

Xavier : Ce que vous décrivez, c'est encore une fois une question d'émancipation. Vous décrivez très bien comment le cuisinier n'a

plus de choix, soit parce que les menus sont établis ailleurs et qu'on lui impose des approvisionnements, soit parce que les circuits de distribution alimentaire professionnels se réduisent comme peau de chagrin. Une poignée d'acteurs majeurs proposent des catalogues de cent cinquante pages présentant des produits tous issus du même type de production. Un *osso buco* n'a pas plus de sens à la carte que des joues de porcs. Un cochon n'a que deux joues. Ces joues de porc ne peuvent venir – surtout dans un restaurant de cent cinquante couverts par jour – que de solutions industrielles qui nous font aller droit dans le mur. Le cuisiner a été mis sous dépendance. Il est dépossédé de son libre arbitre. Du moment où il n'a plus le choix de ce qu'il met dans l'assiette, parce qu'il ne peut plus faire le marché, parce qu'il ne peut plus donner de sens à sa pratique, alors il est sous dépendance.

La solution passe par une reprise du pouvoir de notre métier, par une émancipation des formats de formation et de représentation professionnelle. L'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie), le syndicat majoritaire, marche main dans main avec les grandes chaînes de restauration et d'hôtellerie. Ce syndicat, qui est censé représenter l'avenir du métier, va en Tunisie recruter des cuisiniers parce qu'il ne veut pas augmenter les salaires ou améliorer les conditions de travail. Donc, on est mal représentés. J'appelle à créer un nouveau syndicat professionnel pour prendre le pouvoir politique sur notre métier. Et, encore une fois, il faut qu'on sorte de la vision héroïque du cuisinier génial qui court la campagne ou la montagne pour cueillir ses plantes, qui revient, transforme tout... Ça, ce n'est possible que moyennant cent cinquante euros par tête. Nous, reprenons le pouvoir sur la cuisine du quotidien, en disant comment on

« Nous, reprenons le pouvoir sur la cuisine du quotidien, en disant comment on veut cuisiner. »

veut cuisiner, être regardé et qu'on sanctionne et qu'on taxe la malbouffe pour financer les formations que l'on souhaite, les établissements et les salariés qui travaillent bien. L'Alliance des cuisiniers est en train de créer ce nouveau syndicat professionnel pour porter ces questions-là.

Clarisse : Des millions de repas sont consommés chaque jour dans la restauration, c'est un levier considérable pour changer les systèmes alimentaires. Le cuisinier peut-il avoir un quelconque pouvoir de changement ?

Xavier : À condition, j'insiste, que les règles changent. Je suis sollicité pour intervenir dans la restauration collective en Bretagne. Je vois bien que la restauration collective est un canal d'écoulement des surplus de la production agroalimentaire ou un moyen de la réorienter. Dans cette région de trois millions d'habitants, on produit à manger pour vingt-huit millions d'habitants tous les jours. On nourrit une partie de la région parisienne, et aussi le monde entier. Quand les marchés à l'export se cassent la figure, on se tourne vers la restauration collective pour écouler les productions qu'on n'arrive plus à vendre à l'extérieur. Pour ce qui concerne la restauration collective, il faut des choix politiques forts qui nous

permettent de sortir de l'équation « hygiène – économie ». Ça ne veut pas dire qu'il ne faut pas travailler correctement. Mais ne pas nous autoriser à travailler des produits de qualité

sous prétexte que l'industrie fait plus sûr, ce n'est pas possible. Et tant qu'on aura moins de deux euros pour faire à manger à un enfant, on n'y arrivera pas. Or, c'est le quotidien de beaucoup de cuisiniers de collectivité. Ils ne sont pas magiciens. Le cuisinier est au centre, mais il faut qu'il ait le pouvoir de décider.

Franky : On parle beaucoup d'éducation depuis le début de cet entretien. Je pense qu'elle commence dès l'école. J'ai une fille qui mange à la cantine scolaire : je ne comprends pas pourquoi sa cantine, en milieu rural, ressemble à ce qu'elle pourrait être dans une grande ville avec des plats tout prêts, surgelés, à peine retravaillés, alors qu'autour de nous, il y a des possibilités avec des maraîchers qui pourraient livrer les cantines. Pourquoi ça ne se fait pas ?

Xavier : Ce que vous décrivez, Franky, est pour moi un crime politique contre l'alimentation de nos enfants. Cela n'a aucun sens. On voit encore aujourd'hui des cantines se construire pour faire 20 000 couverts. Avec ça, on tue tout ce qu'on vient de raconter. Pour changer les choses, il faut entreprendre un rapport de force. Je ne crois pas à la seule force de l'éducation des publics, ni à la seule force de la formation des cuisiniers. Cette voie que vous décrivez dans les cantines, elle a été décidée, votée, mise au budget. Elle a fait l'objet de choix politiques qui ont permis que cela existe. On peut faire des choix politiques qui permettent que cela

n'existe plus. Et, encore une fois, le cuisinier seul, le Secours Catholique seul, n'y arrivera pas. Comment se mobilise-t-on ensemble, à travers une sécurité sociale de l'alimentation, à travers le portage de lois qui interdisent les cantines centrales, qui favorisent les approvisionnements locaux ? Il faut mettre des limites à l'agro-industrie. Mais, tout seul, on ne pourra pas y parvenir.

Cyril : Depuis la crise du Covid-19, maintenant que la restauration a pleinement rouvert, que pensez-vous de la fuite du personnel vers d'autres métiers ?

Xavier : Le mal est profond, et date de longtemps. C'est le juste retour des choses. Les négociations entre partenaires sociaux ne sont pas à la hauteur. Le salaire est une chose, mais ce n'est pas tout. Dans le secteur de la santé, c'est pareil. Quand un secteur devient une machine à cash, les gens ne veulent plus y travailler. Je pense que nous ne sommes pas sortis de l'auberge. Pour ceux qui travaillent bien, c'est dommage. Mais, pour les autres, c'est le juste retour des choses. ■

Parce que, pour s'exprimer, les mots ne suffisent pas toujours, cette rubrique ouvre les pages de votre revue à des œuvres plastiques – photos, tableaux, sculptures, compositions, etc. – de tous horizons. Une autre dimension.



« Car la photographie est une parole »

Série photographique proposée par le collectif « Cèdre Photographe »

« Cèdre Photographe », le nom de notre collectif, est né en janvier 2022 d'un projet de témoignages visant à mettre l'outil photographique au service de personnes exilées. Cette initiative a été mise en place avec le concours du Centre d'entraide pour les demandeurs d'asile et les réfugiés (Cèdre), une antenne du Secours Catholique dans le XIX^e arrondissement de Paris. Le collectif a, par ailleurs, été soutenu par deux bénévoles du Secours Catholique, Joseph Aimard et Isis Khan, et par une bourse du Ella Lyman Cabot Trust.

Notre collectif compte aujourd'hui huit membres : Harouna S., Khalid M., Mamadou Lamine D., Ousmane B., Riadh D., Richard C., Seydou D. et Tidjane D. Issus de l'Afrique subsaharienne (Guinée, Côte d'Ivoire, Mali et Tchad), du Maghreb (Algérie) et de l'Asie du Sud (Bangladesh), nous nous sommes réunis chaque semaine depuis le début de l'année, animés par un désir commun de témoigner grâce à la photographie de notre quotidien, de nos combats et de nos espérances. Ainsi, le collectif « Cèdre Photographe » est devenu source de création artistique, de partage et d'une grande et vivifiante amitié entre chacun des membres du groupe.

Cette série, construite sur la base de photographies prises et sélectionnées par l'ensemble du collectif, a été réalisée à l'aide d'appareils argentiques jetables – utilisés durant la semaine pour faire part du quotidien – et d'appareils numériques – utilisés lors des rencontres hebdomadaires du collectif. À ces images ont été associées des paroles, que nous avons dites et notées lors de nos ateliers, pour illustrer ce qui, de manière répétée, nous marque, nous amuse, nous habite et nous incite à appuyer sur le déclencheur.

