

www.delaplanete.org / No 9 mai-juin 2003

Les arguments du manger local

Dans restaurant sans prétention du Vermont, une révolution est en marche

Par Brian Halweil

Photos de légumes de Lyle Rosbotham

Les napperons sont reproduits avec l'aimable autorisation de Famers Diner

Traduction : Benoit Lambert



À l'exception des carottes,
les légumes biologiques
présentés dans ces pages
sont reproduits avec l'aimable
autorisation de Nick Batty

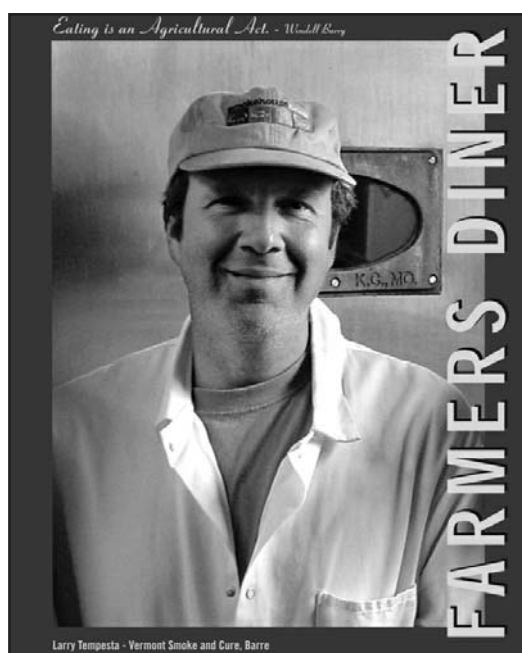
Si vous en avez l'occasion, faites escale au Restaurant des Fermiers (*Farmers Diner*) à Barre dans l'État américain du Vermont : vous venez d'atterrir au milieu d'une révolution, même si à première vue, vous pourriez ne pas vous en rendre compte. On ne s'attend guère à une révolution dans une ville connue pour l'extraction du granit et sa transformation en pierres tombales et dans laquelle la rue principale est constituée d'une cour de justice, d'un cinéma, d'une quincaillerie, d'un fleuriste, d'une banque et d'un restaurant. Douze tabourets en vinyle vert sont alignés le long d'un comptoir en linoléum blanc dans cet établissement de 60 places. Un présentoir en verre datant des années soixante, posé sur un comptoir arrière, propose des tartes et des muffins anglais frais. Un distributeur en acier inoxydable bourdonne et refroidit le lait qu'il contient, tandis qu'à côté un vieux modèle de mélangeur se tient prêt à la préparation des frappés. Une fenêtre intérieure sert de cadre au tableau vivant des cuisiniers qui retournent des omelettes et des crêpes et poussent des pommes de terre grillées et des tranches de

lard sur le grill. Les choses ne sont pas très différentes de ce qu'elles étaient lorsque l'établissement a ouvert ses portes dans ce bâtiment tout en longueur il y a 70 ans.

L'endroit a ses clients réguliers tôt le matin - un fermier à la retraite, deux employés à la maintenance des autoroutes de l'État, des électriciens, des plombiers, et des représentants d'autres membres de corps de métier - qui dès 7h par ce gris matin gris d'hiver font tourner dans leurs grandes tasses blanches le café brûlant. Les compartiments sont illuminés par des suspensions lumineuses de style 1930. Une douzaine de conversations résonnent dans la salle, et parmi elles, celle que j'ai avec le propriétaire et gérant du restaurant, Tod Murphy. Les tasses tintent contre leurs soucoupes. On entend parfois le tintement de la cloche indiquant que des plats sont prêts. Les espadrilles des serveuses grincent sur les planchers en bois. "Mon fils me dit souvent que je sens la frite" rigole Murphy.

Mais en observant d'un peu plus près, vous découvrez que ce restaurant n'est pas ordinaire. Le lait dans le mélangeur et dans le distributeur automatique est le fruit de l'agriculture biologique, ce qui signifie que les vaches qui le produisent n'ont reçu aucune injection d'antibiotiques, et n'ont pas été nourries de fourrages cultivés à coups d'engrais chimiques et des pesticides. En outre, ce lait provient d'une laiterie locale, et non des cuves d'un camion en provenance d'un endroit dont les habitants de Barre n'ont jamais entendu parler.

Les œufs dans les omelettes sont également d'origine locale. Les baies et la farine utilisées pour la confection des muffins anglais et des tartes proviennent de parcelles et de champs de blé locaux. Le restaurant coupe lui-même ses frites et broie sa propre viande à hamburger - le bœuf vient également de fermes locales. En fait, alors que l'essentiel de la nourriture que mangent les Américains parcourt au moins 1'500 miles de son lieu de production à l'assiette, la plus grande partie de la nourriture servie dans cet endroit a été cultivée à moins de 50 miles, et Murphy espère amener cette proportion à la totalité. On est en février et il y a encore de la neige sur l'aire de stationnement. Mais même au cœur de l'hiver en Nouvelle-Angleterre, le menu propose une variété de produits locaux, allant des céréales servant à la fabrication du pain et des pâtes aux haricots à la viande, aux carottes, aux pommes de terre et aux oignons, de la sauce aux pommes au cidre en passant par la bière.



