

JT 31 en version Brut

Accueil social : pourquoi accueillir en milieu rural

Accueil Paysan met en place des actions en faveur de l'accueil social. Une chargée de mission travaille à cet effet à la Fédération Nationale Accueil Paysan. Des actions se mettent en place localement dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales. Dans l'Aveyron, une formation s'est déroulée au quatrième trimestre 2017. Voici un article rédigé par l'intervenant.

Pourquoi accueillir en milieu rural ?

Accueil Paysan, association qui rassemble des paysans et des acteurs ruraux, travaille sur la mise en place d'accueils séquentiels d'enfants et d'adolescents dits "en difficulté", ces derniers étant déjà placés dans des familles d'accueil ou dans des foyers d'hébergements de l'ASE (Aide Sociale à l'Enfance). Ce travail passe par la mise en place de partenariats ou par l'aide à l'émergence des projets professionnels des adhérents ou potentiels adhérents.

Avec la mise en place de ces accueils, Accueil Paysan répond au besoin fondamental d'enrichir les possibilités d'accueil, la qualité relationnelle de ces enfants et adolescents en leur donnant la possibilité de partager la vie quotidienne de familles différentes de la leur, dans un milieu différent du leur : le monde rural.

Mais pourquoi choisir le milieu rural comme lieu d'accueil ? Pour répondre à cette question, il faut énumérer les différents bienfaits que le monde rural peut apporter aux êtres humains en général et donc, par prolongement, aux enfants et adolescents en difficultés.

– Bienfaits de la nature sur les êtres humains

Selon certaines études, quelques minutes d'exposition par jour dans la nature suffiraient pour ressentir des bienfaits sur sa santé, autant du point de vue physique que psychologique :

- La marche dans la nature permettrait d'améliorer la mémoire,
- La verdure apporterait un sentiment de sécurité,
- Les paysages naturels permettraient de stimuler les zones du cerveau liées à l'empathie,
- Les fleurs entraîneraient des émotions positives,
- Le contact avec la nature serait plus bénéfique que l'exercice pour contrer le stress...

Par exemple, l'association *Ramblers and Macmillan Cancer Support* a mené une étude concluant que « *deux heures et demie de marche ou de jardinage par semaine pouvaient permettre de lutter contre le stress et contribuer au bien-être.* » (La Presse, 2013)

Bienfaits des animaux sur les êtres humains :

- L'animal offre un contact apaisant, une source d'affection inconditionnelle, et une totale absence de jugement.

- Il accepte sans condition l'affection que lui donne la personne à son contact.
- Il contribue à donner à cette même personne une meilleure estime d'elle-même et une plus grande confiance en soi.
- Le fait que l'animal soit un auditeur infatigable et disponible fait diminuer le stress et calme l'angoisse, l'anxiété.
- Par sa disponibilité continue, il est un précieux soutien lors de périodes difficiles.

Bienfaits d'un milieu familial différent du sien :

- Découverte d'accueillants hors de son quotidien (éducateur, assistant familial), avec une autre expérience de vie, des valeurs différentes, etc.
- Sensibilisation de l'enfant et l'adolescent à l'environnement rural
- Développement de la capacité de socialisation en lui faisant connaître des expériences quotidiennes différentes (jardinage, maraîchage, soin des animaux, etc.)
- Acquisition de savoir-faire et savoir-être différents, source d'enrichissement relationnel et d'amélioration de l'image de soi.
- Facilitation du rapprochement de l'enfant et de l'adolescent avec la nature et les animaux.
- Sensibilisation et éducation à l'environnement naturel et à sa préservation.
- Sensibilisation et éducation à la qualité de l'alimentation.
- Découverte d'un rythme de vie quotidien en lien avec la nature, les saisons et les animaux.

Former de nouveaux accueillants pour accueillir différemment...

Afin de garantir la qualité de ses accueils, Accueil Paysan Aude & PO a mis en place une formation intitulée *Développer l'accueil social à la ferme : l'accueil de mineurs*. Objectif principal : permettre aux agriculteurs de développer ou de conforter une activité d'accueil social à la ferme, et en particulier l'accueil de mineurs.

C'est à ce moment-là qu'ils ont fait appel à mes services, pour ma longue expérience de travailleur social en tant qu'éducateur spécialisé dans le soutien à la parentalité et aussi dans la gestion des conflits.