Par le biais d'un regard franc et nouveau, nous souhaitons mettre en lumière ce que la distance – linguistique, culturelle et sociale – empêche souvent de saisir dans la réalité de l'exil. La photographie est devenue pour nous une parole : une parole par-delà les frontières, les préjugés et les statuts juridiques. C'est une parole que nous souhaitons partager avec vous. ■





© CÈDRE PHOTOGRAPHE

*« On est né pour vivre. Vrai ou pas?
Il faut se battre. Il y aura toujours
de bonnes choses à venir. »*

Seydou D.



© CÉDRE PHOTOGRAPHIE

*« Le Louvre je l'ai vu sur France 24
pendant la guerre en Côte d'Ivoire.
Je ne pensais pas le voir
en vrai un jour. »*

Seydou D.





« Quand tu es étranger, les gens
ne savent pas d'où tu viens,
ne connaissent pas ta famille,
tout le monde se méfie.
Quand tu n'as pas de statut,
les gens ont peur de toi. »

Riadh D.





43

© CEDRE PHOTOGRAPHE





© CÉDRE PHOTOGRAPHIE

*« Le plus dur,
c'est la solitude. »*

Riadh D.







« - *Tu habites partout?*
- *Oui.*
- *Je comprends.* »

Harouna S. et Ousmane B.











© CÉDRE PHOTOGRAPHIE

*« Mais la vie, c'est comme ça.
Les grands gagnent et les
petits sont mangés. »*

Ousmane B.



© CÉDRIC PHOTOGRAPHIE



© CÉDRIC PHOTOGRAPHIE



© CÉDRIC PHOTOGRAPHIE

*« Je ne suis pas fatigué.
Tout est foutu quand
tu commences à dire
que tu es fatigué. »*

Ousmane B.



© GÉRE PHOTOGRAPHIE







*« - Si tout était possible,
je serais garde forestier.
Et toi?
- Moi, je serais soudeur. »*

Riadh D. et Tidjane D.



© CÉDRE PHOTOGRAPHIE



© CÉDRE PHOTOGRAPHIE

« - *Tu dois faire courage.*
- *Je suis courage.* »

Mamadou Lamine D. et Harouna S.



© CÉDRE PHOTOGRAPHE

*« Je t'ai dit mon histoire.
Je t'ai tout dit.
Je veux que les gens
sachent. »*

Ousmane B.

Quelques pages pour aller à la rencontre d'une personne touchée par la précarité et qui partage avec ses mots ou ceux d'un·e autre le récit de sa vie.



« Il faut toujours croire à son rêve »

À PROPOS DU RÉCIT

Le Secours Catholique de la Réunion a rassemblé ici des récits de vie de personnes migrantes venues s'installer sur l'île ou de passage dans le département français. C'est l'addition de leurs parcours de vie qui prend la forme de ce récit que nous vous proposons : pourquoi et comment nous ont-ils rejoints sur la petite île posée au beau milieu d'un océan gigantesque... Pour ce récit, nous avons décidé de nous concentrer sur l'immigration depuis Madagascar et les Comores, mais les conditions de voyage depuis le Sri Lanka sont sensiblement les mêmes. Madagascar est confrontée à une immigration clandestine depuis les Comores qui ne cesse d'augmenter. Durant la pandémie de Covid-19, les contrôles se sont renforcés afin d'éviter une propagation du coronavirus. L'arrivée sur la Grande Île est de plus en plus complexe. Mais certains y parviennent et quelques-uns décident de poursuivre leur route jusqu'à la Réunion. Identité, dates et lieux... ces précisions ont été modifiées afin de protéger les personnes.

« **P**our arriver à raconter tout ça, je vais commencer par mon premier départ. J'ai quitté les Comores pour atterrir à Mayotte. J'y ai passé quatre ans. Mais, en 2020, j'ai décidé de partir, parce que ce qui se passe à Mayotte, en ce moment, c'est chaud... Tu sors, tu as ton téléphone, si tu ne veux pas le donner, on te frappe. Tu pars avec ta voiture à 17 heures, on caillasse ta voiture. Des gens meurent tous les jours et moi qui n'étais pas réglé sur le territoire, il n'y avait pas de sécurité, il n'y avait rien du tout. Je suis retourné dans mon pays natal, pour pouvoir venir à la Réunion. »

« Depuis les Comores, pour aller à Madagascar, ce n'était pas facile : les frontières étaient fermées à cause du Covid-19 et il fallait avoir quelqu'un qui avait une pirogue pour m'emmener. Comme j'étais déjà parti là-bas, je connaissais un peu... J'ai payé quelqu'un pour me déposer sur la côte de Mahajanga, où j'ai des amis ; on est partis à Tananarive et, de là, à Nosy Be. Je savais où il fallait aller, alors je suis parti direct. »

« J'avais sorti tout ce que j'avais comme économies, j'ai payé cher ce voyage. J'avais travaillé avant, j'avais mis de côté ; j'avais vraiment envie de venir ici. Si j'ai quitté mon pays, c'est pour fuir la misère. J'ai laissé ma famille... Mais je me suis dit que je devais faire quelque chose pour que mes enfants grandissent bien, le jour où je fonderai une famille. Je veux faire en sorte que mes enfants aient cette chance. Et, depuis que je suis petit, je vois à la télé qu'il y a des migrants qui sortent pour aller en Europe... »

Les traversées sont coûteuses (environ 5000 euros, selon les lieux et les passeurs) et dangereuses: les bateaux ne sont pas grands; ils ont souvent des problèmes de fuite, des pannes de moteur et ils doivent sans cesse vérifier qu'ils ne sont pas repérés par les gardes-côtes.

Bien souvent, les personnes qui traversent n'ont que très peu d'affaires personnelles, car elles ne s'attendent pas à un voyage long (un jour, une semaine, quinze jours?), ni aux conditions dans lesquelles elles vont devoir le vivre...

« Le fait de voir des petits jeunes comme ça jetés à la mer, et toi tu ne peux rien faire... tout ça m'a bouleversé. »

« On nous a dit: "On part le matin, vers 1 heure ou 2 heures et on sera là le soir ou le lendemain." Mais voilà, arrivés près de la côte, il y avait une antenne rouge, un navire: c'étaient les gardes-côtes qui patrouillaient. On ne pouvait pas accoster. Ils ont préféré retourner en mer, entre Mada et ici. On a fait neuf jours en mer. On est restés à la frontière et on a fait du surplace: le troisième jour, on a essayé; le quatrième, on a essayé, et puis un bruit et le bateau a commencé à prendre l'eau... On avait faim et soif. Il y avait la peur, le désespoir, on se demandait: "Est-ce qu'on va y arriver? Je n'ai pas mangé pendant neuf jours. On n'avait pas de toile pour nous protéger du soleil. Évidemment, on n'était pas du tout bien. On était dix-neuf, avec trois commandants. Je les ai nommés les « sans-cœur », parce qu'on était dix-neuf au départ et on est arrivés à neuf... »

« Ce qui s'est passé, c'est que... Ils avaient des kalachs, ce sont des personnes qui n'ont pas peur de mourir. Ils nous disaient: "Il y a du poids, il faut qu'on essaye de diminuer un peu le poids." Toi, tu es là, tu ne peux rien faire sinon, si tu dis quelque chose, on va te buter, toi. On jette des gens à la mer pour qu'on puisse vivre. C'est ça qui s'est passé. »

« Le fait de voir des petits jeunes comme ça jetés à la mer, et toi tu ne peux rien faire... tout ça m'a bouleversé. Je me suis dit, après trois personnes, là, ce sera mon tour et c'est fini, qu'est-ce que je fais? Mais je ne peux rien faire! Ils ont des kalachs et, même s'ils n'avaient pas de kalachs, ils sont trois contre un. Je crois que c'est grâce à la prière, c'est ça qui m'a donné la force, chez nous on dit "Iman". "Iman", c'est la force qui m'a fait résister, en fait. »

Une fois qu'ils sont arrivés sur l'île, leurs conditions de vie sont parfois différentes; mais tous doivent trouver rapidement un lieu où dormir, ou bien ils dorment dans la rue. Certains retrouvent de la famille; d'autres doivent se débrouiller.

