

ON VA SEMER

IL EST TEMPS DE CHANGER DE RÉGIME ALIMENTAIRE ET DE DEVENIR INDÉPENDANT.E.S.

PAR DÉBORAH MALET

Depuis que vous avez appris à mettre la main à la pâte (au levain) durant le confinement, vous rêvez d'ajouter d'autres cordes à votre arc pour grossir les rangs de vos compétences. Comme pas mal de Français.es, ces jours en suspens ont fait germer en vous (si ce n'est déjà fait) l'envie de confectionner votre propre petit potager urbain permacole – quoi de plus gratifiant qu'un pied de tomates cerises –, peu importe l'espace dont vous disposez – bout de jardin, petit balcon ou minuscule rebord de fenêtre. Vous avez même pour ambition, un jour, de vous doter d'un lombricomposteur et pourquoi pas de domestiquer une poule pondeuse adoptée à la SPA. Plus la pandémie Covid se traîne dans le temps et gagne du terrain, plus la fièvre verte s'empare des citoyen.e.s, en attestent les dernières élections municipales. Mais ces envies de reconnexion avec la nature sont surtout motivées par la peur primaire de manquer qui nous a explosé en pleine tronche durant la crise sanitaire et qui a mis en lumière les défaillances des États incapables de subvenir à nos besoins les plus vitaux – n'oublions pas que des collectes de denrées alimentaires

sont encore organisées en Seine-Saint-Denis, pour aider les plus démunis.e.s. Sans parler des pays enlisés dans des crises politiques et financières et dont la pandémie n'a fait qu'empirer la situation, comme le Liban, où le prix de certains produits a augmenté de 400%. Le pays risque la famine à l'heure où le dernier rapport 2019 de l'ONU sur l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde montre que les objectifs fixés pour 2030 ont peu de chances d'aboutir. La situation mondiale fait qu'on reconsidère avec beaucoup d'humilité les thèses et propos des chercheurs.euse.s, agroécologistes, preppers et collapsologues comme Pablo Servigne (*Nourrir l'Europe en temps de crise, vers des systèmes alimentaires résilients*), Yves Cochet (*Devant l'effondrement, essai de collapsologie*), Vandana Shiva (*Qui nourrit réellement l'humanité ?*) et Pierre Rabhi (*Retour à la terre*) qui nous alarment depuis des années sur les répercussions désastreuses sur notre planète de la surconsommation, de l'industrialisation de masse, des lobbies de l'agrobusiness, des monocultures, des pesticides et des OGM. Sans oublier tous ces accords de libre-échange comme le CETA ratifiés il y a un an, entre l'Europe et le Canada, qui permettent l'import de produits issus de pratiques agricoles

prohibées (mais c'est qui que revoilà ? Les OGM, les farines animales, les pesticides). La vision critique portée par ces Avengers du vivant sur notre société occidentale nous pousse donc à revoir notre modèle de consommation, trop écocide, inégalitaire et franchement pas bon pour le karma. Avec, pour piste vertueuse à suivre, l'autonomie alimentaire. N'en déplaise à Castex, une révolution et une décroissance vertes semblent bel et bien se profiler à l'horizon, relevant davantage d'une urgence de sécuriser notre alimentation que d'une lubie de bobos à forts relents new age : « Notre système de production et de consommation est régi par un ancien monde qui ne veut pas mourir, alerte Frédérique Basset, journaliste spécialisée dans l'environnement et autrice de *Vers l'autonomie alimentaire* (éd. Rue de l'Échiquier), affirmant haut et fort que « cultiver son jardin, quand cela est possible, devient, au-delà d'une activité alimentaire, un acte politique et de légitime résistance ». Ce qui nous amène à la question : qu'est-ce qui nourrit vraiment l'autonomie alimentaire (locale comme individuelle) ? Beaucoup de choses qui sont à chercher du côté de la désobéissance et résistance civiles, pour finalement déboucher sur la convergence des luttes.



YOUR VICTORY GARDEN
counts more than ever!

LES VICTORY
GARDENS



1 PARCE QUE « NOUS SOMMES EN GUERRE »

Spoiler alert émanant de Pablo Servigne dans un récent article de *Reporterre*: en cas d'une grave catastrophe systémique, une ville dépendante de l'extérieur verra son flux entrant d'aliments impacté et pourrait vite mourir de faim. Sortez votre sac en papier et vos huiles essentielles bio et respirez un grand coup: avec un blocage de l'approvisionnement en bouffe, Paris ne tiendrait que deux à trois jours si l'on considère les faibles stocks en magasins. Pourtant, le passé a déjà montré l'utilité de créer un cercle vertueux: les Victory Gardens sont sortis de terre durant les première et seconde guerres mondiales dans les pays anglo-saxons. Les particulier.ère.s étaient encouragé.e.s à cultiver leurs jardins pour nourrir la nation et contribuer à l'effort collectif. De guerre, il en est surtout question contre la privatisation des biens communs que sont les graines, brevetées par les multinationales de l'agrochimie comme Monsanto-Bayer et hybridifiées pour en faire des super-plantes résistantes appelées F1. Sauf que ces Hulk ont une obsolescence tout aussi programmée que votre iPhone car conditionnées pour être non-reproductibles. Les semences doivent d'ailleurs être inscrites au catalogue officiel du Groupement national interprofessionnel des semences, créé durant... l'Occupation en France par Pétain. Pour sauvegarder la biodiversité, des groupes de résistant.e.s se sont formés* échangeant ou vendant des semences paysannes et bio. Ce qui était totalement illégal jusqu'en juin dernier, puisqu'une loi permet enfin aux agriculteur.rice.s de vendre leurs semences paysannes aux particulier.ère.s seulement et hors agriculture conventionnelle au risque d'encourir des poursuites et une amende. Et pas de quoi se réjouir trop vite, puisque ça coince encore au niveau de l'UE. Une bonne raison de continuer à semer les graines de la discorde et impulser la green guerilla. Initié dans les 70's à New York par l'artiste Liz Christy, ce mouvement appelle à balancer des « seed bombs » partout dans les villes.

*Les graines paysannes et bio: grainesdetroc.fr; kokopelli-semences.fr; pepinsproduction.fr; fermedesaintemarthe.com; semencespaysannes.org; germinance.com; graines-paysannes.org; grainesdelpais.com



JARDINS COMMUNAUTAIRES
DE LIZ CHRISTY

PENSEZ EN TERMES DE « CORE FOOD »

Ou nourriture essentielle, ce qui n'implique pas la viande, production trop énergivore et polluante. Donc pour être sur la réserve:



FERMES D'AVENIR

► **Éduquez-vous: les Fermes d'Avenir, réseau de transition agricole, proposent des cours de 35 h sur cinq jours pour créer son projet d'autonomie alimentaire en prenant en compte vos facteurs environnementaux, territoriaux, économiques et humains. On vous recommande aussi la newsletter de *Le Potager minimaliste*. L'auteur fait part de ses tricks et astuces en permaculture, sans omettre ses déceptions et erreurs. Et c'est ça qui est plaisant et instructif.**

fermesdavenir.org; lepotagerminimaliste.fr

► **Optez pour la technique du « reborn »: cette technique de « multiplication végétative » consiste à placer un trognon ou une queue de fruits ou de légumes dans un verre d'eau pour qu'il.elle se régénère avant de le.la remettre en terre.**

► **Constituez-vous un garde-manger: au lieu de vous ruer sur les conserves William Saurin à chaque situation d'urgence, faites vos propres bocaux lactofermentés, de sauces, ou de préparations de poisson (que vous aurez pêché évidemment).**

► **Soyez solidaire: le réseau Colibris fondé par Pierre Rabhi a lancé son site de géolocalisation de projets résilients, idéal pour trouver des personnes avec qui troquer vos compétences.** gogocarto.fr



2 PARCE QU'IL FAUT GARANTIR L'ESPACE PUBLIC EN OPEN SOURCE

Pour l'architecte britannique Caroline Steel, autrice de *Ville affamée, comment l'alimentation façonne nos vies* (éd. Rue de l'Échiquier), les villes occidentales se sont trop distancées de la campagne. Conséquences: la multiplication des intermédiaires entre les producteur.rice.s agricoles et les consommateur.rice.s, l'individualisation des comportements alimentaires et la réduction du contrôle des citoyen.ne.s sur leur système alimentaire. D'où l'utilité des jardins partagés qui, bonne nouvelle, figurent de plus en plus dans les plans d'aménagement urbain. « Les collectivités locales ont bien compris que la paix sociale passait par le jardin: les espaces verts partagés permettent de créer des liens de solidarité », souligne Frédérique Basset. Il n'y a donc jamais assez de friches, jardins, terrains vagues à cultiver pour aspirer à une autonomie alimentaire et ainsi pallier le manque de localité. Parmi les initiatives citoyennes qui vont dans ce sens, l'association La Sauge qui forme les habitant.e.s à l'autonomie alimentaire, et dont le premier chantier participatif de sa ferme urbaine Aubervilliers se tiendra le 23 octobre; Cueillette Urbaine qui développe des fermes urbaines en rooftop; et Les Incroyables Comestibles qui végétalisent les villes pour « une abondance de partage gratuite pour tou.te.s ».

lasauge.fr; cueilletteurbaine.com; lesincroyablescomestibles.fr



SERVEZ-VOUS !



Pour Frédérique Basset, « il faut redécouvrir le plaisir de glaner, comme dans le film d'Agnès Varda. Vous pouvez cueillir un fruit si la branche sur laquelle il se trouve dépasse de la propriété; vous pouvez aller ramasser des herbes comestibles sauvages en bords de mer, de chemin ou en forêt domaniale ». Le compte Instagram @plantplantzineplant de Juliette Pâtissier, autrice de *Comment avoir des plantes gratuites chez soi?* (éd. Ulmer), met en téléchargement gratuit des tutoriels pour apprendre où et comment planter sa petite graine. Pour ne plus regarder d'un mauvais œil les orties, Les Cueilleuses de Paysages animent des ateliers de plantes comestibles au Potager du Roi à Versailles. Le Chemin de la nature propose des balades à la découverte des plantes sauvages et comestibles aux Buttes-Chaumont tandis que l'aromathérapeute Isabelle Desfleures vous initie aux comestibles du Bois de Vincennes. lechemindelanature.com ; isabelle-desfleures.com ; @lescueilleusesdepaysages



3 PARCE QUE CE SONT LES FEMMES QUI SÈMENT

À la question posée par le titre de son dernier ouvrage, *Qui nourrit l'humanité?*, Vandana Shiva est formelle : ce sont les femmes, « premières productrices et pourvoyeuses de nourriture dans les sociétés du monde entier ». Et de remettre les pendules à l'heure, car « en agriculture, comme dans d'autres sciences et domaines [...], les contributions des

femmes ont été éliminées, leur travail invisibilisé, et les systèmes alimentaires durables qu'elles ont façonnés pour subvenir aux besoins de leur famille, de leur communauté [...] tout bonnement éradiqués de l'équation productiviste dominante ». Cela explique pourquoi dans les années 70, en pleine libération sexuelle et émancipation, des écoféministes ont pris le maquis et créé des « terres de femmes », des micro-communautés vernaculaires qui ont semé un peu partout dans le monde, majoritairement aux États-Unis quoiqu'on en comptât une dizaine en France. À rebrousse-poil du patriarcat et de la société des privilèges, les écoféministes en appelaient au « reclaim » soit, comme on peut le lire dans *Reclaim, un recueil de textes écoféministes* (éd. Cambourakis) de la philosophe Émilie Hache, le fait de se réapproprier toute une chaîne de compétences pour garantir son indépendance. CQFD.



4 PARCE QU'IL FAUT DÉCOLONISER L'ALIMENTATION

C'est tout le bienfait avancé par les défenseur.euse.s d'un modèle alimentaire autosuffisant et vertueux : éviter tout scandale sanitaire d'État, comme celui du chlordécone aux Antilles. Jusqu'en 1993, ce pesticide a été utilisé dans les bananeraies notamment alors que sa toxicité était avérée par l'OMS dès la fin des années 70. Interdit en 1990 dans l'Hexagone, il a toutefois bénéficié de dérogations à destination de la Martinique et de la Guadeloupe sous la présidence de Mitterrand. Le chlordécone est au cœur des recherches de Malcolm Ferdinand, ingénieur en environnement et auteur d'*Une écologie décoloniale* (éd. Seuil) qui a théorisé

l'« habiter colonial », ou comment les pays riches et colonisateurs dominent toujours après des siècles d'empoisonnements et de désappropriation les terres colonisées. C'est dans l'optique de remettre la main sur les savoir-faire de leurs ancêtres et garantir ainsi leur indépendance, que des organismes communautaires aux États-Unis comme la Soul Fire Farm à New York rappellent que ce sont les afro-descendant.e.s et natif.ive.s américain.e.s, ceux et celles qui ont nourri leurs oppresseur.e.s blanc.he.s, qui aujourd'hui souffrent de disparités alimentaires. Et leur devise n'a jamais sonné aussi juste : « To free ourselves we must feed ourselves. »