Je remarque sur le menu les photos de fermiers qui produisent la nourriture. (Qui aurait pu penser que la nourriture qu'on mange dans un restaurant puisse être produite par des individus ?). Le napperon en plastique se lit comme le Qui fait quoi (*Who's Who*) de la pensée radicale sur le débat concernant le système alimentaire moderne, un système agroalimentaire qui ne se préoccupe guère de la responsabilité individuelle. Je m'arrête à la citation d'une nutritionniste de l'Université Columbia vivant dans une maison familiale en banlieue, Joan Gussow : "Je préfère le beurre à la margarine parce que je fais plus confiance aux vaches qu'aux chimistes."

A côté, je lis la célèbre déclaration de Wendell Berry: "Manger est une action agricole." Suit une citation de Murphy lui-même "Penser localement, agir dans le voisinage." Il me dit qu'il n'en veut à

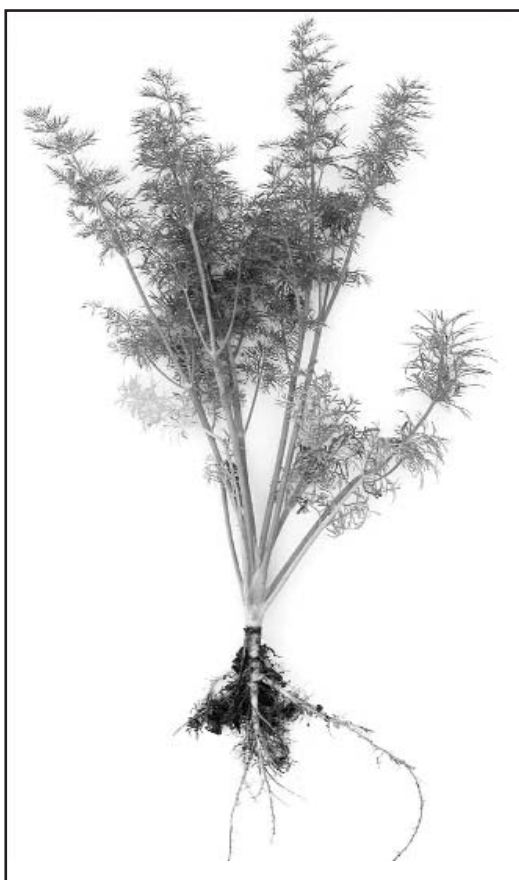
personne de penser globalement, mais que ça lui paraît tout simplement trop compliqué. "Agir dans le voisinage est quelque chose que nous savons faire", remarque-t-il.

Le restaurant marche bien. Meghan, une serveuse, me précise que l'établissement ouvre à 5h30 chaque matin et ferme à 21h chaque soir. "Le déjeuner est toujours très fréquenté. Les week-ends aussi sont des jours de grande affluence. Plus les saisons passent, et plus nous avons de monde." Le propriétaire a des projets pour ouvrir à quatre autres endroits, suscitant une vague d'intérêt parmi les fermiers locaux, les cuisiniers, les écologistes, et parmi une population soucieuse de son alimentation et souhaitant voir davantage d'aliments cultivés localement sur les étagères des magasins, sur les menus des restaurants, et sur les tables en général.

Mais tout cet intérêt ne signifie en rien que le travail est facile. "Je me bats contre des dragons chaque jour", explique Murphy, en référence aux obstacles auxquels il fait face en dirigeant un restaurant s'approvisionnant localement, des difficultés qui vont d'une réglementation onéreuse conçue pour des entreprises à l'échelle industrielle, en passant par des politiques agricoles à courte vue réduisant la diversité agricole du Vermont, jusqu'au poids écrasant des marques de nourriture planétaires faisant concurrence aux entreprises locales.

Alors que j'écoute Murphy décrire sa vision des choses - ce qu'il appelle son "expérience folle" - je ne peux m'empêcher de faire une analogie historique. Car il s'agit vraiment d'une révolution! Il parle d'un transfert de pouvoir potentiellement aussi profond que le démantèlement des aristocraties à travers l'Europe au XVIIIe siècle. Dans le paysage alimentaire moderne dominé par les Krafts, les Monsantos et autre ADM qui jouent le rôle des Tudors, des Tzars et des Capets, la vie de Murphy se passe à lutter pour une démocratie alimentaire.

A première vue, la notion de *démocratie alimentaire* peut sembler un peu pompeuse - une étrange combinaison de mots. Mais si vous doutez de la puissance de la relation de pouvoir qui règne dans l'alimentation, considérez ce point soulevé par Frances et Anna Lappé dans leur livre *Hope's Edge*. Le supermarché moyen offre pas moins de 30'000 articles. La moitié d'entre eux environ sont produits par 10 multinationales spécialisées dans les boissons et l'alimentation. Quelques 140 personnes - 117 hommes et 21 femmes - forment les Conseils de direction de ces 10 compagnies. En d'autres mots, bien que la pléthore de produits dans les supermarchés étalés dans un supermarché typique donne l'impression d'un choix abondant, l'essentiel de cette variété tient plus à une question d'emballage et de marque qu'à une véritable variété agricole. Et plutôt que de provenir de milliers de fermiers produisant différentes variétés locales, cette variété a été standardisée et sélectionnée pour maximiser les profits d'une poignée de puissants chefs d'entreprises.