« Quand je suis arrivé, c'était le soir. C'était le soir quand on est arrivés à poser nos pieds. C'était loin, je ne sais pas où c'était. Ils avaient des GPS, des téléphones, ils appelaient des gens et, quand on est arrivés, il y avait une voiture qui était là, ils nous ont donné le téléphone. Ils ont dit: "Si tu connais quelqu'un, tu peux l'appeler." Je ne connaissais personne. Celui qui m'a accueilli à la maison, c'est un gars que je connaissais depuis les Comores. Je l'avais aidé un jour, et on est restés en contact via les réseaux sociaux. Il m'a aidé et je lui

en suis reconnaissant. Sa mère a dit : "T'es fou, tu as des sœurs et tout, tu ne sais pas d'où il vient et tu l'as amené ici !" Mais ce jeune a dit : "Maman, si tu le mets dehors, je vais partir avec." Je reconnais qu'au début, c'était compliqué, mais aujourd'hui on est comme une famille. Ils m'ont donné de l'amour et moi je fais pareil. »

Une fois arrivés sur le sol réunionnais, les migrants continuent leur combat. Ils sont souvent marqués par leur traversée, ils ne savent pas comment s'intégrer, ils subissent un racisme omniprésent ou entendent des remarques blessantes.

« Pendant quatre mois, je suis restée à la maison, je n'étais pas bien : je pensais tout le temps à ce qui s'était passé. Quand je fermais les yeux, je revoyais ces enfants qu'on jetait par-dessus bord. Je me disais : "J'étais là, je n'ai pas pu sauver ces enfants-là." Mais, après, je me disais : "Tu ne pouvais pas faire le héros." Parfois, à 2 heures du matin, je me réveille en criant : "Non, non, non !" Ce n'est pas des trucs où tu fermes les yeux et ça disparaît, c'est impossible. Je pense que, jusqu'au jour où je vais quitter ce monde, ce sera toujours là. »

« Et puis, je me suis dit : "Il ne faut pas que je reste déprimé tout le temps parce que ça ne changera rien." Il faut aller de l'avant. Je suis en vie, je suis là, je ne suis pas le seul qui essaie de traverser des frontières compliquées. Il faut que je me fixe sur mon destin, il faut faire quelque chose pour m'en sortir. Parce qu'il y en a beaucoup qui essaient de venir, mais ils sont partis en mer, et moi je suis là. Et parce qu'on m'attend de l'autre côté quand même. »

« Quand je suis arrivé, je suis parti à l'hôpital. Je voulais faire une demande de l'aide médicale de l'État. J'avais des attestations, une adresse, mais on m'a dit : "Il faut avoir un visa." Il y avait une autre personne, elle disait : "Putain, ces étrangers, pour quoi ils ne restent pas chez eux ?" Et ça, ça m'a fait mal. J'ai entendu, mais je n'ai pas réagi ; j'ai fait comme si je n'avais rien entendu pour éviter... on ne sait jamais. Ce n'est pas tout le monde qui est comme ça. J'ai trouvé des gens qui m'ont assisté, des gens gentils, mais, des fois, tu trouves des gens qui ne comprennent pas. Je me suis dit : "Une personne comme ça, elle devrait s'asseoir et se dire : 'Si c'était moi qui avais la misère chez moi, est-ce que je ferais pareil ou non ?'" Mais je ne dis rien, et je suis parti. Les histoires de migrants, les histoires de racisme, ça n'a pas commencé aujourd'hui. C'est depuis des siècles. »

« Les histoires de migrants, les histoires de racisme, ça n'a pas commencé aujourd'hui. C'est depuis des siècles. »

Une fois sur place, la plupart du temps, ils se raccrochent à quelque chose, à une pensée, à un but, et ils comprennent qu'il leur faudra être patients et combatifs s'ils veulent atteindre leur objectif.

« Je pense que tout le monde a ses petits secrets. Il y en a qui sont riches, des milliardaires. Moi, je ne suis pas riche, mais j'ai un truc où je suis sûre de moi, j'ai eu la bénédiction de ma mère. Et ça, c'est important. »

« La patience compte aussi dans la vie. À un moment donné, tu en as marre, tu te dis: “Ça fait deux ans que je suis dans la merde!” Mais il y en a qui sont dans la merde pendant vingt ans et, au bout de vingt-cinq ans, ça change! J’en ai vu beaucoup à Mayotte, ils arrivent et, au bout de six mois, s’ils n’ont pas débloqué leur situation et ils préfèrent rentrer au bled. Je dis que non, ça ne se passe pas comme ça. Chacun a son jour de chance. Il faut garder espoir parce qu’à chaque fois qu’on respire, il y a toujours de l’espoir. »

« Il y en a certains qui rentrent à la mosquée (des musulmans), ils prient une semaine, si ça ne change pas, ils arrêtent. Ça ne se passe pas comme ça. Quelle que soit ta religion, peu importe que tu sois chrétien ou juif, c’est important de prier. La prière, c’est important, il faut la faire; la prière, c’est une clé qui débloque plein de trucs. »

Beaucoup de ces migrants s’investissent dans la société, car ils veulent apporter quelque chose, construire ici et créer des liens.

« Aujourd’hui, je suis avec des associations pour faire quelque chose. Je ne peux pas faire de grandes choses tout de suite, je fais de petites choses. On se bat tous les jours pour donner le sourire à des gens qui ont des difficultés. J’ai suivi des formations, au secourisme par exemple, et j’espère que ça va me permettre plus tard de devenir agent ambulancier ou pompier. »

« Grâce au Secours Catholique, j’ai des amis. Je vis au jour le jour et, si j’ai des petits soucis, si j’ai envie d’en parler, les gens de l’association sont là. Ils disent: “Dans un an, tu ne seras plus à l’association”, mais je vais faire tout mon possible le week-end pour être là, aux cafés de rue ou ailleurs, parce que ça restera toujours ma famille. Pour moi, la famille, c’est ceux qui sont là dans les moments difficiles. »

“ Je ne compte pas repartir d’ici parce que, quand tu laisses tes amis, ça fait mal à chaque fois. ”

« Aujourd’hui, je prie pour que la Réunion soit chez moi – la Réunion et les Comores. Je ne compte pas repartir d’ici parce que, quand tu laisses tes amis, ça fait mal à chaque fois. Arrivé sur un territoire inconnu, tu ne connais personne, tu ne peux pas te faire un ami en trois jours, quelqu’un qui te fait confiance, qui te dit: “Demain, tu viens, tu manges chez moi.” Pour que ça arrive, il faut des années. »

Ces personnes migrantes ont également des messages à adresser aux jeunes, qu’ils soient migrants, fils de migrants ou autres. Nous les leur transmettons, littéralement :

« Il faut toujours croire à son rêve. Peu importe la difficulté ou d’où tu viens, tu peux arriver à réaliser plein de trucs. Imagine: moi, je viens des Comores, je ne savais pas quand j’allais atterrir ici, mais, si je suis ici, c’est parce que j’avais la volonté. Et je ne suis pas le seul, il y en a plein, des histoires de migrants. »

« J'ai un message à donner aux jeunes, comme moi, qui ont décidé de quitter leur pays. Parce qu'à chaque fois que tu décides d'aller en France, ou en Italie, ou à la Réunion, tu n'as qu'un seul objectif : avoir une vie meilleure. Je leur dis : quand vous arrivez, essayez de vous battre, essayez de faire quelque chose de bien ! Passer la frontière, ce n'est pas facile. Tu vois la mort en face. Tu n'as pas de gilet de sauvetage, tu ne sais pas nager, s'il t'arrive quelque chose, t'es foutu. En plus, si tu fais une connerie, la police te rattrape, ton casier judiciaire est foutu ! Ce sera compliqué pour avoir un travail. Ne gâche pas ta vie ! »