Mon parcours et les difficultés auxquelles j'ai dû faire face — que ce soit en accompagnant des jeunes en difficultés dans des foyers de la PJJ ou bien dans des MECS (Maison d'Enfants à Caractère social) de l'ASE, ou bien dans le cadre de mes accompagnements éducatifs à domicile — m'ont fait comprendre que nous n'étions pas tous égaux face au conflit, à la violence et à la détresse de certains. En effet, j'ai très vite compris que ce qui nous aidait, c'était plus notre capacité à appliquer dans notre quotidien professionnel les différents concepts éducatifs et psychologiques que nous avons appris lors de nos formations de base.

En me formant à la PNL (programmation neurolinguistique), j'ai également pris conscience que mes valeurs et croyances personnelles avaient encore plus d'importance que tout mon bagage théorique, car les résultats de ma pratique

professionnelle en dépendaient. En effet, les valeurs et croyances personnelles sont des filtres qui vont limiter ou améliorer nos capacités en fonction aussi du contexte et des personnes que nous rencontrons.

Par exemple : personnellement, j'avais la croyance aidante suivante : derrière chaque comportement déviant (violence, addiction, agressivité etc.) se cache une souffrance du passé. De ce fait, grâce à cette croyance, je pouvais être plus empathique (sans pour autant être laxiste) face aux différents profils de jeunes que je rencontrais, favorisant ainsi une meilleure compréhension de la personne et de sa souffrance cachée, de son mode de fonctionnement et donc, de la meilleure façon d'entrer en lien afin de l'accompagner au mieux de ses besoins, de ses capacités et de ses ambitions personnelles.

Ayant le respect, l'autonomie, la bienveillance et la justice comme valeurs principales, j'ai pu les transmettre aux personnes que j'accompagnais tout en les rendant plus autonomes, avec respect et bienveillance, en faisant attention à être le plus juste possible avec chacun d'entre eux.

C'est pourquoi, aujourd'hui, en tant que formateur je m'efforce de proposer des modules de formation contenant les thèmes suivants :

– Découvrir ses valeurs et ses croyances personnelles : savoir quelles sont les valeurs que nous transmettons consciemment et inconsciemment et quelles sont les croyances limitantes, en lien avec notre métier, que nous avons en nous et qui peuvent nous freiner.

– Quels sont nos filtres perceptuels et culturels qui nous font interpréter les situations de façon différente de notre collègue ?

– Quelles stratégies utilisées pour éviter un conflit grâce à la communication bienveillante ?

Par mes lectures personnelles sur la communication non violente de Marshall Rosenberg et sur la thérapie centrée sur la personne de Carl Rogers, j'ai compris l'importance d'intégrer la communication empathique et bienveillante dans la formation des travailleurs sociaux, apport théorique et pratique qui facilite fortement une relation bienveillante avec soi-même et avec les autres.

La communication bienveillante nous apprend à détecter quel est le besoin non satisfait caché derrière une émotion (colère, tristesse etc.) ou un comportement, favorisant ainsi une réponse plus juste et donc plus respectueuse de la personne. Nous apprenons ainsi à communiquer aussi nos propres besoins, par des demandes claires et bienveillantes.

Les différentes approches citées plus haut permettent donc d'aborder tout profil de personnes (enfants, adoslescents et adultes) — quelles que soient leurs problématiques — avec plus de confiance, car ils ont acquis de nouvelles compétences, théoriques et pratiques pour mieux accueillir et aborder les difficultés éventuelles avec plus d'efficacité et de sérénité...

Hamid BENAHMED Formateur Association Infini-Ressources

Médiatisation excessive, réseaux sociaux et manque de préparation

Nombreux sont ceux qui souhaitent faire la promotion de leur lieu notamment au moyen des nouvelles émissions télévisées. Cependant, si pour certains, les bénéfices sont indéniables, nous devons prendre conscience cette expérience n'est pas sans risques. Nous vous proposons d'écouter l'émission de France Inter du 24 novembre dernier sur ce sujet, [en cliquant ici](#). Récemment, un couple d'adhérents de l'Aude y a également participé. Retrouvez ci-dessous leur témoignage à la suite de la diffusion de l'émission.

« Nous souhaitons partager notre expérience récemment vécue sur notre exposition médiatique novembre 2017 afin qu'elle puisse servir à d'autres.

Nous tenons à préciser qu'il s'agit un récit subjectif et qu'il n'est aucunement question de dénoncer ou de montrer du doigt les organisateurs et acteurs autour de cette expérience. Personne ne nous a forcé la main et nous avons accepté tous les termes par contrat signé en bonne et due forme (droit à l'image, etc.). Cependant, nous pensons qu'il est important de connaître les conséquences éventuelles d'une telle exposition, et quelle peut être son impact dans le quotidien.

Il y a quelques mois, nous avons été approchés pour participer à une émission télévisée nous proposant de faire connaître notre maison bioclimatique et nos valeurs - nous adressant ainsi à une clientèle un peu moins habituée à cette façon de vivre- et de faire découvrir une vie dans la simplicité, le respect de la nature et du vivant.

Il s'agit d'un jeu dans lequel quatre couples s'affrontent pour remporter un gain. Chacun bénéficie à cette occasion d'une heure de diffusion, permettant ainsi de mettre en valeur son lieu de vie et de véhiculer un message le cas échéant. L'idée nous a semblé intéressante dans la mesure où nous pensions toucher des personnes qui cherchent une alternative inhabituelle pour les vacances, et — ne nous le cachons pas — cela nous aurait permis un sacré coup de publicité puisque l'émission est vue par deux millions et demi de téléspectateurs.

Le temps des enregistrements par couple participant représente plusieurs heures d'entretiens avec des journalistes qui posent des questions afin d'obtenir des images destinées à susciter des réactions chez le téléspectateur. Les réflexions se trouvent ainsi isolées au montage, coupées d'un dialogue ou d'un échange complet, donc complètement hors contexte. Sur les dix jours de tournage, seuls quelques moments choisis sont diffusés.

Notre ressenti profond est que le montage de l'émission permet de cette façon de "fabriquer" les profils afin que chaque participant à l'émission ait en quelque sorte un "rôle" vis-à-vis des spectateurs. Inutile de dire que les participants ne maîtrisent en rien ce qui sera montré à l'écran.

Par conséquent, nous pensons qu'il est important que chacun se pose la question sur l'impact qu'une telle exposition pourrait avoir si jamais l'image diffusée était perçue comme négative de la part du téléspectateur lambda qui ne réalise pas qu'il s'agit d'une fiction. Les réactions de ce dernier peuvent se compter par milliers, notamment sur les réseaux sociaux et Internet en général... mais aussi par téléphone, e-mail et courrier postal. Vous êtes reconnus partout dans la rue, dans les magasins... Si l'on n'est pas préparé à tout cela, l'expérience peut être difficile à vivre.

Même si nous gardons un bon souvenir de notre participation à l'émission, nous regrettons la mauvaise impression que nos "personnages" ont pu laisser du fait du montage des images, donnant une idée globale de nous dans laquelle nous nous ne reconnaissons pas ».

Maria Eriksson – Olivier Barrès.

Se former à l'agroécologie

Certains d'entre vous connaissent peut-être cette plateforme *Fun MOOC* : il s'agit de cours en ligne ouverts à tous et gratuits. Le 2 février prochain commencera une session sur l'agroécologie s'appuyant sur les compétences scientifiques et le savoir-faire pédagogique de Montpellier SupAgro et de ses partenaires d'Agreenium.

Si vous envie de découvrir, de redécouvrir, d'approfondir ou de réviser les bases de l'agroécologie, osez l'aventure en vous inscrivant au lien suivant :

<http://urlz.fr/6ejl>

Graines de Paysans : les espaces-tests agricoles

Depuis 2012 et après quatre ans de gestation, nous avons créé avec quelques-uns l'association Graines de Paysans, support de l'espace test agricole de l'Aude.

Au bout de cinq ans, les financeurs nous laissent tomber et nous avons été obligés de licencier la salariée. Nous avons depuis cinq ans permis à onze paysans de s'installer. Début 2018, ils se seront deux de plus.

Aussi, aujourd'hui nous lançons un financement participatif afin d'accompagner des paysans en projet de maraîchage, et ce malgré notre situation économique, parce que nous croyons à cet outil formidable qu'est l'espace test.

Alors, n'hésitez pas et rendez-vous sur le site

<https://www.helloasso.com/associations/graines-de-paysans/collectes/participez-a-l-installation-de-nouveaux-maraichers-bio> et faites un don, si petit soit-il, il nous aidera à continuer. Merci d'avance.

Jean Luc Remaury – Président Graines de Paysans.

Pour tout savoir sur les espaces test :

<https://reneta.fr/>

Recettes :

Crumble de potimarron au confit d'oignons au calendula

Pour 4 à 6 personnes :

200 g de farine de blé bise

100 g de beurre

1 cuillère à café de sel aux herbes

1 gros potimarron

2 gousses d'ail

3 grosses cuillères à soupe de confit d'oignons au calendula de Naturellement Simples

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°). Lavez puis coupez le potimarron en dés, puis faites-le revenir à la poêle avec l'ail écrasé jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble : mélangez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir un sable grossier.

Mélangez le confit d'oignons avec le potimarron, puis le mettre dans un plat allant au four. Répartissez la pâte à crumble sur le potimarron puis enfournez pour 30 minutes.

Servez bien chaud, accompagné d'une belle salade !

Séverine Pioffet est productrice de plantes aromatiques et médicinales dans l'Aveyron. Elle prépare actuellement un livre avec les recettes de sa Table Paysanne, sortie prévue en fin d'année. Plus d'informations : www.naturellementsimples.com

Yorkshire Pudding par Jen et Vir

200 ml de lait

200 g de farine

4 œufs

1 pincée de sel et de poivre

de l'huile de tournesol

un four

un plat à muffins ou des ramequins qui passent au four

Préchauffez le four à 190 °C

Mettez les 4 œufs dans un grand saladier, puis la farine et le lait tout en remuant.

Quand la pâte est homogène, vérifiez la consistance en y plongeant une cuillère. Si la pâte reste accrochée à la cuillère, c'est que c'est bon (ni trop solide, ni trop liquide).

Versez la préparation dans un broc (c'est plus facile pour ensuite la vider dans les ramequins).

Versez 1 cm d'huile dans chaque ramequin (ou trou du plat à muffins) et mettez au four 15 minutes pour que l'huile soit bien bouillante.

Quand c'est bon, versez la préparation dans les ramequins et enfournez 15 à 20 minutes. N'ouvrez surtout pas le four.

À manger chaud ou froid, et à remplir de la préparation de votre choix, salée ou sucrée (dans ce cas, ne pas mettre de poivre)

C'est un accompagnement de fête, ou pour le petit déjeuner, pourquoi pas avec de la confiture et un verre de jus de raisins ou de pommes !

Formations

- 13 février / Labellisation – Haute-Garonne–Occitanie – Secteur Toulouse.

Les pratiques de labellisation sont parfois différentes d'un département à l'autre en région Occitanie. Venez partager votre expérience, revoir les fondamentaux (cahier des charges) et éventuellement défendre votre vision afin d'adopter des pratiques communes au sein du réseau dans une des plus grandes régions de France !

- 5, 6 et 7 mars / Permis d'exploitation – Aude/Occitanie – Carcassonne.

Vous servez des boissons alcoolisées à vos accueillis dans d'autres circonstances que la table d'hôtes/d'Accueil Paysan (avec hébergement) ? Vous souhaitez proposer une bière aux randonneurs à la fin de la journée, vous proposez du vin dans vos pique-niques à emporter, vous faites une journée porte ouverte chez vous avec un grand repas ?

L'obtention d'une licence (gratuite et non restreinte) est obligatoire ; elle n'est délivrée qu'une fois la formation *Permis d'Exploiter* validée.

Cette formation a un coût important, mais les 5, 6 et 7 MARS à CARCASSONNE, venez la suivre gratuitement. Possibilité d'organiser d'autres groupes dans d'autres départements (sous réserve de disponibilité des intervenants).

- 9 mars / Journée échange de pratique Apiculture – Pyrénées-Orientales – Pézilla-la-Rivière.

Formation à destination des stagiaires 2016 pour poursuivre la formation et parler de vos deux premières années.

- 20 MARS / Brevet de Secourisme (PSC 1) – Aude Secteur Narbonne.

La formation PSC1 permet à toute personne d'acquérir les compétences nécessaires à l'exécution d'une action citoyenne d'assistance à personne en réalisant les gestes élémentaires de secours. Cette journée vous permettra d'apprendre à réagir face à des situations de la vie quotidienne : malaise, traumatismes, perte de connaissance, arrêt cardiaque, etc. Tout au long de la session, vous alternerez entre échanges théoriques, apprentissages pratiques et mises en situation.

Dans les métiers de l'agriculture, dans les métiers de l'accueil, dans des zones reculées et isolées, ces bons gestes peuvent faire gagner du temps, préserver d'un traumatisme grave, etc. Vous apprendrez aussi à utiliser un défibrillateur (disponible en libre accès dans la plupart des Communes).

- 15 mars, 5 avril et 23 mai / Apiculture 3 jours – Pyrénées-Orientales - Sournia.

Cette formation est proposée chaque année. Nous changeons d'intervenant et vous proposons de suivre la méthode de Xavier Lair, entomologiste et apiculteur à Sournia et travaillant sur ruches Dadant. Les stagiaires (sous réserve d'éligibilité d'un fonds de formation), en contrepartie du tarif d'un essaim, pourront repartir avec une ruche Dadant

pleine et complète. Après trois jours de théorie, il y aura la mise en pratique.

- 20 avril / Apiculture perfectionnement – P.O., Pezilla-La-Rivière.

À destination des stagiaires 2016 et 2017, pour poursuivre la formation et parler de votre première année : essaimage, capturer des essaims sauvages, problème éventuellement rencontrés, etc.

La Gauna : bientôt le Printemps des poètes 2018 !

Au cœur de l'hiver, le gîte *la Gauna* prépare le *Printemps des poètes 2018* dans les villages de l'Aude. La manifestation portée par *Eurocultures en Corbières* aura lieu du 12 au 18 mars prochains avec comme invitée cette année la poète Sylvie Nève.

L'ouverture est prévue au lycée de Lézignan-Corbières : les jeunes assisteront au spectacle *Barbe-Bleue* créé par la compagnie F&F accompagnée du musicien Laurent Cavallé. Ce spectacle mêle vidéo, musique et texte (poème expansé) signé Sylvie Nève. Rencontre et débats lui succéderont, entre l'auteur, les lycéens-nes et les artistes.

Nous quitterons ensuite la plaine pour partir à l'assaut des villages : étape à la bibliothèque de Coustouge, au gîte St-Roch sur le flanc du Mont-Tauch, et enfin dans l'ancienne cave coopérative de Davejean... où la poésie tonnera dans les cuves ! Dans chaque lieu, un groupe de villageois-es proposera des lectures-actions préparées à partir des recueils de la poète.

Quatrième année d'existence pour cette manifestation poétique & rurale.

Retour des Rencontres nationales AP du 21 au 23 novembre 2017 à Lyon et Saint-Génis-LAVAL

RENNES-LE-CHATEAU, centre Ribambelle, novembre 2016 : j'assiste et je participe pour la première fois aux Rencontres nationales AP. Dès le premier jour, je suis séduite par cette ambiance chaleureuse. Autant dire que j'en ressors motivée pour suivre le mouvement. Bien sûr, je connais AP depuis des années, étant moi-même accueillante avec mon mari (chambres et table paysannes).

C'est donc naturellement que j'ai souhaité aller à Lyon pour "mes" deuxièmes Rencontres et les 30 ans d'AP.

Mes impressions, à mon retour ce 24 novembre ? Mal aux pieds, mal dormi ! Ce ne sont pas vraiment des impressions, tout au plus des petits désagréments déjà oubliés.

Arrivée à Lyon en train le 20 novembre, la veille au soir, avec l'équipe de l'Aude,

nous logeons à l'auberge de jeunesse du Vieux-Lyon. Nous en profitons pour faire une petite balade dans ce magnifique quartier historique et dîner dans un incontournable bouchon lyonnais.

Mardi 21 : des escaliers qui montent, qui descendent... Nous rejoignons à pied l'Embarcadère où débute le séminaire remarquablement animé par Sylvie Le Calvez.

Les diverses réflexions menées par AP depuis 2015 sont rappelées et décortiquées par les chercheurs Agnès Terrieux et Bernard Mondy. Leurs interventions sont très intéressantes, mais j'ai le sentiment de les avoir entendues l'année dernière. Qu'importe. La parole donnée au(x) ? paysan(s) ? de l'Ariège, au(x) ? membre(s) ? du réseau CIVAM, et aux institutions (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et Métropole Grand Lyon) viendra compléter cette première journée de "travail".

Je retiens en particulier le témoignage de Thaise Guzzatti de l'association brésilienne Acolhida na Colonia. En très peu de temps, elle a réuni des dizaines d'agriculteurs et ensemble, ils ont créé le réseau AP au Brésil, non sans d'incroyables difficultés et embûches.

Quel bel exemple à suivre ! Quelle belle personne !

La soirée se poursuit par un marché paysan où nous devons rencontrer les Lyonnais.

La table préparée par les adhérents d'AP Occitanie est installée dans une salle que les quelques visiteurs présents n'ont pas dû voir... Dommage. Le rendez-vous attendu n'a pas eu lieu. Salle trop excentrée ? Communication insuffisante ? Nous remballons nos vins, pâtés, miels, fromages, que nous avons tout de même dégustés entre nous au cours de la soirée.

« *Venez savourer la cuvée des 30 ans* », qu'ils disaient, « *il y aura des animations de rue, des jeux, des promenades avec des ânes, etc.* », me serai-je trompée de lieu, de jour, de manifestation ? Je me reprends immédiatement, ça ira mieux demain. Mercredi 22 : lever tôt. Nous avons entre 1 h 30 et 2 h de trajet pour nous rendre de l'auberge de jeunesse jusqu'à Saint-Génis-Laval. Des escaliers à dévaler, métro, deux bus, marche (douloureuse), nous voici enfin au lycée agricole qui nous accueille. Un émouvant hommage est rendu à Félix-Genève, à l'origine d'une charte AP, en présence de son épouse Éliane.

Les temps forts du mouvement sont égrenés tout au long de la journée, entrecoupés par les annonces joyeuses et originales de Pierrot le crieur. Sa bonne humeur et son humour secouent un peu l'auditoire. Dérouler ainsi trente ans, c'est un peu long, mais, je n'en doute pas, très intéressant pour les nouveaux venus.

Une table des régions débordant des mets les plus savoureux et les plus goûteux est prête à régaler nos papilles et une scène ouverte fort sympathique égayera la soirée. Dernier jour, jeudi 23 sur le thème « Paysans d'ici et du monde, d'hier à demain : on peut nourrir le monde entier si on apprend à partager ». C'est tellement vrai, et cela semble si évident ! Pourquoi n'y parvenons-nous pas ? Je faisais juste un rêve.

Les assemblées générales extraordinaires et ordinaires vont s'étirer sur l'après-midi, et les différents votes — parfois un peu vifs — vont clôturer ces 30^e Rencontres nationales. On bâille, on souffle, on se détend. Repos. On boit un café. On s'embrasse avant de se quitter.

Ce fut intense, dense en réflexions, studieux, riche en rencontres.

J'ai particulièrement apprécié mes colocataires, Patricia, Armand le premier soir, Marc et Richard. Ils m'ont adoptée et accompagnée dans les réflexions... et dans les bouchons lyonnais. Je reviendrai.

La Ventaillole – Marie-Claude Curbière

Les bureaux déménagent :

Vous pouvez retrouver Accueil Paysan Occitanie et Accueil Paysan Aude et P.O.

Au 23 rue d'Engasc – 11300 Limoux.

Pour une exception agricole et écologique

Il est admis à juste titre que certains biens culturels, qui ne sauraient être ravalés au rang de simples marchandises, se laissent légitimement soustraire au jeu du marché libéral. A travers ce geste visant à préserver l'histoire et la vitalité de toutes cultures se joue la sauvegarde de notre humanité. Ne doit-il pas en être de même pour les biens et services qui visent à assurer les besoins alimentaires des personnes ?

Parce que manger est un acte vital, fondateur, social et l'affirmation d'une forme proprement humaine d'existence, il relève par là de ce qu'il y a d'essentiel pour la vie de l'esprit. Où que l'on soit, que l'on vive, que l'on cultive, où que l'on se nourrisse, on songe à raison à la réponse que fit le penseur Héraclite à ce visiteur étonné de le trouver, lui le philosophe, devant un banal four à pain : « *Ici aussi, les dieux sont présents* ».

Or, l'ancêtre de l'OMC, le GATT au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, alors en prélude à une mondialisation du commerce fondée sur le libre-échange, admettait un régime juridique d'exception pour certains produits culturels - en particulier pour les films et pour les trésors nationaux. Un autre régime d'exception, à l'origine, devait concerner les ressources naturelles et notamment les produits de l'agriculture, de la forêt et de la pêche. Pourtant, la Charte de la Havane de 1948 dont ce régime était issu n'ayant jamais été ratifiée ni mise en œuvre, il en est résulté la reconnaissance d'une « exception culturelle » et pas celle d'une « exception agricole ».

Que pourrait être, à l'image de l'adoption, le 20 octobre 2005 à l'UNESCO, de la *Convention sur la protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles*, un acte comparable embrassant la diversité agricole ? Une telle convention devrait viser la réalisation des trois objectifs, notamment ceux que prévoit la définition que la FAO donne de la sécurité alimentaire: cela suppose l'accès à une alimentation suffisante en quantité et en pouvoir nutritionnel, l'accès à des aliments sains et l'accès à une alimentation choisie. Cependant, comme pour l'accès à la culture, il ne suffit pas d'accéder à des aliments standardisés par l'effet d'une économie mondialisée.

De manière emblématique, en mars 2012, le Rapporteur spécial de l'ONU sur le droit à l'alimentation, Olivier de Schutter relevait

que « *nos systèmes alimentaires rendent les gens malades* ». Au-delà de dérives sanitaires et d'une hyperconsommation source d'obésité et de diabète, la maladie est morale (défiance vis-à-vis de l'industrie et perte de diversité) ; sociale (prolétarisation de l'activité d'agriculteur) ; environnementale (érosion génétique et de la biodiversité) ; politique (désengagement de la puissance publique) ; économique (omnipotence des multinationales et du système du libre-échange).

Dans ce contexte, on voit mal comment chaque population et chaque personne pourraient accéder à des nourritures correspondant aux spécificités agricoles, traditionnelles, religieuses, gastronomiques en propre ? De même, il ne suffit pas que le monde entier ait accès aux mêmes séries télévisées pour que le droit de chacun à la culture soit assuré. Tout comme la protection de la diversité des expressions culturelles est une nécessité, celle de la (bio)diversité agricole en est également une.

C'est la raison pour laquelle le collectif des signataires assume l'idée de répondre à plusieurs desseins :

1. Appel à une démocratie alimentaire

Les grands problèmes alimentaires ne sauraient être la chasse gardée des firmes, lobbystes, syndicats, techniciens, ingénieurs. C'est une question de société et à caractère politique qui mérite plus que jamais d'être inscrite à l'agenda de la vie démocratique. Au sein d'une démocratie alimentaire à laquelle nous en appelons, chaque citoyen devient ce nouvel acteur, majeur, qui juge, goûte, évalue, discrimine, interdisant de reléguer l'opinion publique en bout de chaîne au stade sommaire de la consommation.

Au côté des paysans, nous - les membres de la démocratie alimentaire, affirmons le principe de souveraineté alimentaire, en tant que coproducteurs, parce que nous sommes éveillés à l'origine des denrées, au travail des cultivateurs, éleveurs, au sort des animaux domestiques, aux modes de production, aux contraintes écologiques et aux enjeux commerciaux, aux risques sanitaires et aux questions diététiques, et évidemment à la somme des composantes culturelles et gustatives essentielles aux besoins de l'espèce humaine autant qu'à notre humanité.

2. Un changement de donne agricole

Pour conjurer la prolétarianisation de la profession d'agriculteur, il importe de réviser de fond en comble le schéma d'innovation et l'organisation même des pratiques agricoles. Avant la « Révolution verte », les paysans prenaient en charge la réflexion et l'expérience nécessaires aux pratiques culturelles. Forte d'une innovation descendante, l'industrie agroalimentaire amorce, puis dicte des innovations, sous l'égide de départements R&D des firmes et des laboratoires. Elle les diffuse ensuite, au bénéfice de l'exclusivité des droits de propriété industrielle et de brevets privatisant le vivant en sorte que les paysans souffrent d'une dépendance préjudiciable à leur savoir-faire.

Aussi, il s'agit désormais de reconnaître les agriculteurs en tant qu'acteurs essentiels d'une innovation ascendante, celle qui place au premier plan les défis écologiques, économiques et culturels. C'est la mission des salons et des mouvements pour les agricultures alternatives que de déployer des expériences susceptibles de reconfigurer la donne alimentaire et d'en promouvoir socialement la diffusion.

3. Une transition écologique en agriculture

Tout indique que les conditions d'une réforme qui vise à déverrouiller institutionnellement et technologiquement notre mode d'existence agricole sont désormais rassemblées. Sont concernées la production des denrées et leur transformation, par le biais de nouveaux acteurs – paysans et citoyens – avec des réseaux sociaux capables d'user des opportunités numériques de diffusion des savoirs et des savoir-faire, plus accessibles, modifiables et diffusables. Qu'il nous suffise de signaler le nombre chaque jour plus grand des initiatives où des pratiques non conventionnelles éclosent : agriculture biologique, agriculture de conservation, agroécologie, agroforesterie, permaculture, polycultures, cultures diversifiées, etc.

4. Repenser la question du prix

A l'opposé du storytelling du Salon de l'Agriculture, d'autres intentions, agricoles et relayées par des associations et citoyens actifs, bénéficient de marques précieuses de confiance. Il en va d'une politique hardie de reterritorialisation, de réinvestissement des milieux ruraux, tenant compte d'une géographie des espèces cultivées, d'une mémoire culturelle des saveurs et des préférences gastronomiques.

A partir de là se calque la valeur d'échange des biens et des services sur une valeur d'usage, s'ajustent au mieux des ressources

à des besoins. Alors que le marché libéral argue que le faible coût des denrées profite à une démocratisation croissante, c'est tout l'inverse qui se passe ! L'argument d'un prix bas – à l'image du porc breton sacrifié sur l'autel du productivisme – laisse entendre que les denrées auraient une valeur négligeable, quasi nulle, et ce d'autant que leur prix, d'une incroyable volatilité, demeure sans cesse compressible.

5. Des minorités forgeant l'exception agricole et son prolongement alimentaire

Au lieu de résister, de dire non, de se replier en s'imaginant revenir à des méthodes traditionnelles érigées en dogmes, il s'agit d'affirmer, d'inventer des formes de travail, de cultiver, élever, transformer ou commercialiser, qui sont matières à expériences et projection dans l'avenir pour la démocratie alimentaire. Et les tentatives émergentes sont légion aujourd'hui. Quelle est la portée d'une démocratie alimentaire – au moment où nous écrivons – embryonnaire, minoritaire, voire insignifiante en comparaison du poids écrasant du marché ? Précisément, l'histoire rappelle que les minorités savent forger exemplairement « *les moyens d'une autre conscience et d'une autre sensibilité* » concourant à les rendre révolutionnaires et novatrices.

6. Exigence de santé

Il s'agit de penser l'exception agricole comme l'expression de l'intérêt général, répondant à une exigence de santé publique et globale, celle des citoyens, de la société et des écosystèmes. Une réelle symbiose « société – nature » s'invente et représente la condition primaire et immédiate d'un nouveau contrat de civilisation. Sur ces bases, il reste à imaginer et pratiquer la pédagogie de l'exception agricole.

Cette parenté entre l'accès à la culture et l'accès à l'alimentation justifie qu'on puisse concevoir l'exception agricole et alimentaire par référence à l'exception culturelle. Cela justifie du même coup qu'à terme et à partir de l'initiative de notre collectif, une convention internationale sur la démocratie alimentaire puisse être envisagée sur le modèle de la Convention sur la culture.

C'est en ce sens que nous en appelons à penser tout à la fois une exception agricole et un *New deal* alimentaire.

Texte rédigé par Olivier Assouly, François Collart Dutilleul, Gilles Fumey, Ioan Negrutiu, Pierre Hivernat, Elisabeth Martin. Avec le parrainage de Michel Serres.

**Le manifeste est à signer sur :
www.alimentation-generale.fr**