Face à l'impérialisme d'un tel paysage alimentaire, des déclarations d'indépendance commencent à se faire entendre. Certaines peuvent paraître dignes de Don Quichotte, comme celle de José Bové, cet éleveur de mouton qui a enfoncé son tracteur dans un McDonald pour protester contre l'homogénéisation de la cuisine planétaire. A Oaxaca au Mexique, un groupe de citoyens connaissant les mêmes soucis ont réussi à empêcher l'ouverture d'un McDonald au centre de leur ville historique. Au Canada, un mouvement de protestation a pris racine lorsque Monsanto, le géant de l'agriculture chimique et de la vente de semences, engagea une poursuite agressive contre un fermier du nom de Percy Schmeiser après avoir trouvé sur ses terres des semences brevetées par la compagnie. (La Cour fédérale du Canada à Saskatoon, Saskatchewan, ne put démontrer que Schmeiser avait planté ces semences - à l'évidence les semences, en provenance de fermes adjacentes, avaient été transportées par le vent sur la terre de Schmeiser - mais le jugement fut de toute manière favorable à Monsanto.) Et en Europe, un nombre encore plus important de personnes - assez pour

faire bouger les gouvernements - se sont opposés à l'importation de produits génétiquement modifiés en provenance des Etats-Unis.

D'une façon ou d'une autre, ce sont là des tentatives pour défendre la production alimentaire et des traditions culinaires locales. Ces gestes ne sont pas non plus de simples protestations. Le mouvement *Slow Food*, qui compte maintenant pas moins de 75'000 membres dans 80 pays, est le plus grand mouvement organisé contre l'impérialisme culinaire, mais ne tire pas tellement son énergie de ce qu'elle défend et de ce à quoi elle s'oppose, mais plutôt de la préservation de la valeur sociale d'une alimentation saine, par la mise en contact des gens entre eux, entre les communautés et leurs terres. Le mouvement *Slow Food* résume son point de vue par "le droit au goût". Le service chez le Restaurant des Fermiers n'est pourtant pas si lent (*Slow Food* = "nourriture lente", par opposition bien sûr à *Fast Food*), mais cela n'empêche pas ce dernier de partager cet intérêt du mouvement pour que ce que vous y mangez ne soit pas imposé par les dirigeants du marketing de la restauration rapide et de l'agroalimentaire.

Une planète de colonies

Pour ceux, de plus en plus nombreux, qui déclarent leur indépendance alimentaire, un sentiment croissant d'urgence - malgré cette notion de *slow food* - est perceptible. Plus que jamais, la nourriture voyage plus loin, et elle est contrôlée par un plus petit nombre d'entités opérant à l'échelle de la planète. Les avancées technologiques permettent des entreposages et des voyages plus longs (et moins coûteux) mais ont encouragé l'étalement du système alimentaire. Les subsides accordés à l'essence et aux transports ont facilité cette évolution. La valeur du commerce international a triplé depuis 1960 ; le volume, lui, a quadruplé. Aux Etats-Unis, l'article alimentaire moyen voyage entre 2'500 et 4'000 kilomètres, approximativement 25 % de plus qu'en 1980. Au Royaume-Uni, en 20 ans, la longueur moyenne du voyage des produits alimentaires a augmenté de 50 %.

Selon JoAnn Jaffe de l'Université de Regina, "dans le marché alimentaire actuel, on retrouve de grandes inégalités démocratiques, en particulier pour tout ce qui concerne son contrôle. Cette perte de contrôle a progressé régulièrement depuis les dernières décennies à mesure que les gens se sont éloignés de leurs sources alimentaires, à la fois en ce qui concerne leur production, et leur transformation." Et c'est cet aspect du contrôle, peut-être plus que tout autre, qui motive le mouvement planétaire en faveur d'une alimentation locale.

A Vancouver, Herb Barbolet, qui milite dans le domaine alimentaire, souligne que la question du contrôle local de l'alimentation n'est pas simplement une vague résistance provinciale à une industrie qui se globalise. Fondateur et directeur de l'organisation à but non lucratif *FarmFolk / CityFolk* (Gens de la ferme / Gens de la campagne), Barbolet dresse l'inventaire des avantages concrets :

- "Moins de carburants fossiles utilisés et de congestion sur les routes dus au transport d'aliments." Les études montrent qu'un repas typique préparé avec des ingrédients importés peut facilement représenter quatre fois l'énergie, et quatre fois l'émission de gaz à effet de serre, d'un repas produit avec des ingrédients d'origine locale.

- "Maintien des terres locales et des fermiers locaux." Les fermiers avec un marché local risquent moins l'extinction.

- "Plus de saveur." Des études à l'aveugle montrent que les gens choisissent de manière très régulière les produits fermiers à ceux des rayonnages transportés sur de longues distances - c'est là une des raisons pour lesquelles ce mouvement a attiré l'attention de chefs, de critiques gastronomiques et de consommateurs avertis dans le monde entier.

Le groupe auquel appartient Herb Barbolet a travaillé à ces buts en faisant la promotion des schémas alimentaires et des marchés fermiers, aidant à lancer un projet d'abri pour les jardiniers et en ouvrant un café "santé" au centre de Vancouver où peu d'établissements de ce type existent, et en réintroduisant les activités agricoles dans les parcs régionaux importants.