« Quand j'étais à Mayotte, j'ai vu beaucoup de jeunes Comoriens qui arrivaient là-bas : au lieu de faire des choses bien pour arriver à leur objectif, ils tombent dans la drogue, ils volent... Franchement, quand je vois ces jeunes-là, ça fait mal au cœur. Quand tu pars de ton pays natal, tu atterris dans un pays inconnu : c'est important de fréquenter les bonnes personnes. Il faut que tu te dises : "J'ai quitté mon pays, j'ai laissé ma famille, mes amis d'enfance et, aujourd'hui, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je dois bien faire les choses parce qu'il y a des gens qui m'attendent." Même s'ils ont pas cotisé pour ton voyage, ils sont là, ils disent : "Ça fait quatre ans, cinq ans qu'il est parti" et, dans dix ans, ils t'attendent toujours. »

« Je veux remercier un monsieur que j'ai croisé à Madagascar et qui m'a donné un conseil : "Quand tu te réveilles le matin, avant de faire quoi que ce soit, il faut que tu regardes le ciel et que tu regardes la terre, et que tu te demandes qui tu es, d'où tu viens et ce que tu fais." Et j'avoue qu'au début, je n'ai pas compris, je rigolais, mais, au bout d'une semaine, j'ai vu que c'était un bon conseil. Ce monsieur-là est parmi mes héros, les gens qui ont changé ma vie. »

« Quand tu quittes ton pays, c'est pour apprendre. Que tu sois Comorien, Malgache, Marocain, Rwandais – d'un peu partout, des quatre coins du monde. Un jour, un monsieur m'a dit : "Tu sais qu'il y a aussi des Français immigrés – au Canada, ou je ne sais pas où. Et il faut avoir un objectif. Si tu n'as pas d'objectif, si tu dis simplement 'J'y vais', c'est ça le souci. Mais si, avant de partir, tu te dis : 'Je vais là-bas, je sais que, pendant dix ans, quinze ans, ce ne sera pas facile, mais je vais tenir, je vais y arriver' – là, tu arrives toujours !" » ■

“ Quand tu quittes ton pays, c'est pour apprendre. Que tu sois Comorien, Malgache, Marocain, Rwandais. ”

Comment naît une action collective? Y a-t-il des règles et des méthodes pour susciter la participation de tous? Dans ces pages, les porteurs d'action décortiquent leur « façon de faire » et témoignent des succès et difficultés rencontrés. Pour mieux partager.



Le Village, à Cavaillon, une ruche solidaire

Il y a trente ans, à Cavaillon (Vaucluse), quelques écologistes imaginaient et créaient un lieu où il serait possible de se loger, de se nourrir, de travailler et de vivre en autosuffisance. Le Village existe toujours et prend même de l'ampleur. En redonnant sens à la vie et au travail, les artisans du Village ont bâti une communauté de gens heureux qui agissent dans le respect de l'autre et de la nature.

Collaborateur à la revue *L'Apostrophe*, le poète belge Henri Meurant nous avait parlé du Village, une association de Cavaillon, qui l'avait accueilli à une époque où, comme Arthur Rimbaud, il promenait sa vie sur les routes de France. Son enthousiasme pour ce lieu nous a incités à nous faire une idée par nous-mêmes.

Disons-le d'emblée : nous avons été séduits par le Village. Était-ce parce que ces deux journées passées à Cavaillon étaient ensoleillées ? Ou bien parce que toutes les personnes que nous avons rencontrées étaient avenantes, sympathiques, souriantes, généreuses de leur temps ? Ou bien parce qu'on y mangeait bien et que nous n'y avons senti aucune pression, aucune tension dans ce lieu où résident 33 personnes, où travaillent 30 salariés permanents et 60 personnes en insertion, et qui pratique avec bonheur l'hospitalité ? Un peu de tout cela, sans doute.

Pourtant, l'endroit est excentré. À plusieurs kilomètres du centre de Cavaillon, le Village partage un terrain de quinze hectares avec l'entreprise Lafarge qui drague inlassablement

un lac aux eaux d'un bleu aigue-marine. La municipalité, à qui les fondateurs du Village s'étaient adressés en 1993, avait alors autorisé cette installation et même octroyé un permis de construire pour trente-six maisons. Et, dès ses débuts, dix maisonnettes ont été construites, concrétisant « un désir d'autonomie et de ruralité, une envie de créer un modèle économique en utilisant les ressources locales à la fois pour s'alimenter et pour bâtir des logements », comme nous l'a expliqué Vincent Delahaye, directeur du Village depuis 2004.

Quand Vincent est arrivé au Village, l'association battait de l'aile. « Il y avait alors cinq salariés et une défiance dans la relation avec les partenaires financiers, nous confie-t-il. Nous avons réussi à stabiliser notre situation financière en passant un nouvel accord avec la mairie. Elle a offert un bail emphytéotique à un bailleur social qui a construit la maison relais que nous appelons ici "pension de famille". » Le nouveau bâtiment, barre blanche à deux niveaux, légèrement coudée, fait face aux dix petites maisons de terre construites en arc de cercle et qu'on dirait sorties d'un dessin animé. Entre

« Un désir d'autonomie et de ruralité, une envie de créer un modèle économique. »

eux, une pelouse semblable à un terrain de foot forme une agora de verdure où s'ébrouent les quelques enfants qui résident ici.

À l'origine, les bureaux étaient installés dans le vieux mas donné par la mairie, situé à quelques centaines de mètres des maisonnettes. Mais le vieux mas se voyait, chaque année davantage, encerclé par la gravière. Des hangars et des bâtiments administratifs neufs ont alors été construits devant les logements et forment désormais une enceinte qu'il faut franchir pour accéder aux résidents. Et le vieux mas, presque abandonné, sert encore à l'atelier de briqueterie que nous visiterons plus tard.

Pour l'instant, nous sommes accueillis par Anne Leymat, l'adjointe du directeur, qui nous explique que l'activité du Village va bien au-delà du site. En une douzaine d'années, l'association s'est dotée de trois accueils de jour et de vingt-cinq logements pour héberger les personnes à la rue des villes de Cavailon, de L'Isle-sur-la-Sorgue et d'Apt, avec des maraudes pour repérer les personnes en difficulté. Et, dernièrement, le Village a ouvert un restaurant d'insertion pour adolescents en danger à Avignon, en partenariat avec la Protection judiciaire de la jeunesse.

Nous aurions pu aller voir sur le terrain toutes ces activités si nous avions eu quinze jours devant nous, mais nous avons limité notre visite à deux journées et demandé à Anne de nous concentrer sur les activités du site : rencontrer quelques résidents et visiter les ateliers d'insertion. Concernant l'insertion, Anne la résume en deux phrases : « Ici, nous avons deux pôles d'activité : le pôle alimentation et le pôle éco-construction. Chaque pôle a quatre ateliers ; et chaque atelier, son encadrant. » Nous sommes libres de parcourir les lieux et de rencontrer qui nous voulons.

Le soleil éclaire de face les petites maisons en pisé. Nous nous approchons de l'une d'elles. À droite de la porte d'entrée, un petit panneau sur

lequel est calligraphié « Jeanine ». Une dame au visage rayonnant ouvre et nous propose de visiter son intérieur de vingt-cinq mètres carrés avec, à droite, une kitchenette et une salle d'eau sous une mezzanine. Et, à gauche, « la pièce à vivre où je dors, je ne peux plus monter sur la mezzanine, j'ai 71 ans », explique-t-elle.

