



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

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

**Nicole Mathieu et Viviane de Lafond**

#### **Objectif : dialogue et réciprocité**

L'objet de la rencontre était d'instaurer un dialogue inédit entre « habitants » des CC de Coutances et de Granville (ruraux, urbains) et les agriculteurs producteurs de nourriture autour de ce qu'ils mangent, de leurs attentes réciproques et sur la place des rapports à la nature dans la construction de modes d'habiter et de territoires solidaires et durables. Cette rencontre s'inscrivait dans le programme de recherche transnational "Ruralization", qui regroupe 12 pays européens autour des questions de régénération rurale et renouveau des générations. 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 » ; 2) au cours de notre recherche sur la Manche il nous était apparu que se développait une forme de « séparation » entre le monde des agriculteurs et les « non agricoles » même s'ils étaient « voisins », L'absence d'information en milieu agricole et rural sur l'exposition « Je mange donc je suis en Normandie » inaugurée le 19 mars à Coutances a été le déclencheur de cette rencontre entre habitants et chercheurs (Cf. article Ouest France).

#### **3 récits et 3 tables rondes**

Une trentaine de personnes, agriculteurs, ruraux, urbains participaient à cet échange (Cf. Tableau 1). Il a été introduit par 3 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.

*Le ravitaillement : lieu d'art et de pratiques paysannes et rurales* créée à Gavray il y a deux ans.

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, cherche à faire 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. 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.

Puis les participants se sont répartis en 3 tables rondes poussés par les animatrices à engager leurs subjectivités dans le dialogue qu'elles ont restitué en fin de la rencontre.

### **Les points forts des débats**

*La terminologie des catégories Agriculteurs, Ruraux, Urbains est à réinterroger :*

Ce qui ressort au terme des échanges 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. Cependant tous conviennent de l'importance d'ouvrir au maximum le dialogue à des habitants « non convaincus » pour mettre à l'épreuve la relation entre « mode d'habiter » « rapports à la nature » et comportements éco-agro-alimentaires soutenables.

*Que disent les agriculteurs :*

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.). En somme 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 ». Ils 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. Qui reconnaît leurs efforts et leur engagement dans la « bonne bouffe » ? 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 ».

*Que disent les non agriculteurs :*

Les personnes appartenant au Campus Métiers Nature de Coutances et liés aux établissements scolaires de Gavray sur Sienne sont intervenus dans la discussion en tentant de répondre aux questions posées principalement par les agriculteurs : que sait-on des comportements alimentaires des « locaux », en particulier des jeunes, pendant la crise Covid et actuellement ? . 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. 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 ».

Mais la question du changement des comportements alimentaires de ceux que plusieurs participants appellent encore consommateurs « n'est pas qu'une question de génération ». 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 ?

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

- 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 gout, peut être au sein de la famille, mais aussi dans les cantines.
- Il faut faire attention à ne pas stigmatiser certaines pratiques, mais plutôt encourager les pratiques vertueuses et communiquer sur les aspects positifs de « s'alimenter en local ». 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.
- La volonté politique pour faire, créer, soutenir des systèmes de production destinés au local est déterminante. Les choix politiques importent, avec un regard porté sur les modes d'exploitation, les questions de productivité.

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

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, faire revivre les cœurs de village, reconnaître le rôle essentiel de l'agriculture dans la préservation et l'entretien des paysages, faire connaître les apports de l'agriculture face aux enjeux climatiques et écologiques. L'idée d'un manifeste discuté et rédigé ensemble à adresser aux Communes et Communautés de communes : « Propositions pour une politique alimentaire et agricole territoriale » est en gestation.



**Tableau 1**  
**Les participants aux 3 tables rondes du 19 mars 2022**

	Agriculteurs	Urbains	Ruraux	Animateurs	Total
<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