L'enjeu de la sécurité

Barbolet fait une pause dans sa présentation des avantages de l'alimentation locale, puis en ajoute un autre : "La réduction des risques liés à l'alimentation."

Ce dernier avantage peut ne pas être immédiatement apparent. Mais la nourriture qui voyage sur des milliers de kilomètres et change de main à de multiples reprises multiplie les risques de contamination. Par exemple, il y eut en 2001 l'épidémie de fièvre aphteuse en Grande-Bretagne qui provoqua l'arrêt brutal des ventes de viande britannique et dévasta les communautés rurales. Elle se diffusa considérablement plus rapidement et plus loin que l'épidémie précédente de 1967, principalement parce que les animaux aujourd'hui sont expédiés de tout le pays vers de grands abattoirs centraux. En 1967, l'essentiel des abattages et de la consommation avaient lieu localement. L'enquête montra également que la nourriture infectée à l'origine de l'épidémie était venue de Chine. La fièvre aphteuse n'est pas une maladie qui s'attaque à l'homme, mais le transport de nourriture sur de grandes distances signifie que tout agent infectieux (*E. Coli*, *listeria*, *anthrax*) peut être diffusé sur de grandes régions, risquant ainsi de toucher une population étendue.

Les récentes actions terroristes ont augmenté la crainte, particulièrement aux Etats-Unis, des risques intempestifs de désintégration d'un système alimentaire centralisé et impliquant le transport des aliments sur de longues distances. (Une étude estime que la plupart des grandes villes américaines dans l'est des États-Unis ne peuvent compter que sur à peine deux jours de réserves alimentaires à portée de main, et sont donc vulnérables à des limitations soudaines dans les transports.) Au-delà de cet enjeu, une certaine paix de l'esprit vient avec la connaissance de l'origine de son alimentation - une paix peut-être réservée à l'alimentation locale. Par exemple, une bouteille de jus de pomme Tropicana indique qu'elle "contient du concentré en provenance de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Hongrie, de l'Argentine, du Chili, de la Turquie, du Brésil, de la Chine, et des États-Unis - un liste de pays avec des normes sur l'usage des pesticides très différentes. Bonne chance si vous cherchez à savoir ce que vous avalez!

Par contre, lorsque les gens ont leur mot à dire sur la production alimentaire, ils ont également leur mot à dire sur l'aménagement régional, les polluants qui pourraient terminer dans leurs eaux, et sur la sécurité alimentaire de leurs voisins. Dans son restaurant, Murphy explique : "Il est beaucoup plus facile pour nos clients de faire le choix d'une viande sans antibiotiques, de lait issu d'une agriculture biologique ou de cultures sans modifications génétiques lorsque l'on connaît le producteur."

"C'est une question de sécurité locale, d'une certaine manière" affirme Nina Thompson, directrice du *Vermont Fresh Network* (réseau pour des produits frais, VFN), une organisation qui aide à mettre en contact les fermiers et les chefs du Vermont. "Imaginons que l'infrastructure des transports soit frappée par des actions terroristes. Ici, nous n'aurions aucun problème à faire face."