Jeanine nous installe dans sa pièce à vivre et nous raconte son histoire au Village. « Je suis arrivée ici en 1998. J'ai commencé à travailler au jardin puis je suis passée à la briqueterie. Et, un jour, m'apercevant qu'il n'y avait pas de service de laverie pour les

résidents, j'ai proposé de créer une lingerie. Nous avons acheté une machine à laver chez Emmaüs et on a instauré un système où les résidents apportent leur linge dans un sac avec leur nom et on leur rend leur linge lavé et plié, moyennant 1,50 euro le sac. » Elle nous parle aussi de ses cinq enfants qu'elle voit de temps en temps, de son fils qui a vécu un temps avec elle dans cette maison qu'elle loue 453 euros – énergie, assurances et autres charges comprises. « Je suis épanouie, dit-elle, je n'ai pas de soucis. En général, les gens vivent heureux ici. Si je ne vivais pas ici, je ne pourrais pas m'en sortir avec une retraite de 900 euros par mois. Et puis, je fais partie du Village Pile-poil. »

Le Village Pile-poil fait référence au célèbre groupe rock des années 1970, les Village People, mais ce n'est pas tout à fait le même genre. Le Village Pile-poil est une des activités culturelles du Village. L'orchestre se compose de résidents, d'ouvriers et de salariés. Plusieurs encadrants et même le directeur en font partie. L'orchestre se produit dans la région et a sorti un album sur lequel figure *En chaussettes à la plage*, le tube d'un été, visible sur Internet. Le Village reçoit des artistes en résidence et anime une troupe de danse. Autant d'expressions culturelles qui se produisent chaque année à Avignon lors du festival « C'est pas du luxe ». Nous devrions en reparler.

« Je suis épanouie,
je n'ai pas de soucis.
En général, les gens vivent
heureux ici. »

En quittant Jeanine, nous rencontrons Jean-Luc, un autre résident, lui aussi à la retraite mais qui continue d'apporter sa contribution à la cantine associative. *« J'habite la petite maison que vous voyez là-bas, dit-il en la désignant d'un doigt. Je suis arrivé ici il y a douze ans, on m'a proposé un hébergement et ça m'a plu. Je venais de divorcer, je partais en vrille. Il me fallait un endroit pour me reconstruire. Comme je suis cuisinier de métier, j'ai tout de suite trouvé ma place. Ah ! Ici, vous ne risquez pas de vous ennuyer. Il y a toujours quelque chose à faire. Moi, je me lève à 8 heures, je prépare le café pour tout le monde. Puis je me mets à la cuisine et je termine à midi. Ici, pas de soucis. Et si, jamais, il en vient un, je vais voir Martial. C'est lui qui remplit les papiers pour tout le monde. Il m'a aidé pour ma retraite. Je l'ai prise il y a quatre ans, à 62 ans. »*

Martial, 52 ans, éducateur de formation, est celui qui résout les problèmes sociaux des résidents et parfois des ouvriers en insertion et même de quelques salariés : retraite, santé, justice, logement... Nous le rencontrons à l'ombre des grands arbres qui abritent les réunions de plein air. *« J'ai accès à toutes les informations confidentielles des résidents. Je suis leur interface numérique, leur disque dur », dit-il avec humour. Membre, lui aussi, du Village Pile-poil, c'est également lui qui organise et gère les projets artistiques de l'association. « Au départ, je voulais rester cinq ans et continuer ma route professionnelle et, finalement, je suis toujours là. Pour une fois que je trouve un job qui me plaît, j'ai envie de rester. »*

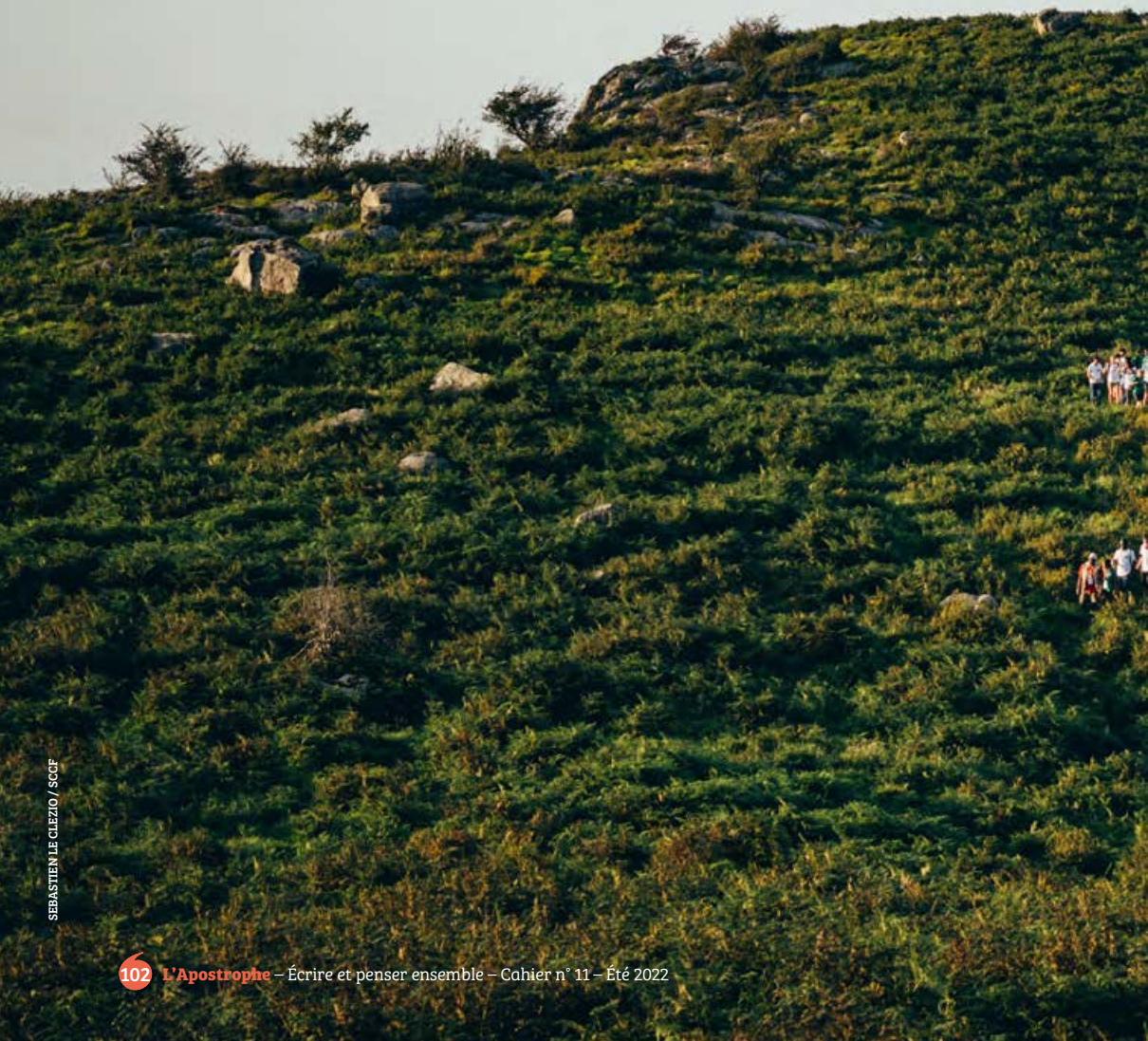
En quittant Martial, nous prenons la direction du vieux mas. Nous remontons un chemin de terre sur quelques centaines de mètres, en longeant les montagnes de graviers de la drague. Dans une dépendance du vieux mas, quatre hommes s'affairent dans un clair-obscur. Deux d'entre eux jettent dans un malaxeur des doses précises d'argile, de sable, de chaux, de ciment et d'ocre.

