



## Compte-rendu de la rencontre du 19 mars 2022 au Domaine de la Guérie Coutances

### Agriculteurs, Ruraux, Urbains ; Instaurer un **dialogue** autour de l'alimentation et du rapport à la nature

#### **Pourquoi cette réunion ?**

Nicole Mathieu, qui en a pris l'initiative avec le soutien de Pierre et Marie-Andrée Osmont de la Guérie, rappelle d'abord les circonstances qui sont à l'origine de cette rencontre intitulée à tort « Conférence débat ». En fait il s'agit d'engager un dialogue inédit entre « habitants » des CC de Coutances et de Granville autour de ce qu'ils mangent, des attentes réciproques entre eux-mêmes et les agriculteurs producteurs de nourritures et sur la place des rapports à la nature dans la construction de modes d'habiter et de territoires solidaires et durables.

Directrice de recherche émérite au CNRS, elle fait partie au sein de l'UMR Ladyss d'une équipe « CNRS/France » en charge de la réalisation d'un projet européen Ruralization rassemblant 12 pays. Commencé en 2019 ce projet met en son cœur les concepts de « régénération rurale » et de « renouveau générationnel ». Dans la mesure où Nicole Mathieu – elle habite La Rayrie (St Denis le Gast) depuis 1990 - a fait du canton de Gavray et du pays coutançais un de ces terrains d'observation continue, l'équipe CNRS conduite par Viviane de Lafond (Manchoise d'origine) a choisi d'instruire les CC CMB et GTM comme « territoires d'enquête » pour répondre aux interrogations posées par le projet : quels leviers pour la régénération des relations villes/campagnes : les jeunes ? les nouveaux arrivants ? l'accès à la terre et les installations d'agriculteurs ? les politiques territoriales faisant face aux enjeux écologiques et sociétaux ? ... Les réponses à ces questions menées dans un esprit de coopération chercheurs/habitants/acteurs ont donné lieu à des rapports qui seront présentées au colloque de Cerisy « La Manche : des territoires pour reconstruire les ruralités » (5-10 octobre 2022).

Parmi les « promesses » de régénération rurale explorées par notre équipe on peut retenir celle du rôle de l'éducation aux métiers de nature proposée par le Campus agricole de Coutances et l'école et le collège de Gavray (Cf. Mathieu, 2022) et, du côté des nouvelles politiques locales les Projets d'alimentation territoriales engagés par les 2 CC qui tentent de réarticuler politiques sociales des collectivités locales et politiques de transition agroécologique (rapport WP6 + recherche en cours). C'est pourquoi l'exposition *Je mange donc je suis en Normandie* a été le véritable déclencheur de l'idée de la rencontre d'aujourd'hui.



Conçue par le Muséum National d'Histoire Naturelle, puis adaptée en relation avec l'Association pour la Promotion du Projet Alimentaire (APPAT président Jacques Brulhet-président Académie d'agriculture de France), soutenue notamment par la CC de Coutances Mer et Bocage, cette spectaculaire exposition a été inaugurée ce matin, le 19 mars 2022, à l'espace Saint-Nicolas de Coutances en présence de très nombreuses personnalités locales, départementales, régionales et nationales. Avec un caractère scientifique et pédagogique affirmé, elle vise à sensibiliser le public (et en particulier les plus jeunes) à l'importance de la question complexe de l'alimentation dans le développement du corps humain dès le stade embryonnaire et tout au long de la vie mais aussi dans les autres cultures et civilisations mondiales. Soucieuse de présenter la diversité dans le temps (depuis la préhistoire jusqu'aux dernières innovations techniques et industrielle), l'exposition tente aussi de s'ancrer dans la réalité normande en insistant sur les productions manchoises qui entourent la ville de Coutances. N'y avait-il pas derrière cette exposition l'idée de faire de Coutances une « capitale de l'alimentation » valorisant le local, l'éthique et la durabilité ?

Pourtant, et malgré l'importance accordée dans l'espace Saint Nicolas aux produits de terroirs du « Bocage » et de la « Mer » environnant la ville de Coutances, malgré aussi les autres manifestations qui s'égrèneront du 19 mars au 30 avril (marché de terroir, ateliers culinaires, banquet populaire etc.), il nous a semblé qu'était quelque peu oublié le public des agriculteurs locaux qu'ils soient en bio ou en « conventionnel ». En effet, pour que puisse émerger un début de tendance vers la « souveraineté alimentaire locale » (Cf. Laville, Richard, 2022 ; Luneau, 2022 ; *Le Monde*, avril) préconisée par les tenants de la transition agroécologique et de l'économie territoriale, ne fallait-il pas interroger les agriculteurs sur la place qu'ils accordaient à la question de l'alimentation (quelle qualité, pour qui et dans quel but ?) ? De même ne fallait-il pas tenter d'appréhender leur sensibilité à la relation entre changement climatique, crise écologique et productions nourricières ? Ce qu'ils mettaient sous le terme de « conversion » et surtout comment ils analysaient (et souhaitaient) leur place, aujourd'hui et demain, dans la société et globale et locale ? Toutes ces dimensions nous semblaient peu présentes dans les objectifs scientifiques, politiques et sociétaux de l'exposition.