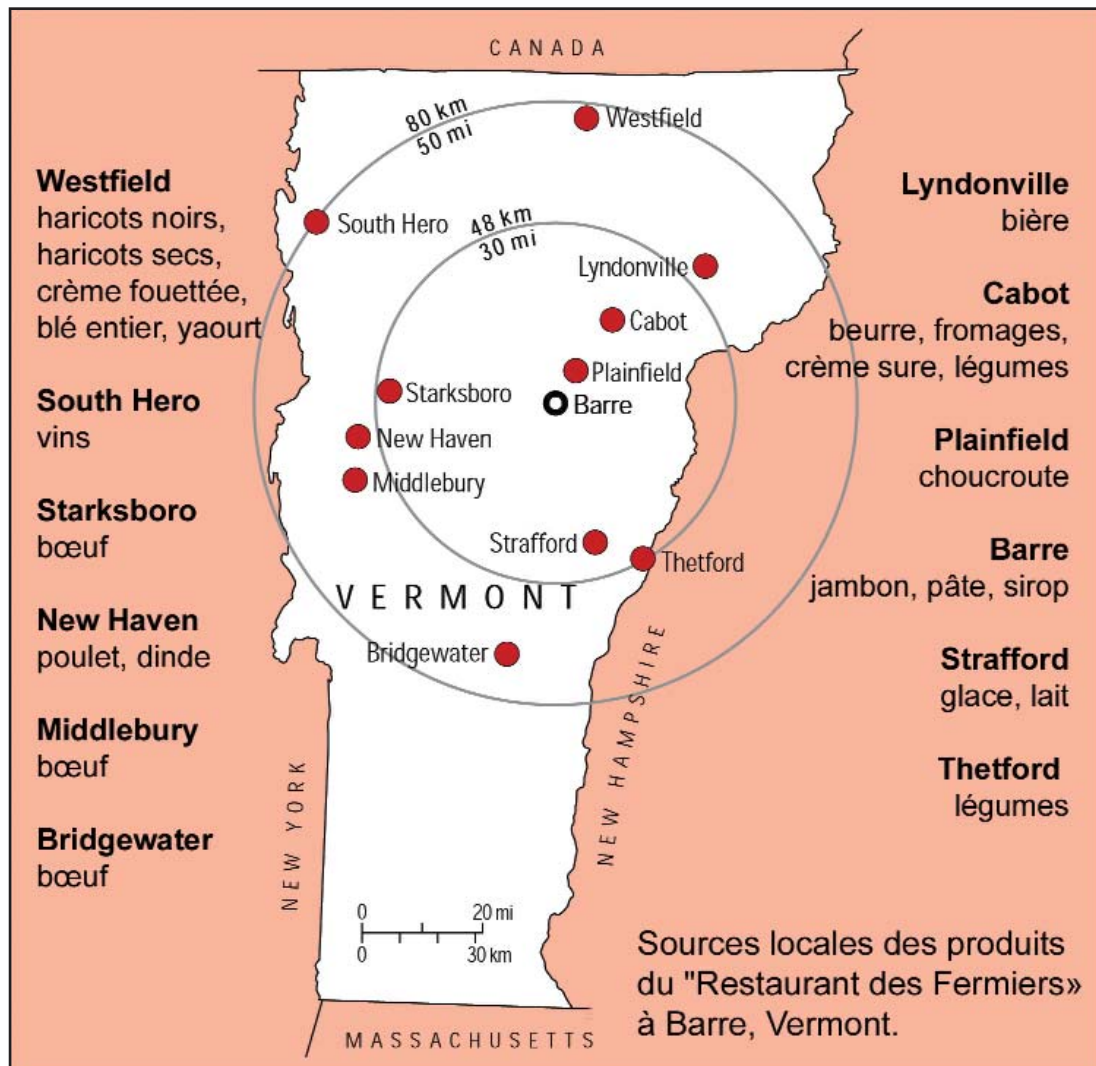
L'alimentation et l'économie locale

Au Restaurant des Fermiers, Murphy expose son plan. Ses mots sont ceux d'un homme d'affaire réfléchi, pas ceux d'un fanatique. Murphy est un homme dans la trentaine, d'allure élancée - on m'a dit de chercher le type châtain avec un catogan. Un dîner moyen dans la plupart des établissements, explique Murphy, a au plus cinq fournisseurs, et souvent moins. Ces fournisseurs sont les gros bras de l'industrie agroalimentaire planétaire - des monstres comme *Sysco Corporation*, le plus grand distributeur d'aliments en Amérique du Nord et placé au deuxième rang de l'industrie de transformation par la revue *Forbes*. Selon Murphy, la plupart des restaurants se contentent d'appeler *Sysco*, de passer leur commande, et d'attendre le semi-remorque qui fera la livraison. Cette approche contraste fortement avec le Restaurant des Fermiers, qui compte 35 fournisseurs et prévoit d'en avoir 20 de plus l'année prochaine (voir carte). Pendant ses premiers six mois d'exploitation, le restaurant a dépensé 70 % pour cent de son budget alimentaire à l'achat d'aliments cultivés dans un rayon de moins de 50 miles.

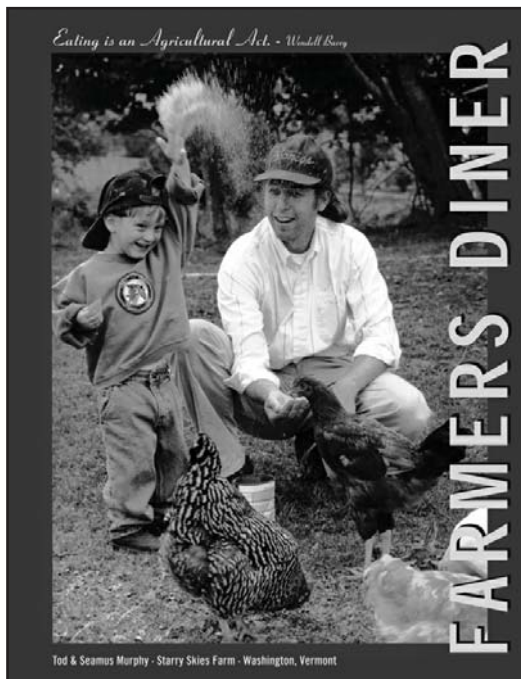
Murphy prévoit d'augmenter cette proportion en utilisant un modèle qu'il appelle "preuve de l'origine" (traçabilité). A côté de son restaurant, il souhaite développer une petite usine de préparation de la viande certifiée par le gouvernement. Il voudrait faire de même pour la transformation d'autres aliments, une usine qui elle serait équipée pour la mise en conserves, le séchage et la cuisson des aliments. "La plupart des restaurants utilisent des carottes déjà coupées et congelées, explique Murphy. Notre but est de disposer d'un espace pour la transformation des carottes locales de saison, par congélation, saumurage ou mise en conserve."

L'idée de la traçabilité de Murphy s'attaque aux principaux obstacles auxquels doit faire face une alimentation locale - le problème de la reconstruction de la diversité alimentaire locale et les difficultés liées à la transformation des aliments, autant de compétences laminées par des vagues successives de réorganisations et de fusions. "Dans la plupart des communautés, la

laiterie a disparu, de même que la fromagerie et la conserverie, jusqu'à la boulangerie qui parfois" affirme Andy Fischer, directeur de *Community Food Security Coalition* (Coalition pour la sécurité alimentaire des communautés, USA). Sur ce point, le Vermont a déjà de grands avantages en comparaison d'autres communautés aux États-Unis et dans le monde. Il possède l'un des territoires parmi les plus diversifiés dans le pays, et plus de terres certifiées biologiques en proportion du territoire que tout autre État de l'Union. Et avec plus de 50 variétés de fromages fermiers, le Vermont dispose d'une plus grande offre que l'ensemble des cinq États qui le suivent à ce palmarès.



"Nous espérons que le restaurant sera un catalyseur qui incitera les fermiers et l'industrie alimentaire à prendre le risque de produire de nouveaux produits et de nouvelles cultures", explique Murphy. L'atelier de transformation de la nourriture, à proximité du restaurant, pourrait utiliser les fruits et les légumes jugés de seconde qualité, ou un peu blets, des produits que les fermiers jetteraient normalement, pour en faire de la soupe, des confitures, et des condiments. A mesure que Murphy développe ses relations avec les producteurs locaux, les coûts peuvent être réduits. "Si nous savons combien de patates, d'oignons et de tomates nous aurons besoin sur une base mensuelle, le producteur sait exactement ce qu'il pourra nous vendre." Le fermier bénéficie de cette situation en termes de liquidités et de sécurité, ce qui lui permet, à termes, de réduire ses exigences.



Qui plus est, à mesure que ce coin du Vermont où habite Murphy devient plus autonome du point de vue alimentaire, une proportion plus importante de l'argent dépensé par la région pour s'alimenter est retenue dans l'économie locale, et moins d'argent est déboursé pour payer l'envoi, l'entreposage et les revendeurs. Le restaurant achète mensuellement pour 15'000 dollars de produits des fermes environnantes, un chiffre qui devrait augmenter avec l'agrandissement du restaurant. "Mon emploi favori est de signer des chèques aux fermiers" sourit-il. Il a discuté récemment avec le fils d'un fermier qui tente de maintenir la ferme de la famille en élevant des porcs pour le restaurant.

L'argument du surcroît d'autonomie a été renforcé par une étude récente de *New Economics Foundation* (Londres), qui évalue que chaque £10 dépensé dans une entreprise alimentaire locale vaut £25 pour la région,

comparé à £14 lorsque la même somme est dépensée dans un supermarché. Qu'il s'agisse de livres sterling, de pesos ou de roupies, l'argent dépensé localement génère près de deux fois plus d'argent pour l'économie locale.

Il faut comparer cet effet multiplicateur avec la relation plus coloniale qui prévaut dans la plupart des économies locales. Ken Meter et Jon Rosales du *Crossroads Resource Center* à Minneapolis, ont découvert récemment qu'alors que les fermiers du sud-est du Minnesota avaient réalisé des ventes de produits agricoles pour un montant de 866 millions de dollars en 1997, ils avaient en dépensé 947 millions pour produire cette nourriture, essentiellement en engrais et en pesticides, et en ce qui concerne le travail de la terre, en paiements à des fournisseurs lointains, des agences de crédit ou des propriétaires terriens absents de la région. (Sans les subventions fédérales, plusieurs de ces fermiers auraient fait faillite.) Pendant ce temps, les habitants dépensèrent 500 millions de dollars cette année là qui filèrent presque exclusivement vers des producteurs et des compagnies situées en dehors de la région. Doug O'Brien, le directeur de la plus grande organisation de lutte contre la faim, souligne l'ironie de la situation de nombreux Américains du mid-ouest qui "se rendent à un comptoir alimentaire pour y obtenir une boîte de Corn Flakes afin de nourrir leurs enfants dans une communauté où des milliers d'hectares sont consacrés à la culture du maïs." Meter et Rosales concluent que l'organisation agricole actuelle extrait chaque année 800 millions de dollars de l'économie régionale.

Laissez-les manger des OGM!

Les dernières fois que j'ai parlé avec Murphy, il avait à peine le temps de respirer. Il est occupé non seulement à la gestion du restaurant, mais à répondre aux sollicitations des médias. Gourmet a déjà raconté l'histoire du restaurant ; le *New York Times* et le *Vermont Life* préparent chacun un article. Il me demande si j'ai vu son dernier slogan - c'est un *freakin* restaurant (un établissement qui rapporte) - puis nie rapidement avoir inventé le jeu de mot.

Malgré toute l'attention de l'élite culinaire, il serait facile de qualifier cet intérêt pour l'alimentation locale de simple mode. Mais regardons au centre des villes, où l'on ne trouve aucun magasin qui propose des primeurs, alors que l'offre de boissons alcoolisées et de restauration rapide y est abondante, et où le marché fermier est souvent la seule source de

fruits frais et de légumes, ou tournons notre regard vers les pays pauvres qui ne peuvent importer de nourriture et pourraient produire davantage de leur propre alimentation si des soutiens gouvernementaux appropriés étaient mis en place. Il devient alors évident que les bénéfices de la production locale d'aliments ne sont pas réservés aux gens fortunés.

J'ai récemment eu la chance de discuter de cette question avec Anuradha Mittal, qui dirige l'*Institute for Food and Development Policy*, un "puit d'idées" (*Think Tank*) situé en Californie et mieux connu sous le nom de *FoodFirst*. Son groupe se montre très critique à l'égard de la Révolution verte, de l'Organisation Mondiale du Commerce, des semences génétiquement modifiées, des brevets sur la vie, et porte donc un intérêt particulier à la production alimentaire locale, qu'Anuradha Mittal considère comme un antidote efficace à tous ces démons.



Selon elle, "la production locale consiste à conquérir notre indépendance face aux caprices et aux diktats du marché international, et face aux accords internationaux sur le commerce. Dès que commence l'érosion de l'indépendance alimentaire d'une région, les conditions de la famine sont mises en place." Or les pays pauvres qui se retrouvent sans nourriture vont apprendre qu'un mendiant ne peut choisir. Mittal mentionne le cauchemar diplomatique qui s'est produit avec la Zambie qui, confrontée à une famine, refusa l'aide américaine parce qu'elle se constituait de produits génétiquement modifiés. Après avoir critiqué les dirigeants africains qui, d'après eux, mettaient en danger la vie de leurs citoyens, les négociateurs américains finirent par accepter de rechercher des céréales n'ayant pas été modifiées. Les céréales déjà sur place furent moulues pour s'assurer que les fermiers zambiens ne planteraient pas les semences génétiquement modifiées. Mais l'incident souleva nombre de questions au sujet de la souveraineté alimentaire.

Mittal affirme également que les principes guidant l'agriculture mondiale sont loin d'être démocratiques. Les négociations de l'OMC en 1999 à Seattle ont échoué parce que les Ministres du commerce des pays du Tiers Monde quittèrent les négociations pour protester contre des négociations qui se produisaient derrière des portes fermées, et excluant la plupart des pays. Mittal poursuit en soulignant que l'esquisse de la ligne directrice de l'Accord de l'OMC sur l'alimentation fut rédigée par le vice-président de Cargill, une multinationale de l'agroalimentaire.

"Ce n'est pas la démocratie alimentaire mais l'hypocrisie alimentaire", selon Mittal, qui rappelle que dans la récente ronde de négociations, les États-Unis et l'Europe ont encouragé et convaincu les nations les plus pauvres de réduire leurs barrières tarifaires à l'importation tout en maintenant de leur côté les subventions à leurs fermiers.

Mittal est originaire de l'Inde, je lui ai donc demandé son avis sur le mouvement *Navdanya* (Neuf Semences) pour aider au maintien de la diversité des cultures en Inde et pour promouvoir l'autosuffisance alimentaire. Fondé en 1991, *Navdanya* protège des brevets les variétés locales de blé, de riz et d'autres cultures en les cataloguant et en les déclarant

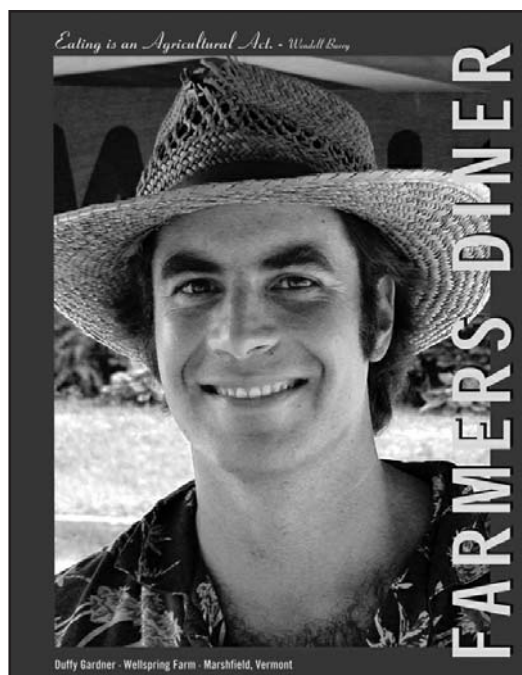
propriétés publiques. L'organisation a fondé des banques de semences locales, des magasins pour les fournitures agricoles et des entrepôts, et aide à établir des "Zones de liberté", des villages qui s'engagent à rejeter l'usage d'engrais chimiques et de pesticides, les semences génétiquement modifiées et les brevets sur le vivant.

Dans ce contexte la "liberté" revêt à la fois une signification économique et écologique. La diversité de la production locale aide à réduire leur dépendance envers des intrants issus de l'agrochimie et à fournir des solutions pour lutter contre les parasites ou les changements climatiques soudains. Et lorsque les fermiers produisent pour les marchés locaux (plutôt que de tout exporter), leurs clients se font plus nombreux, ce qui les encourage à diversifier leurs cultures. C'est ainsi que la diversité des produits renforce leur autosuffisance.

Pour Mittal, "*Navdanya* est un des très nombreux mouvements au niveau local où les gens ont réalisé combien épouvantable était devenue la situation et ont appris à répondre à la perte de biodiversité, à l'érosion de leur environnement et à la destruction de leurs moyens de subsistance. En Inde seulement, ajoute-t-elle, on trouve des centaines d'associations." Mais elle signale également *La Longue Marche contre les OGM* en Thaïlande (pour un contrôle local de la biodiversité et un plus grand contrôle des variétés locales) ou le *Mouvement des Sans Terres* au Brésil (pour une redistribution des terres par l'installation des travailleurs et des fermiers sur les terres de grands propriétaires).