« Au départ, je voulais rester cinq ans et continuer ma route professionnelle et, finalement, je suis toujours là. »

« Le tout est légèrement arrosé d'eau pour obtenir une consistance comparable à de la pâte à modeler. Puis le mélange vient, ici, remplir la presse qui produit une brique de neuf kilos, une seule à la fois. Nous en faisons environ cent vingt dans la journée qui partent ensuite sécher en extérieur sous une couverture plastique », explique, avec un léger accent étranger, Miguel, l'encadrant de l'atelier de briqueterie. Arrivé d'Espagne il y a une dizaine d'années, ce trentenaire dit aimer l'action en équipe et travailler les matières naturelles (terre, paille, sable), « d'autant plus si c'est pour aider ceux qui ont besoin de rebondir ». Ici, les briques sont vendues avant même d'être fabriquées. De nombreux architectes et entrepreneurs de la région prisent ces briques de terre sèche. Les matériaux utilisés au Village font l'objet de recherche et attirent ceux qui s'intéressent à l'écoconstruction. Benoist du Crest est de ceux-ci. Consultant bénévole au Village, il cherche avec les encadrants du Pôle écoconstruction à améliorer les isolations thermiques en testant combinaisons et procédés. Sous le grand hangar, une machine fabrique des tatamis de paille. « Les maisons de paille reviennent à la mode, dit-il. Nous connaissons la bonne épaisseur pour en construire des neuves. Mais il nous reste à trouver comment utiliser ces matériaux pour isoler les maisons anciennes. Nous y travaillons. Nous testons les roseaux provençaux tressés, la paille de riz de Camargue. Là, vous avez du chanvre. Ici,

du miscanthus. Quand cela nous paraîtra probant, nous lancerons les cultures nécessaires. Et quand nous mettons au point certaines techniques, nous tentons de les commercialiser. »

Benoist est intarissable sur les enjeux économiques, sur les freins à l'agrément des isolants naturels ou sur l'octroi d'aides publiques à ce genre d'isolation. *« Aujourd'hui, évoque-t-il, l'isolation par des produits pétrochimiques revient à 110 euros le mètre carré. L'isolation >>>*





►►► *que nous proposons au Village est estimée à 5 euros le mètre carré.* » Cette isolation thermique est un enjeu de taille que le Village veut promouvoir pour aider les personnes sans logement ou mal logées. Il s'agit de proposer aux propriétaires bailleurs de louer à des personnes à faible revenu en échange de la mise aux normes de leur logement. Le Village se porte garant et fait les travaux d'isolation. Du gagnant-gagnant.

Sous le grand hangar qui couvre une surface de six cents mètres carrés et dont la moitié du toit exposée au sud est recouverte de panneaux solaires, se trouve l'atelier de menuiserie. L'encadrant se prénomme Mathieu. Ce trentenaire enjoué, qui a été chef opérateur de cinéma, s'est pris de passion pour la menuiserie et la soudure. Au Village, avoue-t-il, « j'ai trouvé équilibre et épanouissement ». Sous ce hangar s'entassent briques prêtes à être livrées, balles de paille de blé ou de riz, planches de bois et, protégé par un mur, le coin soudure que Mathieu a créé peu après son arrivée, il y a deux ans. « En ce moment, je construis des bacs à compost, en kit, avec du pin Douglas. Ce Douglas vient d'Ardèche, de l'autre côté du Rhône, et, son bois étant imputrescible et très résistant, il n'a pas besoin d'être traité (avec des produits chimiques).

Chaque année, nous fabriquons environ deux cents grands bacs à compost que nous vendons 230 euros pièce. Notre carnet de commandes est rempli pour les deux prochaines années. Certaines communautés de communes les commandent pour les offrir à leurs administrés. »

Ce jour-là, Mathieu n'a pas d'ouvriers en insertion avec lui. Mais il y en a dans les deux autres ateliers, ceux de l'écoconstruction, les deux chantiers en cours : l'un à Montfavet, dans la banlieue d'Avignon, l'autre à Robion, à une quinzaine de kilomètres de Cavaillon. Nous prenons une voiture et nous allons à Montfavet. À notre arrivée, une équipe de quatre per-

sonnes est en train de construire une pièce de douze mètres carrés qui vient s'ajouter à une petite maison pavillonnaire. Florian, 36 ans, une licence en écoconstruction en poche, est « encadrant technique » au Village depuis six ans. « Nous sommes sept actuellement dans les ateliers d'écoconstruction, en deux équipes », précise-t-il.

Le chantier actuel a débuté il y a deux semaines et durera deux ou trois mois, un temps plus long qu'un chantier ordinaire car les ouvriers en insertion travaillent vingt-quatre heures hebdomadaires, soit trois jours par semaine. Et seuls les chantiers n'excédant pas une heure de trajet sont acceptés. « Ainsi que les chantiers qui ne font pas concurrence aux autres entreprises du bâtiment, ajoute Florian. Nous avons accepté de faire cette extension parce qu'aucun autre artisan n'en voulait. L'endroit est difficile d'accès aux gros engins et ce n'est pas assez rentable pour un artisan. Ça nous convient. Nous gagnons très peu mais nous faisons à la fois la maçonnerie, l'ossature en bois, la toiture, l'ouverture de la porte et le second œuvre. C'est parfait pour former les ouvriers en insertion. »

Parmi les ouvriers, Sabrina, 52 ans, mère de trois enfants, de Cavaillon. « Je suis arrivée au Village à cause d'une punition qui s'est transformée en cadeau. Je n'avais plus de points sur mon permis et j'ai été arrêtée. L'amende s'est transformée en travail d'intérêt général au Village. À la fin de cette semaine de peine, le Village m'a proposé un contrat d'insertion. Comme j'ai

été décoratrice pendant quinze ans et que je sais travailler la chaux, j'ai accepté. Je travaille ici depuis décembre et cela correspond à ma philosophie de vie. Je me sens d'autant mieux ici que le Village me paie 860 euros par mois, m'aide dans tout ce qui est administratif et qu'il refinance mon permis de conduire. »

Philippe, autre membre de l'équipe, 55 ans, père de famille divorcé, a une vie marquée par un licenciement économique suivi d'un séjour dans

« Je suis arrivée au Village à cause d'une punition qui s'est transformée en cadeau. »

les mines de nickel de Nouvelle-Calédonie avant de revenir en métropole et galérer à retrouver du travail. Au Village depuis septembre dernier, il se découvre « *plein d'envies, notamment celles d'apprendre* ». Il espère trouver « *un emploi pérenne dans le social, peut-être au Village, si un poste se libère* ».

Pour accompagner la soixantaine d'ouvriers en insertion (tels qu'on les appelle au Village), il y a les encadrants bien sûr mais aussi une équipe dédiée à leur suivi et à leur reconversion. Car les contrats en insertion durent sept mois renouvelables une fois pour cinq mois de plus.

La plupart passent un an au Village, parfois plus, nous en verrons un exemple plus tard. Deux salariés, Lisa et Justin, ainsi que Sarah, étudiante à Avignon en contrat de professionnalisation, encadrent les ouvriers dans un suivi social. « *Nous accompagnons une mixité de profils avec une mixité de difficultés, explique Lisa. Nous répondons à ces difficultés par une mixité de solutions et un accompagnement souple, soutenu, administratif notamment. Nous formons une équipe avec les encadrants techniques pour valider les compétences en atelier et aider ceux qui étaient éloignés du travail à pouvoir se projeter, soit en les orientant vers une formation, soit en leur trouvant un emploi dans le secteur classique.* »

Les difficultés, ce sont souvent la mobilité et le logement. « *Une fois que la personne est à peu près stabilisée sur ces deux points, nous pouvons mieux travailler sur le projet professionnel, précise Lisa. L'objectif est qu'au bout d'un an, la personne ne retourne pas à la case départ, qu'on lui trouve un emploi pérenne.* » Sarah, elle, a consacré le temps de son contrat à démarcher les entreprises et à établir des relations partenariales avec les potentiels employeurs. « *Plus de 60 % des ouvriers trouvent un emploi à la fin de leur contrat chez nous* », annonce-t-elle fièrement.

À Robion, le second chantier est impression-

nant. Imaginez un énorme cube en terre posé dans un jardin. Nous sommes dans un autre quartier résidentiel, sur le seuil de la maison d'un jeune couple dont le mari, Sébastien, est musicien, professeur de batterie. Le genre de musique qui peut taper sur les nerfs même si l'on est mélomane. Pour contrer les nuisances sonores dont se plaint le voisinage, « *il n'y*

avait qu'une solution : construire une salle de musique totalement insonorisée », constate le percussionniste avant de nous présenter l'encadrant de l'atelier en cours, Jérémie.