Or durant nos enquêtes nous avons fait deux constats qui nous semblaient essentiels pour enrichir et atteindre les objectifs visés par l'APPAT : 1) il existait de nombreuses initiatives locales visant une production alimentaire « durable » et des relations plus éthiques entre producteurs, cuisiniers et « mangeurs » d'aliments « locaux » (Cf. la Ferme coutançaise qui fut créée à La Guérie avant de s'installer dans la zone commerciale de Coutances) ; 2) au cours de notre recherche sur la Manche incluant par définition épistémologique la compréhension des relations des gens entre eux (le lien social) dans leurs rapports aux lieux qu'ils habitent (le lien social local) (Cf. *Etudes Normandes*) il nous était apparu que se développait non pas une « fracture sociale » mais plutôt une forme de « séparation » entre d'une part le monde des agriculteurs et les « non agricoles » même s'ils étaient « voisins » dans ces lieux qui portent le nom de « commune » si proche sémantiquement de celui tant prisé de « communs » voire celui de « communauté » censé relier par le territoire les membres désolidarisés des micro-sociétés locales. Le constat de ce paradoxe entre proximité physique des habitants en milieu urbain comme en milieu rural et éloignement voire désaccord entre catégories sociales conduisant à une décohabitation mentale et une séparation des modes d'habiter locaux.

Dès lors l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie » ne donne-t-elle pas l'occasion de refaire connaissance autour d'une question vitale, celle de la nourriture ? N'est-il pas temps de

s'engager dans un dialogue sur le rapport agriculture/alimentation pour surmonter les regards antagonistes reposant sur des représentations et des méconnaissances des uns et des autres ? N'était-il pas temps aussi de renouer au ras des lieux le lien entre recherche et « populations locales » par un retour à l'éducation populaire et de telle sorte que la recherche réponde plus étroitement aux besoins et souhaits de connaissance des gens eux-mêmes ? Telles sont donc les questions qui sont à l'origine de cet appel à dialogue entre les trois catégories qui, bâties sur l'hypothèse provisoire d'une distinction de leurs « modes d'habiter » (essentiellement défini par la différence de leurs milieux de vie et de travail) : les agriculteurs, les urbains et les ruraux.

## **Organisation et objectifs du dialogue**

Après avoir entendu l'introduction, les participants au nombre de 30 devaient se répartir entre les trois tables rondes qu'animaient Juliane ADAM Animatrice Bienvenue à la Ferme - Conseillère en circuits-courts et agritourisme de la Chambre d'Agriculture de St Lô, Fanny DELFORGE-MARCHAND Directrice de la Mission Locale du Bassin d'emploi Granvillais et Ulysse MATHIEU journaliste vidéaste associé au projet Ruralization.

Un texte, sans qu'il soit imposé, avait été mis à la disposition de ces trois animateurs pour les aider à « instaurer un dialogue » entre personnes qui, pour la plupart, ne se connaissaient pas. Nous l'intégrons dans le compte rendu pour une meilleure évaluation des apports de ce rassemblement peu commun.

### **Rappel des Objectifs :**

- Réintroduire les agriculteurs dans le débat sur « je mange » (local, sain et de qualité, où et à qui ? avec quelles difficultés ?) ; révéler leurs points de vue sur la question de l'alimentation et sur son lien avec la question écologique et le rapport à la nature (Changement Climatique, biodiversité etc.) ; révéler leurs relations avec la « société » locale et « générale »
- Engager et s'engager dans un dialogue entre agriculteurs et non agriculteurs pour s'écouter et surmonter les regards « antagoniques » reposant parfois sur une méconnaissance des uns et des autres
- Concilier activité de recherche et besoins de « connaissance » (aux deux sens connaître et « se connaître » des habitants d'un « même » pays bien que divers d'où réflexion « issue de la base » (citoyenne, habitante) sur quelle recherche faut-il faire pour « relier » les habitants d'un territoire autour d'un avenir « commun »
- Réfléchir ensemble au rôle que pourraient jouer les collectivités « locales » sur la question alimentaire (Cf. Le Projet Alimentaire Territorial)

### **Principales questions à poser pour engager le dialogue :**

- Que pensez-vous de la distinction en 3 catégories : Agriculteurs, Ruraux, Urbains ? Vous y reconnaissez-vous ? Si oui sur quoi repose la différence en particulier par rapport à la nourriture ?
- Qu'avez-vous à vous dire aux uns et aux autres sur ce qui fait votre différence et vos éventuels accords ou désaccords ?
- Quelle importance accordez-vous aux actes de « manger » « nourrir » ? Essayez d'y répondre en vous situant par rapport à votre métier, à votre âge, aux lieux que vous habitez.