Bien entendu, et Mme Mittal ne le nierait pas, un certain commerce est naturel et bénéfique. Mais une plus grande autosuffisance peut aider à protéger le pays contre des marchés internationaux versatiles, générer de la richesse et des emplois locaux, et éviter la dépendance à l'égard de compagnies et de pays lointains qui pourraient ne pas toujours se révéler des sources alimentaires fiables.

Les soldats aux pieds nus de la révolution



Le Restaurant des Fermiers, en reconstruisant l'agriculture du Vermont, ne fait pas cavalier seul. Au contraire, cette croisade de chevalier implique même d'une multitude de personnages qui la soutiennent. Le *Vermont Land Trust* (Société fiduciaire pour les terres du Vermont) dirige un des programmes apportant une aide aux fermiers qui débutent, sous formes de prêts à bas taux d'intérêt, de conseils et de déductions fiscales. Les habitants du Vermont utilisent maintenant au moins trois monnaies locales - le Pain de Burlington (*Burlington Bread*), les Dollars des Montagnes Vertes (*Green Mountain Dollars*), et la Devise Buffalo Co-op (*Buffalo Co-op Bucks*) - qui ne sont utilisées que pour acheter de la nourriture produite au Vermont. Autre exemple, la Fondation *Intervale*, à Burlington, a aidé à l'établissement d'une ferme communautaire qui fournit de la nourriture à 350 familles. Elle a également développé un réseau de fermes qui fournissent à l'hôpital local l'essentiel de ses

légumes, de ses fruits, de ses herbes et a des plans pour la construction d'un incubateur à volailles communautaire, où les fermiers et les entrepreneurs du secteur alimentaire pourront s'essayer à la transformation des aliments et au métier de l'emballage.

Des centaines de restaurants du Vermont annoncent déjà la provenance locale de leurs aliments, un résultat largement attribuable aux efforts du *Vermont Fresh Network* (VFN), une organisation à but non lucratif créée il y a six ans et qui se consacre au renforcement de l'agriculture du Vermont. Nina Thomson, sa représentante, explique que tous ces accords résultent d'accords à l'amiable. Un restaurant doit avoir des accords à l'amiable avec au moins trois fournisseurs pour rester membre du réseau. Chaque fermier doit en avoir au moins un avec un restaurant. VFN produit une "liste des produits frais" disponibles chez les fermiers locaux et est chargé d'une centrale d'achat unique pour les chefs, et d'un marché unique pour les fermiers. VFN a par ailleurs découvert que plusieurs fermiers et restaurateurs faisaient des démarches redondantes: "Nous avons connu un cas, explique-t-elle, où trois fermiers voisins faisaient des livraisons de différents produits dans la même ville. Désormais, ils partagent un véhicule, ne font qu'un déplacement, et ont élargi leur champ de distribution, en s'échangeant leurs clients."

Le besoin pour ce type d'assistance semble très important, puisque des efforts similaires se développent dans le sud-ouest de l'Angleterre où le Réseau alimentaire du Comté de Devon travaille depuis 1998 à mettre en réseau les producteurs et les points de vente locaux. Sur un budget annuel de moins de £ 500'000, on estime que cet effort, financé par le gouvernement, a créé 150 nouveaux emplois, assuré l'existence de 15 marchés fermiers et l'approvisionnement régulier de 18 commerces. Il a aussi donné naissance à de nombreuses entreprises alimentaires qui contribuent à l'économie locale et y retiennent £9 millions par année. A Devon, comme au Vermont, la revendication d'actions gouvernementales par des groupes locaux est claire. "Nous intervenons pour donner des réponses aux échecs du marché local" explique le fondateur du Réseau Ian Hutchcroft, "parce que le secteur privé n'investit pas dans les entreprises alimentaires locales de manière significative, et que de plusieurs manières, les cartes sont truquées et vont contre leurs intérêts."

Thomson partage ce sentiment : "Des lobbies travaillent pour tous les autres types d'enjeux. Mais il n'y a pas de groupes d'intérêt sur ces questions." Si les défenseurs de la production alimentaire locale ne sont pas un groupe d'intérêt important pour l'heure, ils gagnent peu à peu le soutien d'une proportion croissante de la population, qui pourrait inclure toute personne qui cultive un jardin potager, chaque fermier qui souhaite vendre de la nourriture à ses voisins, les parents préoccupés par la nourriture servie à la cafétéria de l'école, et tous ceux qui prennent le temps de manger en famille des repas préparés à la maison - autant de gens qui font de petits gestes de rébellion contre des aliments toujours davantage transformés, stérilisés, se retrouvant toujours plus loin de leur lieu de production.

Parmi eux figurent bien sûr la cinquantaine de personnes qui se pressent dans le Restaurant des Fermiers par cette journée d'hiver, pour ne pas mentionner le fondateur de l'établissement lui-même. Murphy est né dans une ferme laitière au Connecticut, mais regrette la vente par sa famille des derniers animaux, bien avant qu'il n'ait eu la possibilité de mettre la main à l'agriculture. "J'essaye depuis 33 ans de revenir à la ferme" dit-il. Avec sa femme, il a lancé une laiterie forte de 100 moutons, et espère qu'un jour son fromage, et sa viande d'agneau, seront au menu de son restaurant.

Brian Halweil est chercheur à l'Institut Worldwatch