Jérémie, 35 ans, ouvrier en insertion ayant une so-

lide expérience dans le bâtiment mais venu au Village pour se perfectionner en écoconstruction, a été choisi par Florian pour encadrer ce chantier. Il nous sert volontiers de guide bien que les deux autres ouvriers l'attendent pour positionner et clouer une poutre. « *Entrez. Touchez. Les murs sont faits d'un mélange de terre, de chaux et de sable, commente-t-il. L'isolation est à la fois thermique et phonique. Ici, nous dressons une paroi intérieure, à quelques centimètres des murs extérieurs, avec des plaques de chanvre compressé. Ce sera une boîte dans la boîte, chacune avec sa propre ossature. Entre ces plaques et le mur externe, nous allons injecter de la ouate de cellulose qui est un isolant biosourcé. Le sol et les huisseries sont isolés par des dalles amortissantes qui absorbent les vibrations. À l'entrée, il y aura un sas entre deux portes à isolation phonique.* »

L'équipe de Jérémie s'impatiente. Nous l'invitions à aller poser la poutre et à faire ensuite une pause de dix minutes avec nous. Sébastien, le propriétaire, nous a installés sur la terrasse et nous apprend qu'il a connu le Village grâce à sa femme qui y donnait des cours de français à des étrangers. Il nous dit aussi qu'une telle réalisation revient très cher et que cela n'aurait pas été possible sans le Village.

Jérémie revient avec ses deux ouvriers, un autre Jérémie, 18 ans, qui trouve le travail ▶▶▶

« Plus de 60 % des ouvriers trouvent un emploi à la fin de leur contrat chez nous. »





►► « *intéressant et agréable* », et Hélène, 40 ans, travailleuse handicapée par un autisme qu'elle a stabilisé. Elle explique: « *Ce passage au Village m'apporte une sécurité financière parce que je ne me sentais pas de travailler autre part. Ici, il n'y a aucune pression et l'encadrement est toujours bienveillant.* » Elle aussi pourra peut-être prolonger son contrat au-delà d'un an. Nous quittons les membres de l'équipe de Jérémie qui retournent à leur tâche, tels des enfants sages dont on aurait interrompu le jeu. La journée a été bien remplie. Nous dînons sur une terrasse de restaurant au bord de l'eau à L'Isle-sur-la-Sorgue, en nous remémorant les moments forts de la journée.

Le lendemain matin, nous décidons de nous consacrer au Pôle alimentation. Première activité du Village à ses commencements, le potager devait, à l'origine, permettre à la collectivité de tirer de son propre potager le gros de son alimentation. Ce n'est pas entièrement le cas mais cette échéance approche. Aussi l'atelier de maraîchage est-il le plus important en termes de main-d'œuvre. Deux équipes de sept ouvriers chacune le constituent. L'atelier vit depuis un an une petite révolution. Jusqu'ici la culture maraîchère du Village répondait à une agriculture biologique conventionnelle. Mais, depuis l'arrivée de Patrick, jeune sexagénaire, ancien maraîcher bio fournisseur des meilleures tables de la région mis à mal par la crise du Covid-19, l'exploitation associative est progressivement en train de basculer dans la permaculture.

Le potager ne se voit pas du Village. Pour le rejoindre, il faut passer derrière un rideau compact d'arbres qui borde le Coulon, un petit affluent de la Durance. Un loriot invisible nous siffle la bienvenue et nous découvrons sur près d'un hectare des planches de légumes de toutes sortes: fèves, betteraves, cébettes et gros oignons, courgettes, laitues, divers choux, tomates, carottes, poireaux, concombres, au-

bergines, fenouil, ail, pommes de terre, patates douces, courges diverses, toutes plantes aromatiques, etc. De quoi remplir les paniers hebdomadaires que l'association vend comme une Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) aux gens du cru, de quoi alimenter en partie la cantine associative et l'atelier de transformation que nous verrons plus tard.

Pour l'instant, Patrick nous fait visiter les serres couvertes ou découvertes et retient notre attention sur la qualité de la terre en dessous des couches de paillage: « *Voyez comme cette terre est belle, grumeleuse. Elle est remplie*

« Voyez comme cette terre est belle, grumeleuse. Elle est remplie de vers de terre, elle est vivante. »

de vers de terre, elle est vivante. La terre se travaille seule. Il suffit de favoriser les micro-organismes du sol pour décomposer la matière organique, celle qui apporte les nutriments nécessaires à la croissance des plantes. Ainsi, nous n'avons pas à apporter d'engrais et les légumes ne sont pas gavés d'azote. Ils sont moins sujets à maladie et ils résistent mieux aux ravageurs. »

Ici, pas besoin de mettre les terres en jachère. Les rotations se font à un rythme soutenu. Pour assurer une plus grande autonomie alimentaire, les maraîchers sont en train d'étendre leurs cultures sur deux hectares supplémentaires, le long du cours d'eau. Pour l'instant, seule l'ossature de quatre longues serres donne à imaginer la surface qui sera utilisée.

De retour vers l'entrée du potager, nous longeons des monceaux de crottin et de compost végétal. Puis nous rencontrons une partie des ouvriers maraîchers et le premier encadrant, Laurent, quadragénaire arrivé au Village il y a vingt ans et qui n'a plus voulu en repartir. Les ouvriers de Patrick et de Laurent sont jeunes, certains se préparent à devenir agriculteurs à leur compte.

En retraversant la rivière, le premier bâtiment en vue est l'atelier de transformation alimentaire. Julien qui en est l'encadrant devait nous

le faire visiter mais, happé par une réunion, il a délégué à sa plus ancienne ouvrière le soin de nous faire visiter le laboratoire. Elle se prénomme Bérangère, elle a 64 ans, et elle est une des deux ou trois personnes en insertion qui prolongent exceptionnellement leur contrat jusqu'au moment de la retraite. « *J'habite à L'Isle-sur-la-Sorgue, à quelques kilomètres, explique-t-elle. J'aide Julien dans l'encadrement. J'ai passé quarante ans dans les cuisines, alors, ici, je donne tout ce que je sais. Ici, vous avez la zone dite "sale". Nous y recevons les fruits et les légumes. Au fond, les chambres froides. Ici, nous venons de peler des pomelos bio corses pour en faire un pur jus que nous mettrons en bouteille et qui sera vendu dans les magasins bio du coin. Attention ! Ici, nous ne faisons que du bio !* »

Julien nous expliquera plus tard que son atelier reçoit un grand nombre d'inventés des magasins bio de la région. Il peut s'agir de produits locaux mais aussi de produits exotiques qui ne trouvent pas acheteur. « *Si des bananes ont fait 8000 kilomètres jusqu'à nous, les jeter serait pire que de les transformer. Je préfère les utiliser* », nous a-t-il confié. Mais revenons à Bérangère qui nous invite à passer dans une autre pièce. « *Suivez-moi. Faites comme moi, mettez vos pieds dans ce pédiluve avant de passer dans la zone dite "propre". Ici, nous stérilisons bocaux et bouteilles avant de les remplir, nous y calculons aussi le pH. Là, nous avons les séchoirs, l'un solaire, l'autre électrique, qui permettent de confectionner des "pétales" de légumes qu'on appelle improprement "chips de légumes" bien qu'ils ne soient pas frits. Chips de poireaux, de pommes de terre, de blettes, d'épinards, de choux, de poivrons, etc. On fait aussi des "cuirs de fruit", c'est comme de la pâte de fruits mais sans sucre. Nous faisons aussi des confitures, ma préférée est celle de mandarine, une tuerie. Puis des crèmes, notamment une crème à la muscade, des gelées, une gelée de melon (délicieuse), une gelée de fruits de la passion, du caviar d'auber-*

« En ce moment, les cuisinières viennent de Sicile, d'Albanie, du Maroc, quelques-unes de France. »

gine, etc. Et puis des jus: mandarine, pamplemousse, pomme, poire. Ainsi que des pickles de chou-fleur, de chou, de betterave, une crème de fenouil à la citronnelle. Et puis des bananes séchées, une autre tuerie. Et puis... »

Nous serions bien restés à l'atelier de transformation alimentaire plusieurs heures, mais nous avons encore beaucoup de monde à voir. En sortant du laboratoire, nous tombons sur un groupe de personnes penchées sur un vélo. Curieux, nous nous arrêtons et engageons la conversation. Le plus âgé des hommes s'appelle Gérard. Il est à la retraite depuis plusieurs années et, avec sa femme, ils sont bénévoles au Village. « *Il y a cinq ans, comme je disais à Vincent que j'avais donné mon vélo à un migrant, puis celui de ma femme à un autre migrant, puis celui de mon fils à un autre, Vincent m'a proposé de monter un atelier de réparation de vélos ici même, au Village.* »