- Où cherchez-vous et/ou trouvez-vous la nourriture qui vous convient (lieux, types de magasins, jardin potager, marché, vente directe etc.) sur quels produits êtes-vous le plus exigeant, le plus constant ?
- Qu'est-ce qui a motivé votre participation à cette « conférence débat »
- Quelle relation faites-vous entre « se nourrir », « nourrir les autres » et les « relations à la nature » (« dérèglement du climat », problèmes « écologiques », environnementaux, sobriété, développement durable) ?
- Que savez-vous des politiques qui visent l'alimentation et la « nature » (souveraineté alimentaire, Projet alimentaire territorial, politiques agricoles et produits nourriciers etc.)
- Pensez-vous que ce type de rencontre habitants/chercheurs mérite de se poursuivre ?
- Questions libres venant des participants et des animateurs

## **Principaux apports de la rencontre**

### **L'écoute attentive des témoignages**

Avant de se répartir entre les tables rondes, les participants assis en grand cercle ont écouté (comme en une veillée diurne) trois récits témoignant de l'existence d'actions collectives visant à renouer les liens entre agriculteurs et habitants autour de l'alimentation « écologique » et du souci du « territoire » et de la « société locale ».

*La ferme coutançaise* est présentée par une des agricultrices qui en fait partie. Cette « expérience prometteuse », initiée il y a 10 ans au domaine de La Guérie, est née de la volonté de rapprocher des producteurs d'aliments bio et locaux des consommateurs soucieux de leur santé. Elle découle aussi des efforts faits par les agriculteurs locaux pour répondre aux enjeux écologiques et sociétaux. Depuis elle est en constante évolution (Cf. installation d'une nouvelle boutique dans la zone commerciale de Coutances) et le nombre de producteurs et de consommateurs ne cesse d'augmenter même si la croissance tend à se stabiliser depuis l'allègement des mesures sanitaires. Elle a mis longtemps à être connue et aujourd'hui alors que cette reconnaissance est acquise se pose la question de faire venir davantage de population appréciant ses produits cependant que s'exerce la double concurrence des commerces bio qui se multiplient à Coutances et celle de la grande distribution en pleine ré-expansion depuis la fin du confinement.

*Le ravitaillement : lieu d'art et de pratiques paysannes et rurales* créée à Gavray il y a deux ans. L'initiative est présentée par la présidente de l'association, une jeune femme « néorurale », qui met en avant l'importance des liens entre « nature », « art » et « alimentation ». Le lieu soutenu par un groupe de personnes qui avait « le besoin et l'envie de se réunir » autour d'un lieu d'exposition, d'éveil et de curiosité, faisant vivre la « créativité qui existe dans la nature » et où l'on peut à la fois regarder, goûter, s'enraciner dans l'endroit où l'on est. Il faut aussi remarquer que ce lieu de « mélange » et de « partage » est soutenu par la municipalité de Gavray sur Sienne.

*L'Abatt'Mobile : un outil par et pour les éleveurs* : Cette association loi 1901 a été créée pour faire émerger une solution de proximité d'abattage au service des éleveurs de petits ruminants (porcs, moutons, chèvres) pour : - éviter la souffrance animale mais aussi celle du personnel qui abat dans les abattoirs reconcentrés ; - réduire les coûts et temps de transports ; - lutter

contre l'industrialisation de l'élevage et des produits transformés, en somme pour développer un système alimentaire soucieux d'éthique environnementale. « Tous les éleveurs faisant abattre leurs animaux dans l'Abatt'Mobile font de la vente directe ou récupèrent leur carcasse dans le cadre d'un abattage familial. Le camion propose une prestation et ne fait pas d'achat/revente. ». L'éleveur qui présente le projet signale la complexité de sa mise en œuvre. Elle se heurte à la rigidité des normes sanitaires, à la difficulté de convaincre les agriculteurs ainsi que des abattoirs qui n'arrivent pas à prendre en compte les changements de culture et des représentations. Un salarié a été recruté pour concevoir le passage de l'association à une SCIC propriétaire et gérante de l'unité d'abattage. Tout le monde peut adhérer pour apporter son soutien à l'Association et pour construire la légitimité sociale de l'Abatt'Mobile.

Une discussion s'engage vite arrêtée faute de temps. Mais, de l'avis de plusieurs participants, elle mérite d'être prolongée et pour celles et ceux qui ne connaissaient pas ces expériences, et pour les personnes qui y sont engagées et qui apprécient cette mise sous le regard des autres de leurs motivations de leurs difficultés et de leurs résultats.

### **Les points forts des débats**

*La distinction en 3 catégories : Agriculteurs, Ruraux, Urbains a-t-elle un sens ? Par rapport à l'alimentation ? Au rapport à la nature et au mode d'habiter ? Une question à rediscuter*

Chaque table ronde rassemblait un mixte des 3 catégories (Cf. tableau 1) mais dans des proportions différentes. Dans le groupe 3 le nombre des agriculteurs était nettement plus important tandis que dans les groupes 1 et 2 la répartition entre les catégories était plus égalitaire. Toutefois dans les 3 groupes la représentation des « ruraux » (non agriculteurs habitant des petites communes) était toujours la plus faible. La question de la terminologie a été discutée dans les 3 groupes mais cette différence de répartition (et surtout le faible nombre de personnes vivant en milieu rural) a pesé sur la discussion et sur son niveau d'achèvement.

Dans le groupe où les agriculteurs étaient majoritaires (TR3) la première proposition fut d'ajouter à ces catégories une celle de « néo-ruraux », ce qui fait apparaître le besoin de distinguer les personnes qui ne sont pas d'origine agricole et qui s'installent à la « campagne » ou deviennent agriculteurs, d'une autre catégorie (ceux d'avant ou déjà là ?) qui ne serait pas « d'ici » mais à laquelle on ne cherche pas à donner de « nom »<sup>1</sup>. Mais sur ce point il faudrait aller plus loin dans la réflexion surtout si cette dénomination renvoie à des différences de pratiques et de représentations des rapports à la nourriture et à la nature.

Une deuxième remarque faite dans ce groupe mérite d'être relevée : « On peut glisser d'une catégorie à l'autre, surtout sur le territoire du Coutançais où la seule « ville » est Coutances qui est de taille fort modeste comparativement à d'autres villes. Les autres communes sont rurales. ». Elle révèle le sens ambigu des catégories que nous avons proposées. Le « glissement » dont il est question met en avant la dimension administrative de la différence entre « territoires » urbain et rural et non à celui sous-jacent à notre catégorisation : le rapport des personnes à leurs milieux de vie (cf. « Où habitez-vous ? » dans la liste des participants).

---

<sup>1</sup> Les chercheurs leur donnent parfois le nom de « locaux » voire d'autochtones. Dans les enquêtes du projet Ruralization les personnes se désignent souvent par leur lieu de naissance ou par le nom de la commune qu'ils habitent.

Là encore reste à discuter la relation entre « territoires » et rapports à l'alimentation et à la nature.

Dans le groupe 2 (TR2) qui était le plus équilibré la terminologie des catégories a également été critiquée. La proposition de remplacer le terme d'urbain par celui de « citadin » témoigne de la même idée que celle avancée par le groupe 3 à savoir que le « citadin » (souvent appelé « parisien » dans nos enquêtes) désigne la personne qui se distingue et du « rural » et de l'« agriculteur » et peut-être même du « manchois ». Mais, dans ce groupe, plusieurs sont « sceptiques sur les catégories » qui renvoient à un « statut fixe » alors que : 1) une même catégorie comme celle des agriculteurs ne représentent pas tous les agriculteurs d'autant plus que celles et ceux qui sont venus à cette rencontre sont bien conscients de n'en être qu'une « partie » 2) une même personne peut se sentir « rurale » ou « urbaine » selon ses expériences et son parcours de vie. Le récit de vie (« récit de lieux de vie », Mathieu, 2014) d'une participante illustre ce passage d'une catégorie à une autre et son rôle dans le changement du rapport à l'alimentation et à la nature. Après une « enfance plutôt rurale avec une alimentation aseptisée », elle entre « en catégorie urbaine » où s'opère une « redécouverte de l'alimentation » à partir des marchés, d'une visite d'une usine agro-alimentaire mais surtout de la rencontre de son copain et d'amis « plus sensibles à la question » (à la relation écologie/nature/alimentation ?). Elle est aujourd'hui installée « à la campagne » dans un « territoire » mais de son point de vue ce choix est à mettre en rapport avec une génération engagée et soucieuse de la planète. Elle « ne croit pas aux catégories car les gens qui sont là ne représentent qu'une toute petite partie des gens ruraux ou urbains qui agissent pour sortir du système ».

Nicole Mathieu était dans le groupe 1 (TR1) ce qui, sans doute parce qu'elle était à l'origine de la catégorisation, a eu pour conséquence que la question : « Vous reconnaissez vous dans ces catégories ? » n'a pas constitué le départ de la discussion. Tout s'est passé comme si la seule catégorie à examiner était celle des agriculteurs et donc de leur rapport à la nourriture : étaient-ils des « producteurs » ou des « nourriciers de la planète ». Tous étaient des producteurs mais avec des orientations différentes dépendant de leur éthique du métier. D'ailleurs, comme dans les autres groupes, celui-ci regrette de ne pas s'affronter à ceux qui privilégient les robots voire même les champs de panneaux solaires ou la méthanisation plutôt que les produits bio, locaux et durables. La discussion doit se faire entre agriculteurs de positions diverses sans stigmatisation et dans un esprit franc et tourné vers l'avenir. Du coup le terme d'urbain n'a pas été discuté si ce n'est qu'une représentante de cette catégorie affirma que « la question de l'agriculture ne sert à rien pour penser l'alimentation » ce qui remettait en cause l'intention même de la rencontre : réintroduire les agriculteurs et leurs divers points de vue dans celle posée par l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie » de l'APPAT et par le PAT . Rien non plus n'a été dit sur la catégorie de « ruraux » qui pourtant devait selon N. Mathieu révéler les différences voire les oppositions entre agriculteurs et ruraux non agricoles. A sa proposition d'opérer une distinction entre habitant « rural » (en bourg, villages, anciennes fermes isolées etc.) et habitant « agriculteur » (éleveurs, céréaliers, maraîchers etc.) à partir de la pratique du jardinage (potager pour autoconsommation, conserve et même petite vente sur le marché) en plein redéploiement dans les communes rurales des 2 CC, un des éleveurs rétorque : « Moi je ne fais pas de jardin. Demande à un informaticien s'il veut travailler le dimanche sur son ordinateur ? ».

On voit donc qu'il n'est pas facile de conclure et a fortiori de faire une synthèse sur les catégories d'habitants entre lesquelles un dialogue était à instaurer sur le sujet, très débattu, de l'alimentation. D'autant plus qu'elles devaient être mises en relation avec le rapport à la nature dans les lieux de vie et de travail. Au terme de ce court échange sur cette interrogation (qui n'a sans doute pas dépassé 15 minutes dans un débat qui dura un peu plus d'une heure) ce qui en ressort va dans le sens d'appréciations dissonantes sur l'interaction entre la catégorisation d'une personne à un temps T et le rapport à la nourriture et l'attention portée à l'alimentation. Certains mettent l'accent sur les parcours, d'autres sur des catégories socioprofessionnelles (question des coûts). Semble dominer un certain scepticisme sur la relation entre le territoire qu'on habite et les pratiques alimentaires soucieuses de l'écologie, du changement climatique, du gaspillage, de la question des déchets voire du rapport à l'eau. Plutôt que d'approfondir ce qui fait distinction entre les participants aux tables rondes toutes et tous mettent en avant leurs conceptions et pratiques convergentes sur ce sujet et en déduisent qu'il faut élargir la rencontre et ne pas rester entre convaincus d'une alimentation locale et de qualité.

### *Vers un dialogue prometteur entre agriculteurs et locaux non agricoles*

Faute de pouvoir aller plus loin dans la mise en relation entre métiers « de nature » -- comme les nomme le campus du lycée agricole de Coutances, lieux d'habitat et rapport à l'alimentation et à la nature (cf. l'intitulé de la rencontre du 19 mars), nous nous contenterons dans ce compte rendu de relever quelques idées fortes qui émanent des trois tables rondes en essayant de les rapporter au groupe social et/ou socioprofessionnel qui les expriment

#### Que disent les agriculteurs ?

Rassemblons d'abord ce qui ressort des dires des agriculteurs présents qui partagent incontestablement cette phrase dite par l'un d'entre eux dans la TR1 : « Ici tout le monde pense la même chose mais 80 % des gens pensent à gagner un salaire, rembourser leur crédit et sont très loin de s'intéresser à leurs alimentation ». En effet, les agriculteurs des 3 tables rondes conviennent qu'ils « pensent la même chose » malgré l'hétérogénéité de leur ancienneté dans le métier, malgré la différence de leur système en termes de taille, d'orientation des productions (végétale, animale, élevage, maraîchage etc.), d'activité de transformation (paysan boulanger, produits laitiers, produits cuisinés), de vente (directe, marché, ferme coutançaise) et de pluriactivité (accueil à la ferme etc.). Certes minoritaires et le plus souvent éloignés physiquement les uns des autres, ils se considèrent comme un ensemble (un groupe social ?) partageant le même souci de fournir des produits sains et de qualité (« local, bio, avec certification sanitaire, respectant des normes et garanties sanitaires »). En somme et sans qu'ils l'expriment avec les mots des chercheurs préconisant la « transition agroécologique », ils se savent engagés en pensée et en pratiques dans le changement profond des modes de production nécessaire en ce temps de crises écologique et sociale. Ils se sentent en phase avec cette partie de la société qui souhaite l'alternative des « campagnes solidaires ».

Puisque dans le cadre de cette rencontre ils ne peuvent pas dialoguer avec les « 80 % des gens » cités plus haut, tous les agriculteurs des 3 tables rondes apprécient de pouvoir s'adresser aux « non agricoles » présents soucieux comme eux-mêmes de la question alimentaire et venus le plus souvent pour les écouter. La rencontre est pour eux l'occasion de faire partager leurs

inquiétudes quant à la reconnaissance et à l'avenir de leurs choix de travail et de vie. Voici in extenso le compte rendu de la TR3 par son animatrice :

*« Au début de la crise sanitaire : fort engouement vers les circuits-courts et producteurs locaux. Cet effet du 1<sup>er</sup> confinement est depuis retombé, les consommateurs semblent être revenus à leurs habitudes de consommation depuis la réouverture de l'ensemble des commerces en mai 2021.*

*De plus, les grandes surfaces surfent sur la vague du « local » : il est probable que cela contribue à diminuer l'approvisionnement en direct chez le producteur.*

*Toutefois, le conflit en Ukraine qui sévit en Europe permettra peut-être de remettre en lumière l'utilité sociétale de l'agriculture et son rôle essentiel dans l'alimentation des populations.*

*Par contre, le repli sur les produits issus de l'agriculture biologique risque encore de s'accroître avec des difficultés économiques croissantes pour les ménages français (inflation, risque de pénurie, ...). De plus, il a été souligné que l'amélioration des pratiques agricoles avec des utilisations raisonnées de produits phytosanitaires permet de diminuer les écarts qualitatifs entre biologique et conventionnel. »*

Cette inquiétude est présente également dans la TR1 où un éleveur tient à dire sa « grande lassitude [du fait] que l'agriculture soit toujours la variable d'ajustement » tandis qu'un jeune maraîcher bio récemment installé confirme la « retombée des consommateurs » : « Pendant le confinement on a vu arriver des gens qui ont pris du plaisir mais qui ne sont pas revenus une fois que les magasins ont réouvert » et s'inquiète de la « baisse sur les produits bio de 15 à 20 % ». Comment appréhender ces évolutions sur lesquels les agriculteurs ont peu de prise se sentant prisonniers de ce qu'on dit des comportements d'achat dans les médias et les statistiques ? « Une question de temps et de classe ? » dit le jeune maraîcher. « Non c'est une question de valeur attachée à la question alimentaire » lui répond l'éleveur. Qui reconnaît leurs efforts et leur engagement dans la « bonne bouffe » ? Ainsi est évoqué l'expérience de N. avec les cantines scolaires et ses yaourts bios au lait cru qui se heurtent à la préférence des élèves du collège pour le yaourt industriel. Ce que confirme le paysan boulanger qui voit son pain complet rester sur la table au bénéfice du pain industriel ! Comment sortir de ce « basculement : les produits fermiers et de saison deviennent des produits de riches alors que les classes populaires sont prisonnières des produits transformés ».

Il semblerait que dans la table 2 (TR2) les agriculteurs soient moins loquaces sur les problèmes liés au confinement et à la conjoncture. Partant de l'idée que « dans les exploitations [on] est vigilant sur l'alimentation de manière générale », ils posent des questions de fond : il faut tenir compte du fait que « le sujet de l'eau est également en filigrane de la question de l'alimentation », ce qui revient à relier leur métier à sa dimension écologique ; il faut réfléchir à ces questions : « quels choix de système faisons-nous ? Quel modèle ? », « Quel pouvoir d'agir » ? « Il n'y a pas que le bio comme solution », il vaudrait mieux penser à la « complémentarité entre les éleveurs et les agriculteurs, au lien entre animal et végétal » ; Comment sortir du regard « d'une société civile qui ne les aime pas », revaloriser ce métier « qui a perdu de sa noblesse » ? Ces interrogations montrent à quel point les agriculteurs présents ont besoin pour se projeter dans un avenir souhaitable (soutenable ?) non seulement de débattre entre eux dans la diversité de leurs situations mais aussi de s'adresser aux « autres » (la société civile ? les non agricoles ? les gens ?) qui dans le cas de cette rencontre sont les autres « locaux ». Un dialogue qui pourrait les aider à comprendre (voire à résoudre) à travers la question alimentaire ce qu'on attend d'eux, ce qu'ils peuvent faire pour concilier reconnaissance sociale et soin de soi et de ses proches.

Que disent les non agricoles ?



Rappelons tout d'abord l'infériorité en nombre des « locaux » non agriculteurs à la fois du point de vue de leurs lieux d'habitat (faible nombre des « ruraux ») et de leurs métiers (indépendants commerçant et artisans, salariés des commerces et supermarchés, personnels social et médical etc. dans l'impossibilité de se déplacer un samedi après-midi). Et pourtant les remarques et interventions de ces participants ont été particulièrement intéressantes dans la mesure où, en plus de l'intérêt qu'ils portent aux agriculteurs locaux soucieux d'une production nourricière de qualité, ils apportent des connaissances complémentaires, répondent en partie aux interrogations des agriculteurs et posent d'autres interrogations qui les rejoignent

Un premier groupe se détache dont le soutien à l'idée du « dialogue » avait été sollicité et obtenu : les personnes appartenant au Campus Métiers Nature de Coutances et liés aux établissements scolaires de Gavray sur Siemie. En effet, l'éducation « agricole » (LAC) et la formation aux métiers de nature dans ces établissements avait fait partie d'une des « expériences prometteuses » de « régénération rurale » du Projet européen porté pour la France par le Ladyss (Cf. Mathieu et al., 2021 version anglaise ; version française en cours). L'exposition APPAT « Je mange donc je suis en Normandie » donnait l'occasion non seulement de réintroduire les agriculteurs dans le débat sur l'alimentation dans la CC mer et Bocage mais aussi d'articuler l'originalité de « l'éducation à la nature » à celle du « bien manger » en pays coutançais.

Au nombre de 5 (les directrices du LAC, le directeur de l'AFPPA, deux professeurs/formateurs dont l'un d'eux avec des responsabilités d'élus) les participants présents de ce groupe entrent dans la discussion en tentant de répondre aux questions posées principalement par les agriculteurs : que sait-on des comportements alimentaires des « locaux » pendant la crise Covid et actuellement ? Quelles sont les tendances d'évolution de ces comportements face aux préoccupations écologiques et sociales montantes. Leur réponse s'appuie sur l'observation des jeunes élèves du Lycée agricole ainsi que des stagiaires en formation au CFPPA (voire au CFA). Alors que toutes ces formations s'attachent à « l'éducation » à la « nature », à « l'agriculture bio, locale et durable » et contribuent à « l'éducation au goût », alors que ces principes éthiques orientent concrètement toutes les activités du campus (la cuisine de la cantine, les exploitations horticoles et agricoles) les « formateurs » présents mettent l'accent sur les réactions contradictoires des jeunes à ces pratiques. Un des enseignants constate que lorsqu'il fait ses courses au marché il voit les caddies de ses anciens élèves et ce n'est pas beau. » A une remarque générale sur le goût pour la « bonne nourriture » des manchois et la disparition rapide d'un Kebab à Gavray, un des enseignants du Lycée rétorque : « Et pourtant le MacDo marche bien. Les lycéens aiment manger au MacDo » plutôt qu'à la cantine qui se veut exemplaire bio et locale « justement parce que c'est mauvais ». Ce que confirme le paysan boulanger. en avançant que « les pratiques du goût évoluent, ils n'ont plus envie de ce repas structuré ». Descendre avec copines et copains au centre de Coutances signe leur conception du collectif et de la sociabilité.

L'observation des stagiaires en formation au CFPPA apporte quelques éléments sur les représentations et pratiques de ces « jeunes » en lien avec la question des comportements alimentaires. En fait les formateurs sont confrontés à « deux types d'élèves » (comme dans la caricature mais correspondant à une certaine réalité) : un groupe « bio » qui se distingue du groupe « conventionnel ». « Si l'on reste dans le champ des idées et des valeurs, ça pète » ! Mais « sur le terrain et sur la technique les échanges se font » avec un apport mutuel et des solutions pratiques « pouvant passer de l'un à l'autre ».

Ainsi, malgré leur pertinence, les savoirs des formateurs sur leur « formés » sont loin d'épuiser le besoin de connaissances de cette « nouvelle génération – les moins de 20 ans et les « jeunes » à qui on accorde une sensibilité plus grande à l'environnement ».

Mais la question du changement des comportements alimentaires de ceux que plusieurs participants appellent encore consommateurs « n'est pas qu'une question de génération » (TR2). Il faut ici rassembler toutes les interventions des participants n'appartenant ni au groupe des agriculteurs, ni à celui des formateurs. Certaines font référence à des connaissances statistiques comme par exemple la baisse du poste alimentation dans le budget des ménages. Quelques-unes s'appuient sur des constats d'expériences personnelles comme par exemple ; « on n'achète pas et on ne mange pas de la même façon, le rapport à la nature, au jardin et aux déchets est différent quand on habite en milieu rural, dans un village éloigné ou proche d'un bourg et de la ville de Coutances (intervenantes « rurales » de TR1 et TR2). Mais en majorité il s'agit d'interrogations : « Qui regarde les étiquettes ? Comment faire la différence entre ce que disent et font les gens ? » (TR2). Ou encore : « Qui est responsable [du système alimentaire] : le consommateur ? Qui décide : la publicité ? Qui est à la tête du système si difficile à renverser ? » (TR2).

Bien que tous les participants, comme nous l'avons plusieurs fois relevé. Partagent la même idéologie et encouragent les agriculteurs en vente directe et bio (Cf. antiquaire TR1) plusieurs remarques mettent l'accent sur les raisons « banales » qui poussent les gens à s'alimenter là où c'est plus commode : aller au supermarché par exemple où l'on peut cumuler achats alimentaires (bio) et autres achats, aller sur les marchés où les « bio » et « vente directe » côtoient vendeurs et producteurs locaux. Ne faudrait-il pas en savoir plus sur qui va à Lidl le supermarché réputé le moins cher plutôt qu'à la Ferme coutançaise située dans la même zone commerciale et quelle est la part de l'éthique et de la nécessité dans ce choix ? La remarque du jeune maraîcher supporter de la Ferme coutançaise est intéressante à relever d'un point de vue sociologique : « Peut-être qu'à la ferme coutançaise on arrive stigmatisé contrairement au supermarché où il y a une forme d'anonymat » (TR1). Là encore agriculteurs comme non agricoles se heurtent à des besoins de connaissance dont ils aimeraient pouvoir disposer pour agir dans le bon sens : « il y a une difficulté à aborder une partie de la population, on essaie de faire des trucs mais il n'y a personne, les gens habitent dans des lotissements, vont au supermarché etc. » (agriculteur TR1).

### **Quelques pistes d'action partagées par tous**

Trouver des modes d'action pour surmonter ce manque de connaissance qui rend incertaine la portée des engagements pris en particulier par les agriculteurs est un point commun aux trois tables rondes. Des échanges il est possible de relever quelques pistes qui sont pour ainsi dire des principes d'action sur les quels il y a consensus. Elles sont évidemment à rediscuter et à consolider.

Premier point d'accord : la formation et de l'éducation au goût est une piste d'action centrale. Elle doit porter sur les métiers qui produisent et transforment les aliments (« lier la complémentarité végétal animal »), sur les comportements d'achat goût, peut être au sein de la famille, mais aussi dans les cantines. Les interactions alimentation/nature, entre alimentation et

conscience écologique doivent entrer plus fortement dans cette éducation (notion d'empreinte carbone, rapport terre/sol/eau, santé, changement climatique). Les politiques d'état devraient plus participer à cette éducation au goût « car même s'il existe des lieux où on en parle, ce n'est pas suffisant ».

Deuxième point d'accord : Il faut faire attention à ne pas stigmatiser certaines pratiques, à ne pas avoir de discours culpabilisants mais il faut plutôt encourager les pratiques vertueuses et communiquer sur les aspects positifs de « s'alimenter en local » : relocalisation des richesses, échapper aux fortes fluctuations de prix, contribuer à sortir les matières premières agricoles des marchés financiers, source de spéculation. On ne peut faire porter sur les seuls agriculteurs la responsabilité des pratiques, dire qu'ils seraient seuls porteurs d'un vice sociétal, et désignés comme tels par la société civile. Les choix politiques importent, avec un regard porté sur les modes d'exploitation, les questions de productivité.

Troisième point d'accord mais à redévelopper : La volonté politique pour faire, créer, soutenir des systèmes de production destinés au local est déterminante : après la perte de maraichers à Lingreville pendant 10 ans, la création de Biopousses a permis la réinstallation de production avec circuits courts de distribution. « Refaire bouger, faciliter les installations, agir pour créer » telle est la définition donnée par la TR2 d'une « volonté politique locale ».

### **Pourquoi êtes-vous venus participer à la table ronde ? (Cf. rapport de Julian Adam à valider par les autres participants)**

*Venir rencontrer et échanger.*

*Il est essentiel de réinventer de nouvelles formes de communication ; certains espaces de dialogue ont progressivement disparu et il faut retrouver des lieux et des occasions d'échanger pour permettre :*

- *la transmission des us et coutumes en campagne ; aujourd'hui, la méconnaissance du code rural ainsi que des droits et devoirs de chacun, entraîne de multiples conflits d'usage et de voisinage qui, par l'échange et l'interconnaissance, pourraient être évités.*
- *De faire revivre les cœurs de village.*
- *Reconnaître le rôle essentiel de l'agriculture dans la préservation et l'entretien des paysages.*
- *De faire connaître les vertus et solutions qui peuvent être apportées par l'agriculture face aux enjeux climatiques et écologiques.*

*En cela, les PAT créent de nouvelles opportunités d'échanges et d'interconnaissance. Ces initiatives permettant de rapprocher l'offre et la demande locales en alimentation, sont à poursuivre.*

*D'autres initiatives sont très intéressantes, à faire connaître et multiplier :*

- *La pièce de théâtre des agri-comédiens qui parle d'agriculture aux non-agriculteurs.*
- *La Ferme Coutançaise, magasin collectif de producteurs locaux.*
- *Oh la Vache ! qui propose des expériences immersives au cœur des fermes.*

- *L'agritourisme avec des agriculteurs qui proposent des solutions d'hébergement touristique ou d'animations familles sur leurs fermes.*

## **Idées pour la Conclusion et perspectives**

- Satisfaction des participants d'où prolongement éventuel sous la forme de séminaire au sens propre autour de questions qui demande à être travaillées en co-construction habitants/chercheurs
- Regrets de ne pas avoir eu de contradicteurs affirmés d'où besoin d'élargir le cercle de discussion (faiblesse de la catégorie des « ruraux » cf. tableau 1
- Nécessité d'avoir un but plus clairement affirmé : but cognitif comme par exemple les pratiques alimentaires et de rapport à la nature peu connues sur des territoires précis (les jeunes, les agriculteurs, les personnes âgées, les précaires, etc...) ; un but d'action qui pourrait être une adresse à la CMB pour la mise en œuvre du PAT

Notes pour enrichir la conclusion :

- Temps limité (à peine 1h30 de débat pour les groupes),
- Les gens apportent des connaissances, mais aussi se posent des questions,
- Se mettre dans une attitude de recherche, voir pourquoi après le confinement les gens n'ont pas prolongé la consommation vente directe, drive,
- 29 avril, on a appris qu'il y avait une enquête en ligne auprès des habitants sur les habitudes alimentaires (personne ne sait ce qu'il en est sorti)
- Il y a des besoins de connaissance à discuter en collectif,
- Bcp de choses sont en filigrane du côté des agriculteurs comme des ruraux et urbains
- Il ne faut pas se contenter de la notion de l'élargissement du groupe présent (beaucoup de manques, artisans, personnes âgées, personnes plus précaires ...).
- Cependant le groupe n'était pas uniquement des personnes en interconnaissance mais aller vers une discussion collective sur ce que sont les besoins de connaissance, qui ne doivent pas être donnés d'un seul côté mais décidés et hiérarchisés par les groupes de discussion.

Ces besoins de connaissance doivent être toujours liés au pouvoir d'agir, tournés vers des capacités d'action : que peut-on faire, sur quoi peut-on agir. Il ne faut pas en rester à un enregistrement de connaissance. Cibler les connaissances dont on a besoin pour agir

Pour poursuivre dans cette formule de rencontre habitants/ chercheurs, ce que tous les participants ont souhaité, il faut un but entre connaissance et action.

Faire un texte, un manifeste, montrant par rapport au PAT, qui énonce ce qu'on souhaite qui soit pris en compte.

Qu'est-ce qu'on fait au-delà du soutien à telle ou telle commune, à l'exposition, au-delà de l'auto justification de ce qui a été entrepris.

**Tableau 1**

**Les participants aux 3 tables rondes du 19 mars 2022**

	<b>Agriculteurs</b>	<b>Urbains</b>	<b>Ruraux</b>	<b>Animateurs</b>	<b>Total</b>
<i>Nombre</i>	15	10	5	3	33
<i>Table 1</i>	4	5	1	1 (rur)	11
<i>Table 2</i>	4	3	3	1(urb)	11
<i>Table 3</i>	7	2	1	1(agri)	11

**L'article Ouest France**