L'atelier n'appartient à aucun des deux pôles. Mais il attire du monde. « *Nous avons d'abord récupéré des vélos donnés par Emmaüs puis par Décathlon, poursuit Gérard. Après les avoir réparés, nous les avons vendus à un prix symbolique. En 2020, nous en avons vendu une centaine. Moi, je viens deux fois par semaine, mais le jeune Renaud vient tous les jours.* » Renaud habite ici, à la pension de famille. Il a un handicap psychique. Au début, il était à l'atelier de maraîchage mais, quand il a vu l'atelier de vélos, il a voulu y travailler et il adore. « *Nous lui avons fait faire une formation, ajoute Gérard.*

Il a obtenu le diplôme de mécanicien vélo, il a fait un stage chez Décathlon à Cavillon et, depuis, il y travaille en CDI quelques heures par semaine. Le reste du temps, il le passe ici, à l'atelier de vélos. »

Autre personne à l'atelier de vélos, Hélène, 72 ans, qui vit à cinq kilomètres d'ici. Nous avons engagé la conversation : « *Il y a deux ans, on m'a dit que je pouvais venir faire réparer mon vélo ici, nous dit-elle. Et je ne sais pas pourquoi, je me suis tout de suite sentie bien. J'ai eu envie*

de revenir. J'avais déjà fait du bénévolat auprès des migrants, et l'idée de devenir bénévole ici m'a séduite. Je suis revenue une fois, deux fois et puis je me suis décidée à proposer mon bénévolat, sachant que le Village en acceptait quelques-uns. J'ai commencé à faire la cueillette à l'atelier de glanage, avec Sarah. Nous allons dans des endroits merveilleux, à quatre, cinq ou six. On ramasse, on parle, on chante. À présent, je souhaite m'engager davantage. Peut-être à l'accueil de jour de Cavaillon. On verra. Mais vous verrez, ici, tout le monde est sympa. »

Justement, nous avons rendez-vous à la cantine pour déjeuner avec Sarah, la responsable de l'atelier de glanage (à peine plus âgée que l'autre Sarah, l'étudiante de l'accompagnement en insertion, et tout aussi sympathique). Il fait toujours aussi beau et le repas se prend indifféremment dans la grande salle à manger en intérieur, ou bien en plein air, sur les tables assurément construites par l'atelier de menuiserie. Sarah est une jeune femme de 25 ans qui a fait des études d'agroécologie et a travaillé à l'Inrae de Montpellier (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). Elle se présente comme « responsable des cueillettes solidaires » et poursuit : « Un projet qui date de la fin de l'année 2016. Moi, je suis arrivée il y a un an. Nous allons cueillir chez des producteurs bio du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône. Chez ceux qui veulent bien de nous. Il ne faut pas que nous ayons plus de trente minutes de route. De nombreux agriculteurs nous ouvrent leurs champs après leur principale récolte, conscient de l'utilité de notre action. » Ces agriculteurs trouvent aussi un intérêt en déclarant ce don qui donne droit à abattement fiscal.

Fruits et légumes sont récoltés. L'an dernier, le gel a réduit la production fruitière et seules les figes et les pommes ont pu être récoltées. Mais les légumes étaient abondants. La récolte du glanage va pour moitié à l'atelier de transformation et une partie à la cantine. Le reste est donné aux ouvriers en insertion et aux associations alimentaires de Cavaillon. S'il y a de gros

volumes, ils sont donnés à la Banque alimentaire. « Les cueilleurs sont tous bénévoles. Je suis la seule salariée du groupe des glaneurs, précise Sarah. Les autres cueilleurs sont des personnes comme Hélène, que vous avez rencontrée plus tôt, ou des accueillis de nos divers accueils ou de la pension de famille. »

Après le déjeuner, l'encadrante de l'atelier « Vie quotidienne » dont dépend la cantine, la seule que nous n'avons pas encore rencontrée, vient s'asseoir à notre table. Elle s'appelle Sophie. Son rôle consiste à rendre la vie au Village, et à ses annexes, aussi agréable que possible. L'excellente cuisinière est aussi superintendante et membre du Village Pile-poil. « J'ai une équipe de sept ouvriers en insertion et de quatre résidents qui travaillent à leur rythme, explique-t-elle. La cuisine est un endroit idéal pour créer et travailler les produits frais. Chacun a ses compétences, ses idées que nous tentons de réaliser. L'équipe bouge et voyage au fil des nouveaux ouvriers. En ce moment, les cuisinières viennent de Sicile, d'Albanie, du Maroc, quelques-unes de France. »

Les deux repas pris au Village sont à la fois frais, simples et délicieux. Ce qui est un pari difficile à relever quand on fournit deux mille repas par mois. Une règle d'or de l'économat étant l'économie, Sophie s'enorgueillit de savoir accommoder les restes : « Nous ne jetons pratiquement rien. À peine 800 grammes de marchandises par semaine. » Sophie se plaint tout de même que certains résidents, invités à participer quelques heures à l'effort collectif, ne tiennent pas cet engagement. Les résidents de la pension de famille peuvent rester vivre au Village aussi longtemps qu'ils le souhaitent. Certains y séjournent depuis plus de dix ans. Ils peuvent, s'ils le veulent, intégrer un chantier d'insertion, mais les deux ne sont pas liés.

Ce qui fait le lien entre tous, c'est ce repas en commun, ce repas qui rythme les journées comme dans une famille. Le prix est fixé à trois euros par personne. La table est ouverte aux personnes de l'extérieur pour cinq euros de plus, prix modique pour cette leçon de vie. ■

Cyril Bredèche et Jacques Duffaut



L'Apostrophe est une revue semestrielle éditée par le Secours Catholique – Caritas France et imprimée à 5000 exemplaires.

Version numérique sur lapostrophe.secours-catholique.org

Directrice de publication : Véronique Devise (présidente du Secours Catholique – Caritas France)

Comité éditorial : Clarisse, Solen, Francine, Dominique, Daouda, Franky, Henri, Cyril, Jacques, Thierry, Emmanuel, Aïck

Création maquette : Guillaume Seyral

Iconographie : Élodie Perriot

Photo de couverture : Vincent Boiset / SCCF

Correction : Olivier Pradel

Impression : Centr'Imprim – Issoudun (36)

Ont participé à ce numéro : Le groupe de l'Escalé, à Dreux (Eure-et-Loir), le groupe d'atelier d'écriture du café solidaire « Ti an dour », à Quimper (Finistère), un groupe issu de la délégation du Secours Catholique de Lille et le collectif « Cèdre Photographe »

Et, par ordre d'apparition : Jean-Claude, Thierry, Sonia, Cyril, Dominique, Franky, Clarisse, Seydou, Riadh, Harouna, Ousmane, Tidjane, Mamadou Lamine, Cyril Bredèche et Jacques Duffaut.

Rédaction : Secours Catholique – Caritas France, 106 rue du Bac, 75007 Paris.

Contact : dept.pouvoiragir@secours-catholique.org

ISSN 2553-1417

L'Apostrophe, Paris, 2022

L'Apostrophe, une revue dont les auteurs sont des personnes qui, par leur expérience personnelle face à la précarité, ont développé une expertise sur les questions de pauvreté.

Au sein du Secours Catholique – Caritas France et des organisations engagées contre la pauvreté, des hommes et des femmes vivant des situations difficiles s'expriment, relisent leur parcours, le mettent en mots, partagent ce qui est important pour eux et leur ressenti, et parviennent ainsi à élaborer une pensée collective.

Tous les six mois, un regard « de côté » qui permet de regarder et comprendre la société « autrement » et de l'interroger, voire l'apostropher.

lapostrophe.secours-catholique.org

 [caritasfrance](https://twitter.com/caritasfrance)
 [Secours Catholique-Caritas France](https://www.facebook.com/Secours-Catholique-Caritas-France)



ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL