

# L'échappée belle

avril 2015

Alimentation et  
décroissance



**L'ÉCHAPPÉE BELLE**  
**N°1 – Alimentation et décroissance**  
**Avril 2015**

**Rédacteur en chef:** Yves-Marie Abraham, HEC Montréal

**Comité de rédaction:** Yves-Marie Abraham et les étudiants  
du cours « La décroissance soutenable :  
théorie et pratiques » - automne 2014 –  
HEC Montréal

**Révision/correction:** les étudiants du cours « La décrois-  
sance soutenable : théorie et pratiques »  
(automne 2014 – HEC Montréal), en  
particulier Hatim Fassi-Fihri

**Illustrations:** Calamity Valentine

**Mise en page:** Umberto Cirrito

**Impression:** Imprimerie GG

**Conseils et gâteaux au chocolat:** Anne-Laure Ménard

# Sommaire

<b>ÉDITORIAL : À NOS CASSEROLES !</b> YVES-MARIE ABRAHAM	P. 3
<b>LE PROCÈS DE LA BOÎTE DE CONSERVE</b> FANNIE COUTURE, MARIE-PASCALE LAURIN, SIMON TRÉPANIER	P. 5
<b>GRAINES DE FOLIE</b> SANDRINE HIRSCHLER ET FRANCK LECOCQ	P. 9
<b>TOUS VÉGÉTARIENS ?</b> JEAN FRANÇOIS CHARTRAND ET HATIM FASSI-FIHRI	P. 13
<b>SORTIR DE LA PÊCHE INDUSTRIELLE</b> MAUDE-HÉLÈNE JOYAL, YOUSSEF KADI, CAMILLE RAIZIN	P. 17
<b>LES INSECTES À LA RESCOUSSE ?</b> SAMUEL COUTURE BRIÈRE ET CLÉMENT TISON	P. 21
<b>LA DÉCROISSANCE AUX POUBELLES !</b> SEAN ENGLISH ET ELHAM HAJAM	P. 25
<b>MANGER LOCAL EST-IL TOUJOURS RESPONSABLE ?</b> ALEXANDRA CABRAL ET ELÉONORE KUENTZ	P. 29
<b>CUBA, UN LABORATOIRE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?</b> JOSE FUCA, ANNE GAUTHIER, LUC PÉPIN	P. 33
<b>IL FAUT CULTIVER NOTRE JARDIN</b> LUCAS DEUTSCH ET GAUTIER HARTZER	P. 39
<b>LES PROMESSES DE LA PERMACULTURE</b> GEOFFROY LONCA ET CLAIRE MAGUER	P. 43
<b>POSTFACE : BEAUCOUP DE PAIN SUR LA PLANCHE !</b> SERGE MONGEAU	P. 47
<b>TEST DE CONNAISSANCE</b>	P. 48

# Éditorial

*À nos casseroles!*  
Yves-Marie Abraham<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Je tiens à remercier ici Jean-Pierre Béchard, directeur du département de management à HEC Montréal, pour son soutien financier à la fabrication de cette revue.

**S'**offrir une échappée belle ! Pour respirer un peu dans une université menacée d'asphyxie par les impératifs marchands et industriels. Pour ne pas désespérer totalement face aux conséquences désastreuses de notre civilisation. Pour tenter de concevoir malgré tout des collectivités humaines plus justes, plus émancipatrices, plus viables. Telle est la raison d'être de cette revue créée par des étudiant.e.s et dédiée à la réflexion sur le thème de la décroissance conviviale.

Signe d'espoir ? Ce projet a été réalisé dans le cadre d'un cours non-obligatoire offert à la Maîtrise en sciences de gestion à HEC Montréal. Personne n'a donc été forcé d'y participer et beaucoup ont donné de leur temps bien au-delà de ce qu'exige un travail de session. Un constat s'impose : le nombre de jeunes femmes et de jeunes hommes qui ne s'accommodent plus de l'ordre en place et souhaitent ardemment changer ce monde ne cesse d'augmenter, y compris à HEC !

Pour ce premier numéro de « L'échappée belle », nous avons décidé de travailler sur l'un de nos besoins les plus élémentaires : se nourrir. Et nous nous sommes posé essentiellement deux questions. D'une part, qu'est-ce qui dans notre alimentation actuelle s'avère intenable sur le plan écologique, injuste sur le plan social, aliénant sur le plan politique ? D'autre part, en quoi pourrait bien consister un système alimentaire conforme aux trois impératifs de la décroissance : produire moins, partager plus, décider vraiment ?

Travaillant par équipe de deux ou trois personnes, les étudiant.e.s ont rédigé dix articles que nous avons jugé dignes d'être publiés, sur des sujets aussi cruciaux que l'alimentation en conserve, la surpêche, le contrôle des semences, le modèle agricole cubain, la permaculture ou encore le *dumpster diving*. Ces textes sont complétés par des dessins originaux de Calamity Valentine et par un test de connaissance qui permettra aux lecteurs de savoir où ils en sont (avant et après lecture) concernant les thèmes abordés dans ce numéro.

Serge Mongeau, qui nous fait l'honneur de postfacier ce travail, le souligne avec malice : il reste « beaucoup de pain sur la planche » avant d'en arriver à un système alimentaire libéré de l'impératif de la croissance et de ses effets pervers. Il faut donc sans plus attendre se remettre à nos casseroles. Elles constituent en effet de merveilleux outils, permettant à la fois de reprendre le contrôle de ce que nous mangeons et de préparer des plats à partager avec nos semblables, fondement véritable de toute sociabilité. Mais elles peuvent aussi servir à contester bruyamment l'ordre établi.



## NOTES

<sup>1</sup> Cans: The sustainable and smart solution. (s.d.). Repéré à <http://www.smartcansolutions.com/>

<sup>2</sup> U.S. Energy Information Administration, Energy needed to produce aluminium, 2012. Repéré à <http://www.eia.gov/todayinenergy/detail.cfm?id=7570>

<sup>3</sup> Container Recycling Institute. Energy Required to Replace Beverage Containers, 2010. Repéré à <http://www.containerrecycling.org/images/stories/BUfigures/figure-pngs-new/figure16.png>

<sup>4</sup> Container Recycling Institute, U.S. Growth in Packaged Beverage Sales, 2000-2010, 2013. Repéré à <http://www.containerrecycling.org/images/stories/BUfigures/figure-pngs-new/figure2.png>

<sup>5</sup> Équiterre, « Les impacts négatifs de notre système alimentaire actuel », 2007. Repéré à <http://www.equiterre.org/sites/fichiers/ImpactsSystAlimActuel.pdf>, p.3.

<sup>6</sup> International Food Safety Authorities Network, “BISPHENOL A (BPA) - Current state of knowledge and future actions by WHO and FAO”, 2009. Repéré à [http://www.who.int/foodsafety/publications/fs\\_management/No\\_05\\_Bisphenol\\_A\\_Nov09\\_en.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/No_05_Bisphenol_A_Nov09_en.pdf)

<sup>7</sup> National Institute of Environmental Health Sciences, “Bisphenol A (BPA): Questions and Answers about Bisphenol A.”, 2014. Repéré à <http://www.niehs.nih.gov/health/topics/agents/syabpa/>.

<sup>8</sup> µg/kg pc/jour signifie microgramme par kilogramme de poids corporel par jour

<sup>9</sup> Santé Canada, « Mise à jour par Santé Canada de l'exposition au bisphénol A (BPA) par voie alimentaire », 2012. Repéré à [http://www.hcsc.gc.ca/fn-an/securit/packag-embal/bpa/bpa\\_hra-ers-2012-09-fra.php](http://www.hcsc.gc.ca/fn-an/securit/packag-embal/bpa/bpa_hra-ers-2012-09-fra.php)

# LE PROCÈS DE LA BOÎTE DE CONSERVE

Fannie Couture, Marie-Pascale Laurin, Simon Trépanier

**D**epuis son invention au début du 19<sup>e</sup> siècle, la boîte de conserve s’est imposée partout sur la planète – à eux seuls, les États-Unis en produisent actuellement 130 milliards par an ! De symbole de progrès à l’origine, cette petite boîte métallique est devenue l’occupante discrète de toutes nos armoires de cuisine. Son omniprésence finit par la rendre presque invisible. Mais est-elle aussi inoffensive qu’elle en a l’air ? Rien n’est moins sûr.

## LA BOÎTE DE CONSERVE, PROTAGONISTE DE LA CRISE ÉCOLOGIQUE ?

Ce type de conservation des aliments pose, en premier lieu, de nombreux problèmes sur le plan écologique. Bien que le contenant d’aluminium soit recyclable à 100 %, il faut d’abord et avant tout qu’il soit acheminé aux centres de recyclage. Selon ses fabricants, le contenant d’aluminium est l’emballage le plus recyclé parmi les contenants de breuvages, avec un taux de recyclage de 65 %<sup>1</sup>. Toutefois, ce qu’ils ne mentionnent pas, c’est que contrairement aux autres matériaux d’emballage utilisés, l’aluminium est de loin le plus énergivore à produire. Sans même considérer les impacts environnementaux de l’extraction de bauxite du sol, le processus de transformation industriel pour obtenir ce métal utilise d’énormes quantités d’électricité<sup>2</sup>. Cela fait de la boîte de conserve le contenant le plus énergivore à remplacer s’il n’est pas recyclé, soit environ cinq fois plus qu’une bouteille en plastique<sup>3</sup>. Puisque la boîte de conserve d’aluminium représente 41 % des contenants vendus (100 milliards d’unités<sup>4</sup>) dans l’industrie des breuvages, la consommation énergétique liée à la production de ces contenants est considérable.

Dans le même ordre d’idées, on ne peut passer sous silence les impacts environnementaux engendrés par le transport de ces milliards de contenants en aluminium vers l’ensemble des marchés mondiaux. La boîte de conserve permet d’atteindre une multitude de marchés, tous plus éloignés les uns que les autres — c’est sa force d’un point de vue commercial ! Elle a donc été une actrice de premier plan dans le processus de mondialisation des échanges engagé depuis les années 1980. Comme le souligne un rapport d’Équiterre : « en favorisant le commerce international des aliments, le système alimentaire actuel encourage des circuits plus longs de mise en marché, c’est-à-dire qu’il augmente la distance parcourue par les aliments entre le champ et l’assiette<sup>5</sup> ». Franchir ces distances, par transport terrestre ou maritime, participe inévitablement au réchauffement climatique en raison des émissions de monoxyde de carbone que cela occasionne.

## LA BOÎTE DE CONSERVE, TOXIQUE POUR L’HUMAIN ?

En outre, l’alimentation en conserve est de plus en plus souvent soupçonnée d’intoxiquer ses consommateurs, par le biais des substances chimiques qu’elle contient. C’est le cas notamment du BPA, suspecté d’avoir un impact entre autres sur le système reproductif et de causer le cancer<sup>6</sup>. Le BPA est un des composés qui recouvre les boîtes de conserve afin de limiter le contact des aliments avec le métal<sup>7</sup>. Santé Canada estime qu’en moyenne les Canadiens ingèrent 0,043 µg/kg pc/jour de BPA (dose journalière)<sup>8</sup>. Ces données permettent à Santé Canada d’affirmer que l’exposition au BPA « ne devrait pas comporter de risques pour la santé », car la dose n’est pas assez importante pour être toxique<sup>9</sup>. Logique non ? Pas certain, rétorque Cicolella dans son livre *Toxique Planète* (2013). Ce toxicologue, chercheur en santé environnementale, affirme en effet qu’il est impossible de mesurer l’impact de chacune des toxines ingérées par l’humain ; l’ensemble des substances chimiques forment plutôt un « cocktail toxique » qui peut perturber le système endocrinien, voire certaines composantes génétiques et ce, même à des doses minimes.

Le **système endocrinien** est « responsable du développement, de la croissance, de la reproduction, du comportement, de l'énergie et de l'immunité des animaux et des êtres humains » (Cicolella, p. 145). Les **perturbateurs endocriniens** sont des molécules présentes dans l'environnement qui peuvent altérer le bon fonctionnement du système endocrinien. L'**épigénétique** étudie notamment l'impact de ces éléments environnementaux sur l'expression du code génétique. Ce champ de recherche en plein développement remet en question le principe fondateur de la toxicologie : la dose fait le poison. Même en quantité infinitésimale, certaines molécules d'origine chimique peuvent affecter gravement la santé humaine.

Ainsi, *International Food Safety Network* soutient que les études sur le BPA sont incomplètes, car elles ne tiennent pas compte du fait que cette substance est capable de modifier le comportement des molécules avec une dose bien inférieure au seuil indiqué<sup>10</sup>. Cela veut dire qu'en respectant le principe selon lequel « la dose fait le poison », les études se concentrent sur l'établissement d'un seuil toxique (dose maximale) sans nécessairement prendre en compte le fait que certaines composantes toxiques peuvent avoir un effet néfaste même à très petite dose. Obésité, cancer, diabète, infertilité sont quelques-unes des conséquences importantes que peut avoir ce « cocktail toxique » sur les humains<sup>11</sup>. La boîte de conserve n'est donc pas nécessairement une méthode de conservation sans dangers pour la santé des individus qui en consomment !

## LA BOÎTE DE CONSERVE, FACTEUR D'INJUSTICE ET D'ALIÉNATION ?

Parallèlement, la boîte de conserve symbolise les injustices qui sévissent au sein de la société. Une épicerie hebdomadaire nutritive représente environ 48 % du budget d'une famille à faible revenu, au lieu de 14 % dans les familles ayant un revenu moyen<sup>12</sup>. Par souci d'économie, les familles les plus pauvres vont donc avoir tendance à acheter des produits en conserve, en moyenne 20 % moins dispendieux que les produits frais et 50 % moins que les produits congelés<sup>13</sup>. Ces familles sont par conséquent plus exposées aux risques de santé dont nous avons parlé précédemment<sup>14</sup>. Il est donc possible de soutenir que la boîte de conserve contribue à entretenir la roue des inégalités sociales.

Cela dit, le problème ici n'est pas seulement le manque d'argent. Il y a aussi le manque de temps et le manque de connaissances ou de compétences culinaires<sup>15</sup> qui positionnent la boîte de conserve comme un incontournable de nos menus<sup>16</sup>. Autrement dit, pour nous nourrir, nous pouvons choisir entre plusieurs boîtes de conserve, mais dans bien des cas, nous n'avons pas le choix de consommer autre chose que des aliments en conserve. Même si cette contrainte est particulièrement lourde pour les plus démunis d'entre nous, on peut soutenir que cette technique alimentaire exerce un « monopole radical »<sup>17</sup> en matière de pratiques alimentaires. Il est très difficile de se passer des conserves, à cause de leur coût peu élevé évidemment, mais aussi parce qu'elles ont contribué à nous faire perdre l'habitude et la capacité à transformer et préparer nous-mêmes ce que nous mangeons.

Ceci implique que l'activité essentielle par laquelle nous nous maintenons en vie — l'alimentation — dépend désormais très étroitement de stratégies industrielles et de technologies lourdes sur lesquelles nous n'avons aucun contrôle, au moins à titre individuel. Ces industries et ces technologies nous imposent de la sorte leurs logiques propres, qui n'ont rien à voir avec la satisfaction de nos besoins, mais beaucoup plus avec la quête de profit et la recherche d'efficacité technique. C'est ainsi que nous en arrivons à adopter des pratiques et habitudes alimentaires éventuellement malsaines. Comment prétendre dans un tel contexte que nous sommes libres de choisir ce que nous mangeons ?

<sup>10</sup> International Food Safety Authorities Network, *Op. Cit.*

<sup>11</sup> André Cicolella, « Perturbateurs endocriniens, nanomatériaux, champs électromagnétiques, OGM... Les exceptions qui confirment la règle », dans, *Toxique Planète*, Paris, Le Seuil, 2013, p.148, 156.

<sup>12</sup> Québec en forme, Atelier 7 : Saine alimentation en milieu défavorisé, des pistes pour y arriver : Aperçu de l'atelier, 2013. Repéré à <http://www.quebecenforme.org/evenements/gr13/ateliers/atelier-7-saine-alimentation-en-milieu-defavorise/C2%A0-des-pistes-pour-y-arriver.aspx>

<sup>13</sup> S. R. Miller et W. A. Knudson, W.A., « Nutrition and Cost Comparisons of Select Boiled, Frozen, and Fresh Fruits and Vegetables », *American Journal of Lifestyle Medicine*. 2014, Doi: 10.1177/1559827614522942. Repéré à <http://www.cancercentral.com/why-cans-matter/overview#sthash.pFbWfD10.dpuf>

<sup>14</sup> E. M. Power, E. M. (s.d.) « Les déterminants de la saine alimentation chez les Canadiens à faible revenu ». *Revue Canadienne de santé publique*, 96 (3), S42-S48, 2005. Repéré à file:///C:/Users/MariePascale/Downloads/1514-17\_03-1-PB.pdf, p. S42

<sup>15</sup> C. Samson, « Cuisiner, un savoir qui se perd », *Le Soleil*, 2013. Repéré à <http://www.lapresse.ca/lesoleil/affaires/agro-alimentaire/201303/02/01-4627237-cuisiner-un-savoir-qui-se-perd.php>

<sup>16</sup> Front commun pour la justice sociale du N.-B. inc, *Être pauvres et bien se nourrir : Essayez-le ! : Résultats d'une enquête sur le coût des aliments*, Moncton, 2012. Repéré à [http://www.canadiansocialresearch.net/nb\\_report.pdf](http://www.canadiansocialresearch.net/nb_report.pdf), p.7

<sup>17</sup> Ivan Illich, « Les deux dimensions de la contre-productivité industrielle », dans *Œuvres complètes* (vol. 1, p. 659-676), Paris, Fayard, 2003, p.669.

<sup>18</sup> Gouvernement du Québec. (s.d.). Source d'information sur les organismes génétiquement modifiés : Étiquetage. Repéré à <http://www.ogm.gouv.qc.ca/reglementation/etiquetage.html>

<sup>19</sup> Cicolella, *Op. Cit.*, p.154

<sup>20</sup> Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires Rurales de l'Ontario. (s.d.). Transformation et conservation des aliments. Repéré à [http://www.omafra.gov.on.ca/french/food/industry/food\\_proc\\_guide\\_html/chapter\\_5.htm](http://www.omafra.gov.on.ca/french/food/industry/food_proc_guide_html/chapter_5.htm)

<sup>21</sup> Illich, *Op. Cit.*, p. 669.

<sup>22</sup> A. Mathieu, « Les méthodes naturelles de conservation d'aliments », *Bioinfo*, 2012. Repéré à <http://www.bio-info.com/fre/28/bien-etre/alimentation/les-methodes-naturelles-de-conservation-des-aliments>

Même cette exigence minimale de l'économie de marché qu'est l'information sur les marchandises offertes à la vente n'est pas respectée par les gigantesques entreprises agro-industrielles qui contrôlent ce secteur. Il est extrêmement difficile aujourd'hui de savoir exactement ce que l'on consomme. Citons le cas des OGM, qui non seulement ne font pas l'objet d'un étiquetage obligatoire au Canada<sup>18</sup>, mais dont on ne sait toujours pas quels sont les effets à long terme sur notre santé<sup>19</sup>. De même, il est fréquent que les aliments soient traités, après leur récolte, par des procédés industriels visant à modifier ou à stabiliser leur texture pour faciliter leur mise en vente<sup>20</sup>. Que sait-on des effets de ces techniques sur notre santé ? Pourquoi leur emploi n'est-il pas systématiquement signalé sur les aliments concernés ?

## COMMENT SE LIBÉRER DE LA BOÎTE DE CONSERVE ?

La boîte de conserve pose donc de nombreux problèmes, tant sur les plans écologique et sanitaire, que social et politique. C'est un effet typique de ces techniques industrielles qui, passé un certain seuil de diffusion, deviennent contreproductives, comme le soutenait Ivan Illich<sup>21</sup>. Au lieu de nous faciliter l'existence, la boîte de conserve finit par nous la rendre plus difficile. Il faudrait donc pouvoir s'en passer. Mais comment ?

Il faut d'abord rappeler que bien d'autres techniques de conservation des aliments existent, certaines depuis des dizaines de milliers d'années. La déshydratation, la lactofermentation, le fumage, la conservation dans le sel, l'alcool, le vinaigre, l'huile, le sucre, la graisse sont quelques-unes des techniques qui ont fait leur preuve et qui restent accessibles à tout un chacun<sup>22</sup>. Elles ne posent pas de problèmes sur le plan écologique le plus souvent et présentent plein d'avantages sur le plan nutritif et sanitaire.

Mais, dans une perspective décroissantiste, la première chose à faire serait sans doute de diminuer notre consommation d'aliments conservés, au profit d'aliments frais, à condition toutefois de les produire soi-même, collectivement de préférence, ou au moins de les obtenir dans le cadre de circuits courts. C'est la condition pour s'émanciper de la domination de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire, et pour reprendre le contrôle sur cette dimension particulièrement importante de nos existences.

Toutefois, ces pratiques exigent généralement du temps, beaucoup de temps, ne serait-ce que pour apprendre ou réapprendre à maîtriser les techniques requises. Or, le temps est la ressource qui nous fait le plus défaut aujourd'hui, du fait de la place centrale qu'occupe le travail — l'activité rémunérée — dans nos vies. La boîte de conserve n'a pu justement s'imposer aussi largement que parce qu'elle est la solution la plus simple et la plus économique (à court terme !) pour se nourrir quand on passe l'essentiel de la journée à gagner de l'argent à l'extérieur de chez soi. Par conséquent, il sera bien difficile de se libérer de cette pratique alimentaire sans cesser d'aller vendre sa force de travail, donc son temps, à autrui. Reprendre vraiment le contrôle de son alimentation, suppose probablement d'en finir avec le salariat, rapport social fondateur du capitalisme...

En somme et comme toujours, il ne faut pas se fier aux apparences ! La boîte de conserve qui occupe le fond de nos garde-mangers est tout sauf un objet anodin et insignifiant. Son existence est inséparable de notre modèle de société et de ses principaux effets pervers : dégradation écologique, injustices sociales et perte d'autonomie. S'en débarrasser suppose donc une vraie révolution !

TERRORISTE



RECHERCHE

MORT OU VIF

son

## NOTES

<sup>1</sup> C'est le cas de Monsanto, Dupont-Pioneer, Syngenta, Bayer, BASF, Dow Chemical et d'autres.

<sup>2</sup> Pour plus d'information, rendez-vous sur le site de l'UPOV : <http://www.upov.int/portal/index.html.fr>

<sup>3</sup> 53% du marché est détenu par les 3 premières industries semencières et 76% par les 10 premières en 2013 selon un rapport de l'ETC Group (étude sur laquelle se base le Parlement européen), Source : <http://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/CartelBeforeHorse11Sep2013.pdf>

**D**epuis des millénaires, les agriculteurs procèdent à la sélection et au croisement des plantes cultivées. Ce mode de sélection est aujourd'hui marginalisé par celui que tentent de mettre en place de grandes firmes internationales. Depuis les années 1970, des industries issues au départ du secteur chimique<sup>1</sup> ont investi massivement dans les biotechnologies (technologies transformant le matériel biologique) pour créer des semences qui ne peuvent fructifier qu'à l'aide d'autres produits développés par ces mêmes entreprises (engrais, dés herbants, pesticides, etc.). Par exemple, le maïs génétiquement modifié de Monsanto suppose l'emploi du dés herbant *Round-up*, produit par le même Monsanto. Ces semences génétiquement modifiées font ainsi partie d'un « paquet technique » qui s'avère évidemment très profitable à ces entreprises sur un plan économique.

## L'AGRICULTURE PRISE EN OTAGE

Mais, comment ces firmes parviennent-elles à imposer leurs semences aux agriculteurs ? Ce peut être tout simplement en les leur offrant gracieusement, dans un contexte de crise quelconque. C'est ainsi que sous couvert d'aide humanitaire, la firme *Monsanto* a offert aux agriculteurs haïtiens environ 476 tonnes de semences, en grande partie du maïs hybride, après le tremblement de terre de 2010, et ce malgré de nombreuses protestations. Ce maïs stérile imposait aux paysans le rachat des semences l'année suivante.

Par ailleurs, ces multinationales obtiennent l'ajustement des cadres législatifs à leurs objectifs. Elles peuvent par exemple déposer des brevets sur les semences, comme c'est le cas aux Etats-Unis depuis les années 1980, interdisant ainsi aux agriculteurs toute réutilisation des graines à des fins personnelles d'une année sur l'autre. Si le brevetage n'est pas autorisé partout, la mise en place en 1961 de l'Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales (UPOV) a permis l'élaboration des certificats d'obtention végétale (COV). Ces derniers imposent entre autres à l'utilisateur de la semence de verser des redevances au détenteur du certificat. Les modifications successives de l'UPOV donnent toujours plus de droits à l'agrobusiness<sup>2</sup>.

A plus grande échelle, les firmes semencières usent d'un lobbyisme intense pour que les semences brevetées ou certifiées deviennent incontournables. Dans de nombreux pays, toute variété cultivée à des fins commerciales doit être cataloguée. L'homologation et l'inscription de semences aux catalogues sont souvent coûteuses et exigeantes, ce qui dissuade bon nombre d'agriculteurs d'y répertorier leurs semences, tandis que les grandes firmes espèrent, par ces catalogues, détenir le monopole des semences autorisées.

Au niveau mondial, on observe un durcissement des législations favorisant des semences modernes, adaptées à l'agriculture industrielle et protégées par des droits de propriété intellectuelle. Les accords de libre-échange sont des instruments privilégiés pour « harmoniser » les normes au niveau mondial et forcer les pays à changer leurs lois. Les industries semencières disposent actuellement d'un oligopole croissant puisque seulement trois compagnies (*Monsanto*, *Dupont-Pioneer*, *Syngenta*) couvrent plus de la moitié du marché mondial des semences<sup>3</sup>.

Les multinationales n'ont aucun incitatif à développer des variétés adaptées à une agriculture locale et respectueuse de l'environnement. Bien au contraire, les États, influencés par ces firmes, encouragent de moins en moins la recherche dans ce sens. Les variétés dont les qualités ne se prêtent pas à une agriculture intensive sont donc peu à peu abandonnées. Cette « érosion génétique » (perte de la diversité des gènes présents dans la nature) constitue une menace pour la biodiversité. Au niveau mondial, on a d'ores et déjà observé une perte de 75% de la biodiversité des plantes cultivables au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, et de 90% en Amérique du Nord<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> Source : FAO, 1999 : <http://www.fao.org/docrep/009/y5956f/Y5956F03.htm>

<sup>5</sup> Pour en savoir plus : <http://www.navdanya.org>

<sup>6</sup> Pour en savoir plus : <http://kokopelli-semences.fr>

## STRATÉGIES DE RÉSISTANCE

Des initiatives citoyennes et des protestations ont toutefois commencé à se faire entendre contre ce modèle.

Il y a quelques années, les grandes multinationales semencières ont introduit et commercialisé massivement des semences hybrides, destinées à la monoculture, amenant les paysans indiens à acheter non seulement ces semences mais également les pesticides qui leur sont indispensables. En 1991, afin de permettre aux paysans d'éviter la dépendance à ces multinationales, à la monoculture et aux pesticides, l'écologiste et militante indienne Vandana Shiva décida de lancer la ferme *Navdanya* avec plusieurs objectifs : la protection et l'aide aux paysans, la promotion d'une agriculture locale et biologique, ainsi que la conservation et la préservation des semences traditionnelles et de la biodiversité. Sa banque de semences, répartie en une cinquantaine de communautés locales, a permis à des dizaines de milliers de fermiers, non seulement d'Inde mais aussi du Pakistan, du Tibet, du Népal et du Bangladesh, de parvenir à la souveraineté alimentaire en développant une agriculture biologique et en sortant de la dépendance aux multinationales semencières. Concrètement la ferme *Navdanya* collecte, conserve et distribue des semences traditionnelles auprès des paysans qui souhaitent les utiliser pour revenir à une agriculture traditionnelle sans le recours aux pesticides. Pour cela, elle propose également des formations aux techniques de l'agriculture biologique et de la conservation des graines, dans l'« École des graines », au sein de la ferme biologique de Doon Valley, à Uttranchal, dans le nord de l'Inde. Ce système d'échange et de partage des semences peut être qualifié de « commun » puisqu'il ne s'agit pas d'une entreprise privée, d'une entreprise coopérative ou d'une organisation gouvernementale mais d'une organisation non-gouvernementale qui vise la conservation, la gestion durable et l'utilisation responsable d'une ressource naturelle commune à l'humanité : les graines<sup>5</sup>.

En Occident aussi des acteurs se mobilisent et la désobéissance civile constitue un recours de plus en plus utilisé. C'est le cas, en France, de l'association *Kokopelli*, qui milite pour modifier les cadres législatifs et préserver la diversité des semences non-cataloguées en encourageant la poursuite du processus de sélection traditionnelle<sup>6</sup>. Fondée en 1999, elle s'oppose au brevetage du vivant. Elle conserve, cultive, multiplie et commercialise des semences non-cataloguées ce qui lui a valu récemment d'être poursuivie devant les tribunaux par l'entreprise semencière *Graines Baumaux* pour concurrence déloyale. La branche « Semences sans frontière » de l'association distribue gratuitement des variétés anciennes, reproductibles et libres de droits, aux communautés rurales, associations ou ONG qui en font la demande. La banque de graines de l'association qui compte plus de 2200 variétés est alimentée par des professionnels certifiés en Agriculture Biologique mais aussi par des amateurs qui préservent des semences en voie de disparition. Elle réalise également des actions de sensibilisation et d'aide auprès des agriculteurs et des jardiniers notamment par la diffusion d'ouvrages sur les différentes techniques de culture génératrices de sols fertiles, la production des semences et leur sélection.

<sup>7</sup> Les semences issues de « pollinisation libre » peuvent être ressemées d'une année sur l'autre, s'adaptent aux conditions locales et peuvent continuer à être améliorées grâce à la sélection (donc en conservant les individus qui nous intéressent le plus pour les replanter).

<sup>8</sup> Pour en savoir plus : <http://plantcatching.com/fr>

<sup>9</sup> Union Nationale des Fermiers : <http://www.nfu.ca/issues/save-our-seed>

<sup>10</sup> Source : FAO, 1999 : <http://www.fao.org/docrep/009/y5956f/Y5956F03.htm>

Et si l'on est jardinier amateur, il est encore possible de faire vivre la biodiversité dans son jardin, d'échanger et de distribuer des semences issues de pollinisation libre<sup>7</sup>. A Montréal, le site internet *PlantCatching* favorise ce type d'échange<sup>8</sup>. Pour se fournir en graines locales, il est aussi possible de passer par la semencière artisanale *Terre Promise* (située à l'Île Bizard à Montréal) ou auprès d'autres grainetiers qui proposent des semences au Québec : *Semences du patrimoine*, *La société des plantes*, *Les jardins du Grand-Portage*, *Semences Solana*, *Le Pépiniériste*, *Les jardins de l'Écoumène*, *Horticulture Indigo*, *La ferme coopérative Tourne-Sol*, *Les jardins de Nathalie*, *Semences vertes*... Et pourquoi ne pas revitaliser les espaces publics en participant aux « guérillas jardinières » qui visent à semer des graines en milieu urbain ? ... Afin d'interpeller les pouvoirs publics, des militants lancent des « bombes à graines », histoire de faire germer la biodiversité en ville aussi !

## VIGILANCE ET REJET DE L'AGRICULTURE INTENSIVE

La vigilance est plus que jamais de mise. Au Canada, le projet de loi C-18, *Loi sur la croissance dans le secteur agricole*, a été ratifié en novembre dernier dans le cadre de l'AECG (Accord Économique et Commercial Global entre le Canada et l'Europe). Il conduit à modifier les lois agricoles fédérales dans le but d'harmoniser les normes canadiennes en matière d'obtentions végétales avec celles de l'UPOV. L'échange et la conservation de semences hors-catalogue à des fins commerciales relèvent désormais de la contrefaçon. Les agriculteurs peuvent sauvegarder et conditionner leurs semences pour prévenir les mauvaises récoltes par exemple, mais ils ne peuvent pas les stocker, sous peine d'être poursuivis en justice. Ils doivent donc payer des redevances chaque année sur les semences certifiées qu'ils possèdent. Un simple soupçon d'infraction pourrait justifier la saisie des biens d'un agriculteur ou geler ses comptes bancaires<sup>9</sup>.

Outre une opposition tous azimuts à cette prise de contrôle des semences par la grande industrie, il est primordial de rejeter l'agriculture intensive sur laquelle repose les techniques mises en cause ici. Ses effets pervers sont en effet considérables : perte de fertilité des sols, baisse de la biodiversité, pollution des eaux, maladies causées par l'usage de pesticides, risques d'expansion de maladies végétales causées par la monoculture, etc. Par ailleurs extrêmement dépendante d'un pétrole à bon marché, cette agriculture n'est tout simplement pas tenable à moyen terme. Sa productivité impressionnante n'est qu'un feu de paille dont la flamme a déjà commencé à décliner. Tout doit être mis en œuvre pour soutenir une agriculture paysanne respectueuse des écosystèmes locaux et des agriculteurs, reposant sur la reconnaissance des semences comme patrimoine universel inaliénable. Contrairement à ce qu'affirment les dirigeants des industries agroalimentaires et biotechnologiques concernées, il est tout à fait envisageable de nourrir l'humanité sur la base d'une telle agriculture<sup>10</sup>.

Est-ce bien légitime dans  
le fond d'élever des  
animaux sensibles, doués  
d'intelligence, dans le but  
de les manger ?

## NOTES

<sup>1</sup> Au nom de l'*Animal and Ecological Terrorism Act*. Voir le court reportage à ce sujet :

"*ALEC, Activists and Ag-Gag*" produit par *Okapi Production, LLC* et le *Schumann Media Center, Inc.*

<sup>2</sup> FAO, *Livestock's long shadow*, Rome, 2006 - <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>

## TOUS VÉGÉTARIENS ?

Jean François Chartrand, Hatim Fassi-Fihri

**D**ans l'imaginaire collectif, l'élevage industriel renvoie souvent à ces immenses hangars où des milliers de vaches, poulets et cochons nourris aux grains sont confinés entre quatre murs dans l'attente d'une fin tragique. Rares sont ceux qui n'ont pas au moins une fois eu l'audace de visionner l'une de ces vidéos-chocs à retourner l'estomac des internautes les plus endurcis. Mais rassurez-vous, ces images risquent de n'être bientôt plus qu'un mauvais souvenir. Les industriels du secteur ont effectivement pris les choses en mains : désormais, dénoncer la cruauté des éleveurs industriels américains peut être considéré comme un acte terroriste !<sup>1</sup> La cruauté à l'égard des animaux n'est cependant qu'un volet de la critique adressée à l'élevage industriel. Ses effets désastreux sur l'environnement ou ses impacts sociaux à l'échelle locale et internationale viennent compléter un tableau déjà bien morose. Une idée occupe par la force des choses de plus en plus de place dans le débat citoyen : ne devrions-nous pas tous devenir végétariens ?

### UNE PRATIQUE INSOUTENABLE, INJUSTE ET ALIÉNANTE

L'élevage industriel n'est pas atemporel. C'est un mode de production très moderne, apparu après la deuxième guerre mondiale pour l'essentiel, aux États-Unis tout d'abord. Il constitue l'aboutissement logique d'une recherche constante de productivité impulsée par la dynamique capitaliste et soutenue par les États Occidentaux à l'origine. L'un des problèmes qu'il pose est que sa productivité n'est qu'apparente. De nombreuses externalités négatives (ou "coûts cachés") sont effectivement associés à cette production et rendent la pratique insoutenable, aliénante et injuste.

Première externalité de taille, l'élevage industriel contribue grandement au réchauffement climatique. Il y a approximativement 1,3 milliard de vaches sur la planète (soit une vache pour 5 humains). Ces vaches exhalent environ 300 000 milliards de litres de méthane par an. À une échelle plus large, la FAO a estimé que la filière de l'élevage industriel dans son ensemble (de la production fourragère au transport du produit alimentaire fini) est responsable de 18% des émissions des gaz à effet de serre, soit plus que les transports.<sup>2</sup>

Autre problème, la mise en place des techniques d'élevage intensif et la recherche de productivité à bas coût ont entraîné la disparition des petits producteurs, des communautés rurales et d'une quantité de savoirs traditionnels de grande valeur. De 1991 à 2011, le nombre d'exploitants agricoles canadiens a baissé de 390 875 à 293 925 (un recul de 25 %). Aujourd'hui, les "agriculteurs" qui ont survécu appliquent des recettes scientifiques au compte-goutte pour administrer la bonne dose d'hormones, de médicaments ou de graines à des animaux réduits à l'état de pures marchandises. Les agriculteurs et les éleveurs deviennent quant à eux les sous-traitants de grosses compagnies agroindustrielles et perdent le contrôle de leur activité. Il ne s'agit plus de nourrir des humains mais de faire fructifier des capitaux.

L'élevage industriel pose aussi des problèmes en termes de justice. Bien que les vaches soient naturellement conçues pour brouter des pâturages, l'essentiel de l'alimentation des animaux d'élevage est aujourd'hui à base de céréales et de soja. Nous donnons tellement d'importance à notre consommation de viande que plus de 90 % des tourteaux de soja et 60 % du maïs et de l'orge sont cultivés pour l'alimentation des animaux. La majorité des exploitations agricoles qui produisent ces denrées sont issues de pays en voie de développement et nécessitent une privatisation de terres au détriment d'une population démunie qui ne bénéficiera pas des retombées de l'exploitation. Au Brésil par

exemple, la déforestation et l'appropriation unilatérale de terres amazoniennes pour la culture d'un soja destiné à nourrir des bovins provoquent des confrontations parfois violentes entre peuples indigènes, multinationales et gouvernements.

De même, alors que de nombreuses populations dans le monde n'ont pas accès à l'eau potable, la quantité d'eau nécessaire pour abreuver les animaux d'élevage et irriguer les cultures destinées à leur alimentation est immense. Selon le Forum Économique Mondial, l'élevage industriel représente 8% de toute l'eau que nous utilisons dans le monde ; une eau qui manque cruellement pourtant à des millions d'êtres humains. De manière générale, que ce soit au niveau de l'accès à la terre, à la nourriture ou à l'eau, l'élevage industriel met en compétition des humains et des animaux, au profit d'une minorité d'Hommes.

## **QUELLES SOLUTIONS ?**

Quelles sont les alternatives à envisager pour un mode de production de viande animale soutenable, autonome et juste ? Nul besoin de réinventer la roue, l'histoire humaine a connu des solutions tout à fait cohérentes avec les valeurs de la décroissance avant l'arrivée de l'élevage industriel.

Les plus utopistes feront l'apologie d'un mode de consommation qui viendrait répondre à nos besoins premiers en nous renvoyant au monde d'avant la première vraie "révolution agricole", soit la révolution néolithique. Un monde où l'Homme se nourrissait de chasse et de pêche et où même l'agriculture n'avait pas été inventée. Les défenseurs du régime paléolithique, par exemple, s'aligneraient avec cette alternative en signalant que notre régime alimentaire a évolué beaucoup plus rapidement que notre code génétique et, par conséquent, nos besoins physiologiques. Mais arrêtons-nous là ! Même si la chasse et la pêche sont idéalement conciliables aux valeurs décroissancistes, pouvons-nous imaginer 8 milliards de chasseurs-cueilleurs arpentant la planète ?

Une solution plus réaliste serait l'autoproduction de viande, c'est-à-dire une production individuelle ou prise en charge par des communautés locales, à échelle réduite. Pour que cette production réponde à l'impératif de soutenabilité, il faudrait que les aliments servant à nourrir les animaux soient produits par les éleveurs et que les producteurs soient aussi consommateurs. Ainsi, les externalités négatives sur l'environnement seraient largement réduites. Les coûts de production de viande étant entièrement assumés par le producteur/consommateur et la communauté locale, il y a fort à parier que la consommation et la production à l'échelle macroscopique décroîtraient.

Un exemple concret de ce type de mode de production alternatif est le poulailler urbain. Certaines municipalités d'Amérique du Nord en font aujourd'hui l'expérience et la ville de Seattle va même jusqu'à offrir des formations (*City Chickens 101*) aux habitants pour élever leurs propres poules (jusqu'à 8 poules par personne). À Montréal cependant, l'élevage urbain est interdit depuis 1966 pour, entre autres, des raisons sanitaires et de bon voisinage.

## **ET LA JUSTICE ANIMALE DANS TOUT CELA ?**

Un mode de production comme le poulailler urbain répond aux valeurs décroissancistes à condition de limiter le souci de justice au sort des humains. À partir du moment où nous intégrons la justice animale dans notre tableau, les choses se compliquent. En effet, même si des modes de production plus soutenables peuvent sembler atténuer la souffrance animale en réduisant le nombre d'animaux abattus et en améliorant leur qualité de vie, cela ne résout pas tous les problèmes sur le plan moral. Est-ce bien légitime dans le fond d'élever des animaux sensibles, doués d'intelligence, dans le but de les manger ?

<sup>3</sup> Peter Singer, *La libération animale*, Paris, Payot, 2012.

<sup>4</sup> Melanie Joy, *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows – An Introduction to Carnism*, Conari Press, 2011.

<sup>5</sup> Mike Archer, "Ordering the vegetarian meal? There's more animal blood on your hands", *The conversation*, 15 décembre 2011 - <http://theconversation.com/ordering-the-vegetarian-meal-theres-more-animal-blood-on-your-hands-4659>

Pour le philosophe Peter Singer, auteur du best-seller *La libération animale*, l'essentiel est d'éviter aux animaux sensibles les souffrances inutiles<sup>3</sup>. La consommation de viande n'est donc pas en elle-même à proscrire. Il faut en finir en revanche avec l'élevage intensif. La perspective est "welfariste" : il s'agit avant tout d'améliorer le bien-être des animaux, en tenant compte de leur sensibilité. Un élevage conçu selon le principe de l'autoproduction, dès lors qu'il est pratiqué avec ce souci du bien-être animal, est donc acceptable.

Tel n'est pas le point de vue d'autres penseurs qui réfléchissent à ces questions. C'est le cas par exemple de Melanie Joy, auteure du livre *Why We Love Dogs, Eat Pigs and Wear Cows – An Introduction to Carnism*<sup>4</sup>. Cette professeure de psychologie défend l'abolition pure et simple de la consommation de viande animale. Ses valeurs nutritives pour l'être humain ne justifient pas sa consommation. Il existe des sources de protéines, nécessaires à la bonne santé des êtres humains, dans les végétaux. Consommer de la viande relève alors d'une idéologie: le carnisme. Dans cette optique, les modes de production alternatifs plus sains (bio-carnisme), plus soutenable (éco-carnisme) et plus compatissants pour la souffrance animale ne sont qu'une façon de préserver cette idéologie face aux critiques dont fait l'objet de plus en plus la consommation de viande. La production de "viande heureuse" (welfarisme), sociale et écologique n'est qu'un avatar du "backlash" de l'idéologie carniste : le néo-carnisme. Les animaux sensibles devraient non seulement avoir le droit de ne pas subir des souffrances inutiles, mais aussi le droit à la vie, comme leurs semblables hominidés !

### **Végétarisme, Végétalisme et Véganisme**

*La définition la plus large du végétarisme correspond à l'ovo-lacto-végétarisme. Il exclut la consommation de chair animale et se limite aux végétaux, aux champignons et aux aliments d'origine animale comme le miel, les œufs, le lait ainsi que leurs produits dérivés. Les végétaliens excluent tous les produits d'origine animale de leur régime. Le véganisme quant à lui s'aligne avec le végétalisme mais dépasse la simple notion de régime alimentaire. C'est davantage un mode de vie basé sur le refus de l'exploitation animale. Il exclut donc tous les produits issus de leur exploitation ou testés sur eux (laine, soie, cosmétiques, loisirs, etc.).*

### **LE MOT DE LA FAIM**

Faut-il alors abolir notre consommation de viande et de produits d'origine animale ? Il faut considérer ce que nous consommons dans une perspective large pour ne pas tomber dans le piège d'un bien pour un mal. Il est effectivement parfois plus dommageable de consommer des produits agricoles issus de l'agriculture industrielle, à tous les niveaux d'analyse que nous avons discutés, que de continuer à consommer de la viande.

Pour illustrer ceci, encore une fois sur le terrain de la justice animale, le scientifique australien Mike Archer démontre que si nous remplaçons notre consommation de protéine animale par des protéines d'origine végétale issues de l'agriculture industrielle, 25 fois plus d'animaux sensibles (souris, ragondins, etc.) pourraient être tués parce qu'ils sont considérés nuisibles pour les cultures. Selon l'étude, il faut tuer 2,2 bovins en moyenne pour produire 100kg de protéines animales alors que 55 animaux sensibles sont tués pour produire 100kg de protéines d'origine végétale<sup>5</sup>. Devenir végétarien par souci du bien-être animal suppose donc de faire attention au mode de production des végétaux que l'on consomme. Et à nouveau, les modes de production non-industriels sont à privilégier.

Enfin, la position *vegan* défendue par Mélanie Joy tient la route tant que la consommation de viande est un choix, mais pas une nécessité. Les peuples du Grand Nord ou les populations dont l'accès à des sources variées de nourriture est limité n'ont pas le choix que de manger de la viande. Dans ce cas, les modes d'élevage animal alternatifs que nous avons évoqués redeviennent acceptables. Plus généralement, ces pratiques restent cohérentes avec les valeurs fondamentales de la décroissance. Elles sont bien plus soutenables, bien moins injustes et bien moins aliénantes que celles qui fondent l'élevage industriel. La position «décroissanciste» n'est pas forcément pro-vegan ou abolitionniste. Il s'agit plutôt d'une position modérée, prônant avant tout une réduction très significative de la consommation de viande dans le monde.



## NOTES

<sup>1</sup> Toutes vies aquatiques.

<sup>2</sup> Parmi eux, on compte notamment l'anchois du Pérou, le lieu de l'Alaska, la bonite à ventre rayé, le hareng de l'Atlantique, le merlan bleu, le maquereau blanc, le chincharde du Chili, l'anchois du Japon, le poisson-sabre commun et le thon albacore.

<sup>3</sup> Pêcheur finlandais dans un documentaire d'Arte "Sur-pêche : la fin du poisson à foison".

# SORTIR DE LA PÊCHE INDUSTRIELLE

Maude-Hélène Joyal, Yousef Kadi, Camille Raizin

La quantité de poissons vivant dans les océans est en déclin partout dans le monde. Aucun océan n'échappe à la surexploitation de ses ressources halieutiques<sup>1</sup>. L'on a cru longtemps que les mers étaient une source infinie de nourriture. Comme le disait le juriste Hugo Grotius, fondateur du droit international en 1609 : « *La pêche en mer est libre, car il est impossible d'en épuiser les richesses* ». Nous sommes en train de réaliser que ce n'est pas le cas et que la pêche industrielle épuise à grande vitesse ces richesses marines.

## LA DÉVASTATION EN COURS

En 2012, 158 millions de tonnes de poissons ont été capturées dans le monde, soit environ 10 millions de tonnes de plus qu'en 2010. La consommation de ces animaux ne fait qu'augmenter. À titre indicatif, la consommation mondiale a presque doublé depuis 1995 ; nous en consommons en moyenne 19 kilos par habitant annuellement. Ce chiffre continue de croître malgré le fait que 80 % des stocks de poissons sont considérés comme « pleinement exploités » ou « surexploités ». La *Food and Agriculture Organizations of the United Nations* (FAO) explique que le potentiel maximal de prélèvement des stocks naturels des océans a probablement été atteint. Toujours selon la FAO, 7 des 10 espèces de poissons<sup>2</sup> les plus pêchées au monde sont au bord de l'extinction. Mais d'autres espèces sont aussi menacées de disparition, comme le cabillaud ou encore la dorade rose.

L'augmentation continue des captures tient au développement de techniques de plus en plus efficaces, utilisées dans des eaux toujours plus profondes. Comme l'exprime un pêcheur industriel finlandais « *nos bateaux sont tellement puissants qu'on pourrait tout pêcher* »<sup>3</sup>. Le problème de ces techniques, au premier rang desquels on trouve le chalutage, est qu'elles ne menacent pas seulement de disparition les espèces visées, mais qu'elles dégradent aussi de manière considérable les fonds marins et mettent en danger quantité d'autres espèces. Les rejets de la pêche industrielle atteignent les 30 000 tonnes de poissons morts chaque année. Un rapport du World Wide Fund for Nature (WWF) estime que 40 % des prises marines seraient ainsi rejetées. Bien souvent, ce gaspillage concerne les jeunes spécimens, ce qui affecte évidemment la capacité des espèces à se reproduire. A ces dégradations occasionnées par la pêche industrielle s'ajoute le matériel de pêche abandonné, perdu ou rejeté dans les océans, qui représente 10% du total des déchets marins. Alors que 40 % des océans sont très endommagés, Greenpeace observe que seulement 0,6 % de la surface mondiale des océans se révèlent encore vierges (c'est-à-dire exempts d'intervention humaine).

Au rythme où vont les choses, les réserves halieutiques risquent d'être épuisées d'ici 40 ans. Les enfants de nos enfants ne connaîtront peut-être pas le goût du poisson. Alors que notre génération peut encore pleinement jouir de sa consommation, il n'en sera pas de même pour les générations futures si nous ne changeons pas dès aujourd'hui nos pratiques de pêche. Mais d'ores et déjà, la pêche industrielle fragilise les conditions d'existence de quantité d'habitants du Sud. Dans de nombreux pays « sous-développés » ou « en voie de développement », les ressources halieutiques constituent la principale source d'alimentation. Or les exportations de poissons et produits dérivés vers les pays du Nord ne cessent d'augmenter, au détriment donc de populations qui dépendent de ces animaux pour se nourrir. Outre ce pillage de ressources vitales, l'in-



dustrie de la pêche pratique parfois des formes d'exploitation particulièrement violentes dans ces pays « périphériques ». La révélation de l'existence de rapports d'esclavage dans l'industrie de la crevette en Thaïlande nous l'a rappelé très récemment. Enfin, comment défendre moralement la manière dont sont capturés et tués ces millions d'animaux marins, que nous traitons comme s'ils étaient de purs objets nous appartenant ? N'y a-t-il pas là aussi une forme d'injustice dont on doit tenir responsable la pêche industrielle ?

<sup>4</sup> Marx, *Le capital*, Paris, Gallimard, 1963 [1867], p. 697-698

## LES CAUSES DU DÉSASTRE

En dépit de ces constats dramatiques, rien ne semble pouvoir arrêter la destruction en cours. Comment est-ce possible ? Il faut sans doute invoquer une hausse de la demande de poissons causée tout simplement par la croissance démographique dans le monde. Cela dit, en Occident, la consommation d'animaux marins augmente, tandis que la population humaine de cette région du monde n'est plus en croissance. La démographie n'explique donc pas tout.

Il convient aussi et surtout de mettre en cause la dynamique capitaliste qui régit la pêche industrielle. Cette activité n'a pas pour finalité de nourrir des êtres humains, mais d'accumuler des profits sous une forme monétaire. Comme le remarquait Marx<sup>42</sup> en son temps, une telle accumulation n'a pas de limite en elle-même. « La circulation de l'argent comme capital possède [...] son but en elle-même ; car ce n'est que par ce mouvement toujours renouvelé que la valeur continue à se faire valoir. Le mouvement du capital n'a donc pas de limite<sup>4</sup> ».

En tant qu'activité capitaliste, la pêche industrielle ne peut que tendre vers la destruction totale des ressources halieutiques. Cette éventualité est d'autant plus probable qu'il est excessivement difficile, donc coûteux, de contrôler les pratiques en cause, dans la mesure où elles ont pour cadre un espace ouvert recouvrant 70 % de notre planète. Comme dans le cas de la gestion de l'air et des émissions de gaz à effet de serre, un contrôle efficace de la pêche industrielle supposerait au minimum une entente entre pays concernés. Nous en sommes loin et tout laisse penser que nous sommes en présence d'un cas particulièrement évident de « tragédie des communs ».

### **Tragédie des communs :**

*Pour le biologiste Garrett Hardin, auteur de cette expression devenue fameuse, une ressource commune épuisable sera détruite si elle ne fait pas l'objet d'une appropriation privée ou d'une protection de la part de l'État. Chaque utilisateur tentera en effet de l'exploiter le plus possible, pour son profit, jusqu'à ce que la ressource disparaisse.*

La destruction est rendue possible également par le rapport que les Occidentaux entretiennent avec les océans et les êtres qui y vivent. Pour nous, ces espaces sont d'immenses garde-mangers en libre-service et leurs habitants ne sont jamais que des ressources destinées à satisfaire nos besoins, notamment alimentaires. Nous sommes à peu près incapables d'attribuer à ces êtres vivants une valeur intrinsèque. Ils restent avant tout des moyens au service de nos fins. Dans cette perspective, leur disparition constitue au pire un problème pour nous êtres humains, mais pas pour eux ! Bref, notre vision du monde rend possible l'exploitation industrielle d'êtres vivants et donc leur destruction s'il s'agit d'animaux dont nous ne contrôlons pas la reproduction.

## QUE FAIRE ?

Comment arrêter le désastre ? On réalise de plus en plus que la solution ne se trouve pas du côté de l'aquaculture, donc de la domestication des animaux marins. Loin de réduire l'épuisement des stocks de poissons sauvages, elle semble au contraire y contribuer. En effet, pour la

fabrication d'1 kg de poissons d'élevage, il faut en moyenne de 2,5 à 4 kg de poissons sauvages pour les nourrir. L'aquaculture fait alors pression sur le milieu aquatique sauvage dans le but d'augmenter sans cesse la vitesse de production des stocks d'élevage. L'aquaculture n'est finalement qu'un mode différent de pêche industrielle transposé en milieu marin. De plus, elle contribue largement à l'extinction de nombreuses espèces marines sauvages ainsi qu'à la pollution de l'environnement du fait des déjections animales, de la contamination bactérienne, de l'utilisation de pesticides, etc.

En premier lieu, il faut cesser de laisser l'industrie de la pêche décider du sort des océans. Cette question doit être débattue et tranchée de façon démocratique par celles et ceux que concernent la vie océanique. Cela représente, il est vrai, une bonne partie de l'humanité ! Mais on peut penser qu'un vrai processus démocratique aboutirait à la décision d'arrêter la pêche industrielle à but lucratif et de revitaliser la pêche artisanale, orientée vers la satisfaction des besoins alimentaires de ceux qui la pratiquent. En tout état de cause, si l'on veut préserver la vie sous-marine, c'est la direction qu'il faut prendre. Dans le domaine de la pêche comme dans tous les autres, une logique d'autoproduction, fondée sur l'emploi de techniques simples, doit prévaloir.

Il est essentiel par ailleurs de cesser d'envisager les animaux marins comme des ressources appropriables selon le principe du premier arrivé premier servi. Il s'agit de leur reconnaître une valeur propre, indépendamment de la satisfaction de nos besoins, et de considérer les océans comme des espaces à partager non seulement entre humains, mais aussi avec ces êtres non-humains. On peut parler à ce propos d'une logique de communalisation des océans. Enfin, on doit viser la coopération entre humains pour effectuer ce virage radical en matière de pêche. Cela doit pouvoir se faire à une échelle internationale, par la mise en place, par exemple, d'une instance de régulation des usages des océans, mais aussi à des échelles beaucoup plus locales, par des formes de gestion collective de pêcheries par leurs utilisateurs.

Mais ces beaux principes ne sont-ils pas complètement utopiques ? Nous avons appris à considérer comme impossibles la démocratie réelle, l'autoproduction, le partage et la coopération entre humains. Le détour par d'autres sociétés que les nôtres prouve pourtant que les humains ont bien souvent été capables de mettre en pratique ces principes. La première chose à faire est donc de « décoloniser notre imaginaire », de le libérer de ces impossibles. Dans cette perspective, l'exploration d'un travail comme celui d'Elinor Ostrom s'avère très profitable. Cette chercheuse américaine, seule femme à avoir reçu le « prix Nobel » d'économie, a montré en effet que les humains se sont très souvent montrés capables d'utiliser une ressource commune de manière durable et équitable, sans forcément l'intervention d'une autorité régulatrice ou le découpage de cette ressource en propriétés individuelles. C'est ce que permettait notamment l'institution des « communs » à l'époque médiévale en Europe, qui reposait sur la gestion collective, polycentrique, d'un bien quelconque, dans un souci de durabilité et d'équité. En somme, Ostrom fait la démonstration que la « tragédie des communs » n'est pas une fatalité !

Rien ne s'oppose donc à ce que nos océans soient envisagés et traités comme les « communaux » des campagnes anglaises ou françaises du Moyen-Âge. Cela n'irait pas sans poser de problèmes ni soulever de délicates questions. Qui devrait participer à la gestion de ces communs ? Est-ce que ce sont les seuls habitants des littoraux ? Qui pourrait pratiquer la pêche ? A qui le produit pêché devrait-il revenir ? Pourrait-il être exporté ? Comment faire respecter des règles communes dans cet espace sans frontières ? Ces difficultés ne doivent pas cependant nous faire renoncer. Il en va, dans le fond, de la survie des océans !

En réalité, s'il est incontestable que nous avons besoin de consommer des protéines, celles-ci peuvent se trouver dans des végétaux.

## LES INSECTES À LA RESCOUSSE ?

Samuel Couture Brière, Clément Tison

### NOTES

<sup>1</sup> FAO, *Edible insects: Future prospects for food and feed security*, 2013 - <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e00.htm>

<sup>2</sup> FAO, *op. cit.*

L'élevage industriel génère des problèmes éthiques et environnementaux majeurs. La production de viande est souvent synonyme de cruauté animale et contribue grandement au réchauffement climatique. L'élevage à grande échelle nécessite une quantité incroyable de céréales pour nourrir le bétail, ce qui entraîne notamment la déforestation de la forêt amazonienne au profit de la culture du soja. Considérant l'énorme empreinte écologique et sociale de la viande animale, il est essentiel de chercher d'autres sources de protéines. On présente parfois l'entomophagie, c'est-à-dire la consommation d'insectes, comme un substitut possible à la consommation de viande. Bien que l'Homme pratique l'apiculture et l'élevage de vers à soi depuis des millénaires, l'idée d'élever des insectes pour s'en nourrir est assez nouvelle. Pourtant, elle a pour elle plusieurs arguments de poids.

Tout d'abord, alors que l'élevage du bétail constitue l'une des sources principales d'émission de CO<sub>2</sub>, l'élevage des insectes est bien moins problématique sur ce plan, tout en présentant un bilan énergétique beaucoup plus intéressant. En effet, élever des criquets émet 100 fois moins de gaz à effet de serre qu'élever des porcs ou des bovins. Le rapport entre quantité de nourriture ingérée et quantité de nourriture produite (Indice de Conversion Alimentaire) est bien plus favorable dans le cas du criquet : 2.1 kg, contre 8.1 kg dans le cas du bœuf. S'ajoute à cela le fait que les insectes peuvent se nourrir de biodéchets et être élevés à peu près partout, y compris en milieu urbain<sup>1</sup>. Mais, sur le plan nutritif également, les insectes surpassent les bovins.

Pour 100g	Farine de criquet	Surlonges de Boeuf cuites
Calories	455	243
Protéines (g)	64	30
Fibres (g)	19	0
Calcium (mg)	132	20
Fer (mg)	6	1,7

(Source: Men's Health, Nov 2014, Vol. 29 Issue 9, p. 86-90)

Enfin, sur le plan de la justice animale, les études démontrent que les insectes ne ressentent pas la douleur ni la souffrance<sup>2</sup>. L'entomophagie apparaît donc moralement plus justifiable. Peut-on considérer par conséquent qu'il s'agit d'une pratique alimentaire décroissanciste, c'est-à-dire à la fois soutenable, juste et favorisant l'autonomie, en particulier sur le plan alimentaire ? Tout dépend en fait de la forme qu'elle prend. Il y a entomophagie et entomophagie !

### UN SECTEUR QUI BOURDONNE

Historiquement, l'entomophagie a été pratiquée de manière artisanale, alors que les insectes étaient collectés directement dans leurs habitats naturels. Encore aujourd'hui, la collecte *in situ* est la pratique la plus courante. De nombreux peuples autochtones pratiquent la cueillette sauvage d'insectes, comme l'ont fait leurs ancêtres depuis des millénaires, et cela de manière tout à fait durable. Cette pratique est probablement la plus conséquente avec les valeurs décroissancistes. Pourtant, ce type d'entomophagie ne peut avoir un impact significatif sur les pratiques alimentaires à l'échelle globale, si on considère que 50% de la population mondiale vit désormais en ville et n'a pas accès facilement aux milieux sauvages. Un rapport de la FAO prévient également

que ce type de collecte respecte de moins en moins le savoir traditionnel autochtone, ce qui crée parfois des problèmes de surexploitation et d'endommagement des milieux naturels<sup>3</sup>. D'autre part, cette pratique est surtout adaptée aux climats tropicaux, où la quantité et la disponibilité saisonnière des insectes est plus grande. Ainsi, pour nourrir de manière juste, soutenable et autonome une population mondiale plus urbaine, d'autres avenues doivent être explorées.

En Amérique et en Europe, la montée de l'entomophagie est largement portée par le mouvement *foody* ou de *l'art culinaire*. Ce courant gastronomique vise essentiellement à déconstruire le sentiment de dégoût que peut susciter l'entomophagie et rendre plus culturellement acceptable la consommation d'insectes en explorant les différentes manières de les apprêter et de les présenter. En proposant des plats à base d'insectes dans leurs menus, certains établissements tels que le prestigieux restaurant Noma au Danemark tentent de populariser l'entomophagie. D'autres entreprises, tel que Bitty Foods aux États-Unis commercialisent des pâtisseries fabriquées avec de la farine d'insectes. L'utilisation de la farine permet de contourner la réticence des gens face à l'aspect extérieur des insectes. Ce mouvement présente l'intérêt de faire valoir la consommation d'insectes comme une alternative écologique à la viande. Pourtant, même si l'entomophagie réussissait à percer le marché alimentaire occidental, comme on l'a vu avec les sushis ou le tofu à une certaine époque, le courant *foody* ne questionne en rien le paradigme économique dominant. Il s'agit en outre pour le moment d'une pratique alimentaire très élitiste, prise en charge par des spécialistes. On est bien loin de l'idée d'autoproduction !

On voit par ailleurs se développer des pratiques d'élevage d'insectes dans une perspective sociale. Il s'agit d'offrir ainsi une source de protéine durable à des populations qui souffrent de malnutrition. C'est par exemple la mission poursuivie par Aspire Food Group, une entreprise sociale lancée par cinq étudiants au MBA de McGill. Après avoir remporté le prestigieux Hult Prize (et une bourse de 1 millions de dollars au passage !), l'équipe a entrepris de faciliter l'implantation de fermes d'insectes au Ghana et au Mexique. Ces fermes, qui se trouvent en milieu rural ou périurbain, visent à fournir une source de nourriture protéinée aux populations plus vulnérables telles que les habitants de bidonvilles. Une autre utilisation à vocation sociale de l'entomophagie pourrait consister à utiliser les insectes comme nourriture en situation d'urgence humanitaire ou de catastrophe naturelle. Jakub Dzamba, candidat au doctorat en architecture à McGill et fondateur de Third Millenium Farming, a mis au point un incubateur à insectes rétractable et portable, pouvant facilement être utilisé dans des camps de réfugiés pour produire de la nourriture très rapidement. Ce type d'entomophagie est par définition axé sur le court terme n'est donc certainement pas une solution d'avenir pour nourrir la planète, d'autant moins que cette pratique encourage les stéréotypes tels que la conception de l'entomophagie comme "nourriture pour les plus démunis".

Enfin, on assiste à l'émergence d'une approche corporatiste de l'entomophagie. C'est la tendance la plus inquiétante d'un point de vue décroissant. Dans un rapport publié en 2013, le FAO encourage la production industrielle d'insectes via des technologies agricoles de masse. On voit ainsi se multiplier des « ferme d'insectes ». La Thaïlande est à l'avant-garde à ce chapitre, car des techniques d'élevage de crickets y ont été introduites il y a une quinzaine d'années. En 2013, on retrouvait quelque 20 000 fermes de crickets sur le territoire thaïlandais<sup>4</sup>. Rapidement, la majorité de ces fermes se sont transformées en moyennes ou grandes entreprises. Ces opérations à grande échelle permettent de créer des emplois plus « verts », mais ne favorisent pas un système de production démocratique et communautaire. Aux États-Unis, l'entreprise Big Cricket Farm est en mesure de produire environ 50 000 tonnes d'insectes par mois. Ce type d'initiative à l'avantage d'abaisser le prix des insectes sur le marché, mais ne règle en rien le problème de la do-

<sup>3</sup> FAO, *op. cit.*, pp. 45-46

<sup>4</sup> Yopa Hanboonsong, Tasanee Jamjanya, Patrick B. Durst, *Six Legged Livestock: edible insect farming, collecting and marketing in Thailand*, FAO, Bangkok, 2013 - <http://www.fao.org/docrep/017/i3246e/i3246e00.htm>.

<sup>5</sup> On entend par là des techniques qui s'inscrivent dans le cadre de vastes systèmes sur lesquels les utilisateurs n'ont pas réellement de contrôle. C'est le cas notamment de bon nombre de techniques qui reposent sur des machines à moteur.

mination des techniques hétéronomes<sup>5</sup>. De plus, ce courant s'inscrit dans une logique économique fondée sur le profit, la croissance et la consommation de masse. Jakub Dzamba nous a confié en entrevue qu'il était selon lui inévitable que les multinationales de l'agroalimentaire comme Neslé et Kellogg se lancent dans la production d'insectes. Toutefois, ces entreprises ont maintes fois démontré qu'elles étaient avant tout motivées par le profit plus que par des valeurs de justice, d'émancipation ou de protection de la vie sur terre. La « corporatisation » de l'entomophagie pourrait également mener à l'utilisation des insectes comme nourriture pour le bétail. Le potentiel écologique de l'entomophagie serait évidemment éliminé si on utilisait les insectes pour produire et consommer plus de viande !

## VERS L'ENTOMOPHAGIE CONVIVIALE

La réalité est que dans un contexte de mondialisation capitaliste et d'urbanisation galopante, l'entomophagie parfaitement décroissanciste est difficilement envisageable. On peut toutefois faire l'effort d'imaginer une forme d'entomophagie qui correspondrait mieux à cet idéal. La voie la plus porteuse d'avenir selon nous est la production d'insectes à petite échelle par les individus eux-mêmes et pour leur propre consommation. Tant dans les pays industrialisés que dans le reste de la planète, on peut imaginer des quartiers où les citoyens possèderaient de petites unités qui leur permettraient d'élever des insectes en les nourrissant avec des restes de table et autres résidus organiques. Ces unités d'élevages individuelles ou communautaires permettraient de disposer écologiquement de matières organiques en les transformant en une source de protéines. Ce type d'entomophagie est cohérent avec les principes d'autoproduction et de communalisation, au sens où ses utilisateurs pourraient, à échelle locale, unir leurs ressources afin de produire eux-mêmes ce qu'ils consomment. Il favorise également une certaine émancipation sur le plan technologique en promouvant l'utilisation de techniques agricoles très accessibles et conviviales. En effet, un composteur individuel pour crickets peut être acheté pour environ 75 dollars ou facilement assemblé pour moins de 50 dollars, et son utilisation ne demande aucune compétence particulière. L'initiative *Tiny Farms* propose des modèles de composteurs très faciles à construire soi-même. L'organisme offre ses plans gratuitement sur internet et le projet s'inscrit dans une perspective « open source », alors que la communauté entière est invitée à échanger en ligne ses idées afin d'améliorer les systèmes de production d'insectes. Ainsi, ce modèle respecte bien le principe décroissanciste de démocratisation. Bien sûr, afin de satisfaire à l'exigence de justice à l'égard des animaux que mettent de l'avant certains objecteurs de croissance, ces composteurs devront également prendre en considération le bien-être des insectes.

Il reste que le projet de développer l'entomophagie, même sur un mode convivial, repose sur deux présupposés qui doivent être questionnés. Le premier d'entre deux est que les humains ont besoin de protéines animales pour se maintenir en bonne santé, les insectes offrant une solution de remplacement à des viandes dont la production pose de trop évidents problèmes. En réalité, s'il est incontestable que nous avons besoin de consommer des protéines, celles-ci peuvent se trouver dans des végétaux. La consommation d'animaux, sauf situations géographiques exceptionnelles, n'a donc rien d'une nécessité. Second présupposé à interroger : le développement de l'entomophagie va remplacer la consommation de viande de bétail. Or, rien ne nous le garantit. Il est tout à fait possible que, dans le contexte de nos sociétés, cette pratique alimentaire s'ajoute à la consommation de viande bovine ou autre. Le modèle « open source » d'autoproduction d'insectes ne contribuera à rendre notre système alimentaire plus durable, plus juste et plus émancipateur, que si ce système dans son ensemble est repensé en fonction de ces trois valeurs clefs de la décroissance. Dans cette perspective, les pistes les plus intéressantes *a priori* se situent sans doute du côté de la permaculture, dont il est question dans l'un des articles de cette livraison de « L'échappée belle ».

pour  
un  
dumpster  
géant  
...



visitez  
l'océan!

# LA DÉCROISSANCE AUX POUBELLES !

Sean English, Elham Hajam

## NOTES

<sup>1</sup> Ferne Edwards et David Mercer, «Gleaning from Gluttony: an Australian youth subculture confronts the ethics of waste», *Australian Geographer*, 2007, Vol. 38, p. 279-296.

<sup>2</sup> Edwards & Mercer, *op. cit.*, p. 11-13.

**L**e dimanche en fin de soirée au marché Jean-Talon (Montréal), après la fermeture des étales et des échoppes, il est possible d'observer un phénomène curieux aux yeux des consommateurs habituels. En quelques vagues plus ou moins coordonnées, des jeunes hommes et des jeunes femmes font leurs emplettes au dernier endroit où plusieurs oseraient mettre les pieds, à savoir à l'intérieur même des poubelles. Qui sont-ils et que cherchent-ils exactement ?

Ce ne sont pas des pauvres affamés. En fait, c'est souvent tout le contraire. Ils sont là par choix, pour pratiquer ce que l'on appelle communément le *dumpster diving*. Cette pratique consiste tout simplement à aller chercher la nourriture ayant perdu sa valeur marchande là où elle a été laissée, soit dans les poubelles, avant qu'elle ne perde toute valeur nutritive. À Montréal, à la fermeture des marchés publics et de quelques épiceries qui laissent encore leurs poubelles accessibles à l'extérieur, ce sont par petits groupes composés d'amis et de connaissances que les pratiquants du *dumpster diving* vont chercher ce qui fera leur bonheur, que ce soit en appoint à leur alimentation de base, ou pour sortir complètement du système de marchandisation alimentaire.

Pour ces glaneurs urbains, souvent très scolarisés, préoccupés de justice sociale et d'écologie<sup>1</sup>, cette pratique constitue un geste politique. Outre le souci de subvenir à leurs besoins primaires, ils cherchent surtout à contester une économie et des modes de production qu'ils jugent inefficaces et injustifiés. Certains glaneurs interrogés argumentent que c'est près de 50% du volume de nourriture produite qui est gaspillé. Selon les Nations Unies, le poids des aliments comestibles gaspillés mondialement est évalué à 1.3 gigatonnes par an.<sup>2</sup> Mais en parallèle, les problèmes de malnutrition ou de nutrition insuffisante touchent des millions et des millions d'êtres humains. Voilà pour l'essentiel le scandale contre lequel s'élèvent ces explorateurs de poubelles ! Un scandale dû au fait que notre système alimentaire n'est pas conçu pour satisfaire les besoins humains, mais pour satisfaire aux exigences de la valorisation du capital. Les tonnes d'aliments encore comestibles jetés chaque jour par des producteurs ou des revendeurs parce qu'ils ont perdu leur valeur marchande (date de péremption dépassée, aspect extérieur non-standard, etc.) en témoignent.

## UNE PRATIQUE PARADOXALE

Les justifications données par ces glaneurs modernes à leur pratique rejoignent les valeurs de la décroissance. La critique du gaspillage participe à la dénonciation du caractère à la fois insoutenable écologiquement et injuste socialement de notre modèle de société. Par ailleurs, le glanage apparaît comme un moyen de contester en pratique et en principe la domination de la marchandise sur nos vies. Toutefois, cette pratique apparaît aussi paradoxale sous certains aspects.

Elle consiste en effet à contester l'industrie alimentaire et la marchandisation de la nourriture, mais en consommant des aliments industriels et des marchandises en fin de vie. Elle cherche en somme à rejeter l'ordre établi tout en s'y soumettant : cette pratique repose donc sur le système qu'elle dénonce et en dépend étroitement. Par ailleurs, la qualité nutritive très faible de ces aliments et les conséquences potentiellement importantes de leur consommation sur la santé humaine sont aussi préoccupantes. Les glaneurs demeurent ainsi prisonniers d'un système alimentaire destructeur et injuste. L'ordre en place n'est pas vraiment menacé par ces pratiques de récupération et ne risque donc pas de changer sous leur impulsion.

En outre, on peut se demander si ces glaneurs politiques, qui pratiquent ce type de récupération par choix, ne « volent pas le pain de la bouche » des plus pauvres, ceux qui sont réellement dans le besoin et dont l'alimentation se base sur ce qu'ils trouvent dans les poubelles. Cette pratique devenant populaire, un plus grand nombre de personnes pratiquent le glanage par pur plaisir de faire une chasse aux trésors. Les poubelles et conteneurs de supermarchés doivent probablement apparaître plus vides aux personnes qui en dépendent vraiment pour se nourrir. Autre contradiction possible de cette pratique !

<sup>3</sup> Edwards & Mercer, *op. cit.* ; Hieu P. Nguyen ; Steven Chen ; Savantani Mukherjee, "Reverse stigma in the Freegan community", *Journal of Business Research*, 2013, 67, p. 1877-1884.

Cela dit, peut-on en vouloir à ces récupérateurs d'être prisonniers d'un système aussi fort et englobant que le système alimentaire actuel ? En outre, leur démarche paraît intéressante dans la perspective d'une transition vers des sociétés post-croissance. Sans être une solution en elle-même, elle constitue une forme d'expérimentation qui favorise la sortie de la société de croissance. Tout d'abord, elle permet de réaliser pratiquement (et de faire réaliser à autrui) qu'un produit qui n'a plus de valeur d'échange peut néanmoins avoir une forte valeur d'usage. En d'autres termes, elle consiste à se souvenir que nous pouvons satisfaire nos besoins sans forcément passer par l'achat de marchandises ! Ensuite, elle constitue une forme d'entraînement à la simplicité volontaire et à un mode de vie libéré du rapport salarial. Enfin, il s'agit d'une pratique souvent collective, qui revalorise l'entraide, le partage et la solidarité entre humains, principes essentiels d'une société post-croissance.

Cependant, pour porter tous ses fruits, cette pratique devrait être couplée à des actions plus directement politiques, ainsi qu'à un travail de conception d'un système alimentaire alternatif, plus soutenable, plus juste et plus émancipateur, qui reposerait sur les principes de démocratisation, communalisation, autoproduction et coopération. La communauté de glaneurs urbains semble constituée de personnes instruites, conscientes de l'état actuel du monde et de l'importance de prendre part à la vie démocratique<sup>3</sup>. Il semble donc que ces personnes soient aptes à initier un réel mouvement de contestation du système actuel.

Dans un premier temps, un glanage « organisé » pourrait être développé dans un but de redistribution afin de rencontrer l'impératif décroissanciste de justice. En ce sens, on peut penser à une initiative de récupération de restes de restaurants et de rebus de supermarchés pour des associations venant en aide aux sans-abris ou aux familles dans le besoin. Le glanage urbain pourrait aussi s'associer à d'autres pratiques telles que l'achat de produits locaux et biologiques, reposant sur des circuits courts et ayant une grande valeur nutritive. Et bien sûr, il devrait être orienté vers l'usage en commun d'espaces destinés à la production de nourriture (jardins collectifs, jardins sur les toits, ruelles vertes, trottoirs garde-manger...). Les possibilités sont nombreuses. L'essentiel est que le glanage urbain ne demeure pas une pratique sociale marginale.

*COMMENT GLANER ? LES CONSEILS D'ANNE-SOPHIE ET DE NICO,  
GLANEURS MONTRÉALAIS*

- 1- Choisir la pratique qui nous rend le plus confortable.** Ce ne sont pas tous les glaneurs qui sautent gaiement à pieds joints dans les conteneurs. Il faut avant tout connaître ce que l'on recherche et le faire d'une manière sécuritaire et agréable.
- 2- Garder un esprit ouvert et convivial** est ensuite une bonne manière de développer une relation avec les épiciers. Certains témoignages recueillis démontrent qu'ils seront beaucoup plus ouverts à modifier leur pratique de disposition des produits après leur vie marchande s'ils sont abordés avec un sourire plutôt que par affrontement.
- 3- Penser aux autres glaneurs et partager les fruits de votre collecte.** Il est habituel que certains glaneurs urbains choisissent délibérément de laisser certains produits dans l'espoir qu'un autre les récupère ; les produits trouvés étant par la suite préparés et consommés par la communauté.

Manger local?  
rien de plus facile!



il suffit  
d'inviter le voisin  
à souper!

# MANGER LOCAL EST-IL TOUJOURS RESPONSABLE ?

Alexandra Cabral, Eléonore Kuentz

## NOTES

<sup>1</sup> Marie Allard, «Tout aliment produit au Québec est désormais local», *La Presse*, 22 mai 2013.

<sup>2</sup> Elmar Schlich, Ilona Biegler, Bettina Hardtert, «La consommation d'énergie finale de différents produits alimentaires : un essai de comparaison». *Autres repères, autres paysages*, 53, décembre 2006, p. 111-120.

**M**anger local est à la mode. Consommateurs et gouvernements semblent s'accorder sur le bien-fondé écologique et économique de cette pratique. C'est ainsi qu'à l'été 2013, le gouvernement Marois annonçait une ambitieuse politique de souveraineté alimentaire, visant à augmenter la proportion de produits locaux dans les assiettes des Québécois de 33% à 50%. Pourtant, les nouvelles politiques de localisme alimentaire ne font pas l'unanimité et reçoivent de nombreuses critiques. En quoi le localisme peut-il poser problème et quel localisme pourrait-on soutenir dans une perspective décroissanciste ?

## POUR UN LOCALISME « INDIVIDUALISTE » OU « DE SYSTÈME » ?

Pour certains, manger local serait l'affaire du consommateur. Dans cette perspective, le localisme se réduit à l'achat d'une marchandise présentant la caractéristique d'avoir été produite dans un rayon pas trop éloigné du lieu de vente (50 km, avant 2013, et à « l'intérieur de la province » depuis 2013, selon la loi canadienne). Il est possible que de telles pratiques contribuent à diminuer notre empreinte écologique en réduisant le kilométrage parcouru par nos aliments. C'est possible, mais ce n'est pas certain.

Le transport n'est responsable en moyenne que de 11 % des émissions de CO<sub>2</sub> liées à la production des aliments. Par ailleurs, un aliment qui parcourt 800 kilomètres à l'intérieur du Québec jusqu'à Montréal reçoit aujourd'hui le label « local », mais pas celui qui vient de l'autre côté de la frontière américaine, à moins de 100 kilomètres<sup>1</sup>... En outre, cet aliment peut avoir été produit selon des procédés industriels parfaitement destructeurs pour notre environnement et présenter des risques pour la santé humaine (utilisation de pesticides, par exemple). Enfin, s'il est mis en vente dans un supermarché installé en dehors du centre-ville, il va nécessiter l'utilisation d'une automobile individuelle pour pouvoir en faire l'acquisition. Plusieurs études démontrent que les banlieusards consomment 3 à 4 fois plus de carburants que les citoyens des grands centres et sont par conséquent de plus grands émetteurs de gaz à effet de serre<sup>2</sup>. Bref, manger « local » n'est pas forcément écologique, loin de là.

Plus globalement, cette pratique ne change en rien un système alimentaire qui s'avère non seulement insoutenable sur le plan écologique, mais profondément injuste et aliénant. En effet, il ne fournit pas aux humains les aliments dont ils ont besoin, mais les aliments qu'ils sont en mesure de payer. N'est produit que ce qui est profitable sur un plan économique. Les exigences de justice et d'écologie sont secondaires. Par ailleurs, les utilisateurs de ce système sont extrêmement dépendants d'industries gigantesques et de technologies toujours plus sophistiquées sur lesquelles ils n'ont tout simplement aucun contrôle. Dans la mesure où il s'agit de notre alimentation, c'est-à-dire de la première condition pour se maintenir en vie, une telle situation de dépendance est très préoccupante.

Le localisme promu par les gouvernements est-il plus prometteur au regard des valeurs de justice, de durabilité et d'autonomie ? Les chercheurs Werkheiser et Noll parlent à ce sujet d'un « localisme de système »<sup>3</sup>. L'État dispose *a priori* d'un pouvoir suffisant sur son territoire pour imposer la mise en place d'un système alimentaire privilégiant des aliments locaux, avec le souci de permettre à la population de se nourrir de manière saine, équitable et autonome. En outre, par le biais d'accords internationaux ou au sein d'organismes supranationaux, il peut faire pression sur les industries agroalimentaires qui dominent ce secteur aujourd'hui et réduire leur pouvoir.

En pratique, les politiques « localistes » comme celle qu'a lancée le gouvernement Marois en 2013 ne changent à peu près rien au système en place. Et cela pour une raison simple que rappelle Claudette Samson : « ce ne sont pas les considérations écologistes qui guident d'abord les politiques, mais celles du développement économique »<sup>4</sup>. Ces politiques n'ont en outre rien de démocratiques et n'offrent aucun moyen réel aux citoyens de reprendre le contrôle de leur alimentation. Même la possibilité d'être informé du mode de production de leur alimentation leur est refusée. La promesse politique d'imposer l'étiquetage des produits OGM n'a jamais été tenue...

## VIVE LE LOCALISME DE COMMUNAUTÉ !

Le seul localisme alimentaire cohérent avec les valeurs de la décroissance est ce que Werkheiser et Noll appellent le « localisme de communauté ». Il s'agit d'une approche « bottom-up » : les décisions concernant la production, la distribution et la consommation des aliments sont prises localement par les utilisateurs du système. La nourriture n'y a pas le statut de marchandise. Elle est partie intégrante de la vie communautaire, et elle est donc par définition « locale ».

Le mouvement zapatiste<sup>5</sup> illustre bien cette forme de localisme. Dans la région de Chiapas, les fermiers zapatistes s'unissent collectivement pour partager leurs récoltes. Les différentes récoltes sont partagées dans la communauté, les surplus sont conservés et quelques aliments sont vendus dans les marchés locaux. Les revenus de ces ventes sont collectifs et la communauté zapatiste décide de son utilisation<sup>6</sup>. Autre exemple de localisme de communauté : les *cooperativas de produccion agropecuaria* (CPA) de Cuba. Dans ces CPA, la gestion de la terre, l'utilisation des moyens de production et le choix des semences font l'objet de décisions collectives et locales (voir l'article détaillé sur le système cubain, dans ce même numéro).

Au Québec, on observe diverses tentatives de revitalisation de villages, qui relèvent aussi de ce localisme de communauté. Par exemple, en Gaspésie, *Le Gerموir* est une grange rénovée dans laquelle on trouve une cuisine communautaire, des espaces partagés de travail et de rencontre, le tout au service d'une réappropriation par la communauté environnante de son autonomie alimentaire. Les membres du Gerموir participent donc de cette « co-constitution » entre la communauté et la nourriture, à laquelle fait référence le localisme de communauté, puisque toutes les activités qui servent à les nourrir sont collectives (cuisines, culture de jardins, cueillette).

Parce qu'elles reposent sur la décision démocratique, l'autoproduction (production orientée en fonction des besoins locaux ; refus des techniques industrielles), la communalisation (mise en commun et partage des ressources) et la coopération (marginalisation des rapports de concurrence et de domination entre êtres vivants, humains ou non humains), ces formes de localisme alimentaire satisfont *a priori* aux exigences de durabilité, de justice et d'autonomie que l'on trouve au fondement de l'idéologie de la décroissance.

<sup>3</sup> Ian Werkheiser, Samantha Noll, « From Food Justice to a Tool of the Status Quo: Three sub-movements within local food », *Journal of agricultural and environmental ethics*, 2014, no. 27, p. 201-210.

<sup>4</sup> Claudette Samson, « Québec présente sa politique de souveraineté alimentaire », *La Presse*, 16 mai 2013.

<sup>5</sup> Le terme zapatisme est devenu d'usage courant pour désigner le mouvement défendu par l'EZLN (Ejército Zapatista de Liberación Nacional). Considéré comme une expérience de transformation sociale et politique radicale, ce mouvement se réfère par son nom aux luttes de l'époque de la Révolution mexicaine. Une des raisons du soulèvement zapatiste est que les peuples indigènes devaient cesser de cultiver leurs terres pour acheter les produits à moindre coût au nord du continent (Plan ALENA).

<sup>6</sup> Earl Duncan ; Jeanne Simonelli, *Uprising of Hope: sharing the Zapatista journey to alternative development*. Walnut Creek, Alta Mira Press, 2005.

<sup>7</sup> La déclaration de Nyéléni a été rédigée suite au 23<sup>e</sup> forum sur la souveraineté alimentaire le 27 février 2007. Plus de 500 représentants de divers milieux à travers le monde se sont rencontrés à cette occasion dans le but d'échanger sur le localisme alimentaire. <http://www.nyeleni.org/IMG/pdf/declarationfinalmars.pdf>

Le localisme de communauté présente toutefois un danger potentiel : celui du repli sur soi. Les choix que nous pouvons faire sur le plan alimentaire, en matière de production, de distribution ou de consommation, peuvent affecter d'autres communautés que la nôtre, d'où l'importance de faire ces choix en collaboration avec ces communautés. Par ailleurs, nous avons le plus grand intérêt à collaborer entre communautés, qu'il s'agisse de partager des savoirs, de la force de travail ou des biens matériels. Certains problèmes sont d'une ampleur telle que nous ne pouvons espérer les affronter chacun dans notre coin. C'est le cas en particulier de certaines pollutions. La mondialisation n'est donc pas en elle-même un danger, bien au contraire. C'est le fait qu'elle ne soit envisagée que dans une perspective libre-échangiste, c'est-à-dire favorable aux intérêts des plus grosses entreprises, qui pose problème.

Il n'est pas question en somme de se couper du reste de l'humanité, mais de développer des relations qui ne soient plus des relations de concurrence ou de domination entre pays ou régions. En ce sens, ce localisme de communauté, s'inscrit bien dans la perspective de la déclaration de Nyéléni sur la souveraineté alimentaire<sup>7</sup>:

*« La souveraineté alimentaire est le droit des peuples à une alimentation saine, dans le respect des cultures, produites à l'aide de méthodes durables et respectueuses de l'environnement, ainsi que leur droit à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles. Elle place les producteurs, distributeurs et consommateurs des aliments au cœur des systèmes et politiques alimentaires en lieu et place des exigences des marchés et des transnationales. Elle défend les intérêts et l'intégration de la prochaine génération. Elle représente une stratégie de résistance et de démantèlement du commerce entrepreneurial et du régime alimentaire actuel. Elle donne des orientations pour que les systèmes alimentaires, agricoles, halieutiques et d'élevage soient définis par les producteurs locaux. La souveraineté alimentaire donne la priorité aux économies et aux marchés locaux et nationaux et fait primer une agriculture paysanne et familiale, une pêche traditionnelle, un élevage de pasteurs, ainsi qu'une production, distribution et consommation alimentaires basées sur la durabilité environnementale, sociale et économique. La souveraineté alimentaire promeut un commerce transparent qui garantisse un revenu juste à tous les peuples et les droits des consommateurs à contrôler leurs aliments et leur alimentation. Elle garantit que les droits d'utiliser et de gérer nos terres, territoires, eaux, semences, bétails et biodiversités soient aux mains de ceux et celles qui produisent les aliments. La souveraineté alimentaire implique de nouvelles relations sociales, sans oppression et inégalités entre les hommes et les femmes, les peuples, les groupes raciaux, les classes sociales et les générations. »*



## NOTES

<sup>1</sup> Sébastien Boillat, Julien-François Gerber et Fernando R. Funes-Monzote, « What economic democracy for de-growth? Some comments on the contribution of socialist models and Cuban agroecology », *Futures*, 2012, no 44, p. 603 (traduction libre).

<sup>2</sup> Julia Wright, « Cuba's enforced ecological learning experience », *LEISA Magazine*, 2006, vol 22, no 2 (juin), p.6.

<sup>3</sup> Perspective Monde, Université de Sherbrooke, « Bilan, pays, Cuba ». 2014. En ligne : <http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/pays/CUB/fr.html> (page consultée le 13 janvier 2015).

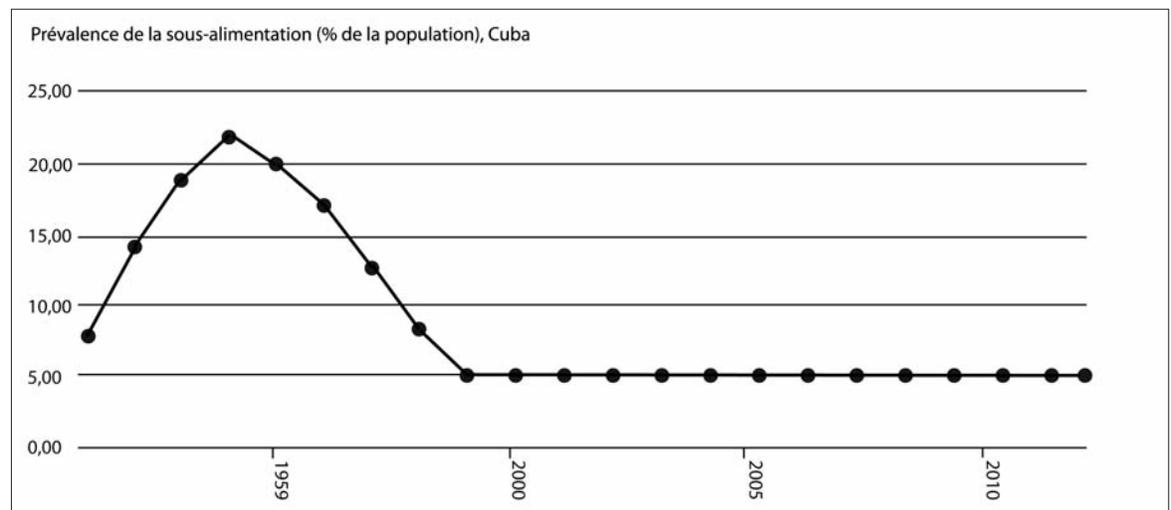
# CUBA, UN LABORATOIRE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

Jose Fuca, Anne Gauthier, Luc Pépin

Le secteur agricole cubain a longtemps été dépeint comme « *le plus industrialisé d'Amérique latine* »<sup>1</sup>. Il ne visait pas en priorité à produire la nourriture des Cubains, mais à exporter du sucre de canne en échange duquel l'île importait des denrées alimentaires et des intrants chimiques, ainsi que de l'énergie fossile. Ce système a toutefois volé en éclats avec la chute de l'Union soviétique, dont il était étroitement dépendant. À partir des années 1990, les Cubains ont donc été forcés de repenser totalement leur mode de production. Soumis par ailleurs à l'embargo américain, il leur a fallu se débrouiller par leurs propres moyens. 20 ans plus tard, force est de constater que la petite République socialiste a non seulement relevé le défi avec succès, mais apporte en outre la preuve qu'il est possible de nourrir aujourd'hui des millions d'humains sans recourir à l'agriculture industrielle.

## VERS UNE AGRICULTURE ÉCOLOGIQUE

Les choses se présentaient fort mal pourtant. Au moment de la chute du mur, l'île était non seulement en situation de dépendance alimentaire et énergétique vis-à-vis de l'URSS, mais l'agriculture intensive avait également dégradé ses écosystèmes terrestres : « *déforestation à grande échelle, érosion, salinisation, compactage des sols et perte subséquente de fertilité de ces derniers* »<sup>2</sup>. Pas étonnant dans ces conditions que le taux de malnutrition augmente de 7,8 % à 21,9 % entre 1991 et 1994. Toutefois, dès 1995, ce taux a recommencé à diminuer et a fini par se stabiliser à 5 % en 1999, soit un niveau inférieur à celui de la période précédant la « chute du mur » ! Également, le taux de mortalité infantile a chuté de près de 50 % depuis 1990 et l'espérance de vie a augmenté de 5 % autour de la même période pour atteindre 79,1 ans<sup>3</sup>. Comment expliquer ce qui ressemble fort à un miracle ?



(Source : Banque Mondiale, *Perspective monde*, Université de Sherbrooke, 2010)

Tout d'abord, la situation de crise a favorisé les initiatives locales de production alimentaire, véritable point de départ de la transition. Elle a été également l'occasion d'une redécouverte des pratiques et savoirs traditionnels. Parallèlement aux initiatives locales, des chercheurs scientifiques cubains en biotechnologie et en agriculture biologique ont lancé des projets pilotes en collaboration avec les petits fermiers. Ces projets ont favorisé l'échange de connaissances traditionnelles

et scientifiques, la formation des petits producteurs et la neutralisation des préjugés envers la rentabilité de la production agroécologique (polyculture adaptée au milieu, nécessitant peu d'intrants)<sup>4</sup>. « Ces initiatives requièrent une approche "paysan à paysan" qui transcende la recherche du haut vers le bas et les paradigmes, permettant aux agriculteurs et aux chercheurs de s'instruire et d'innover collectivement<sup>5</sup> ».

Les réussites de ces projets ont fini par attirer l'attention du gouvernement. Dans les années 2000, les premières politiques gouvernementales concernant l'agriculture écologique sont instaurées. L'État supporte la coordination des actions locales. Il se penche sur le développement de la recherche et de la diffusion des connaissances en mettant sur pied un réseau de centres de recherches regroupant plus de 140 000 techniciens et chercheurs. Par ailleurs, il met à nouveau des terres nationalisées à la disposition des coopératives et des petits exploitants et il encourage l'agriculture urbaine, ce qui donne un deuxième élan à la transition.

## UN MODE DE PRODUCTION DIVERSIFIÉ

Cela dit, le système agricole cubain n'a pas totalement rompu avec son passé industriel, et présente donc aujourd'hui deux visages assez différents l'un de l'autre. On trouve d'une part, les Coopératives de production agricole (CPA) et les Coopératives de crédits et de services (CCS), et d'autre part, les Fermes d'État et les Unités de base de production coopérative (UBPC).

En ce qui concerne les Fermes d'État et les UBPC, ces fermes reproduisent le modèle de production industrielle d'avant 1989. Autrement dit, le pouvoir est centralisé dans les mains de l'État qui maintient une agriculture intensive. Ceci se traduit par des techniques de monoculture (maïs, canne à sucre, tabac) mobilisant de vastes étendues de terres et requérant l'utilisation d'une grande quantité d'intrants. Lorsque les intrants utilisés dans ces entités sont chimiques, l'agriculture est dite de type industriel, et lorsqu'ils sont biologiques, on la nomme agriculture biologique. Dans ces deux types d'agriculture, les techniques restent intensives. Les intrants chimiques viennent principalement de la collaboration établie entre Cuba et le Vénézuéla, mais les intrants biologiques sont issus de l'expertise cubaine.

Pour ce qui est des CPA et des CCS, ces organisations sont autonomes dans leur prise de décision, ce qui a donné lieu à des choix techniques différents. C'est donc de ces entités que sont venues les initiatives agroécologiques. Par contre, la prise de décision est faite selon deux approches opposées, l'une est individuelle (CCS) et l'autre est collective (CPA). Dans les CCS, chaque fermier est propriétaire de sa terre qu'il gère de façon indépendante. Cela implique que le choix des semences ainsi que la production et les moyens de production lui appartiennent. Les fermiers ont également la possibilité d'embaucher des travailleurs qu'ils rémunèrent d'un salaire. Avec de telles caractéristiques, les CCS, bien qu'ayant le nom de « coopérative », font plutôt penser aux entreprises privées de l'économie capitaliste. Toutefois, une limite est posée par l'État cubain à leur expansion, empêchant que ces fermiers redeviennent de grands propriétaires terriens. Aucun propriétaire privé ne peut posséder plus de 67 hectares de terre et la vente de leur terre est interdite, ce qui empêche l'accumulation de capital. À l'inverse, les CPA se rapprochent de l'autogestion communautaire puisque tout y est collectif, autant la propriété de la terre et des moyens de production que le choix des semences. Cela implique une prise de décision commune dans toutes les sphères d'activité qui favorise la coopération et l'entraide dans les rapports de travail. Peu importe le mode de prise de décision, les techniques sont majoritairement celles de l'agroécologie. C'est-à-dire de polycultures tenant en compte l'écologie du territoire, de faible densité et ne nécessitant pas ou peu d'intrants.

<sup>4</sup> Romain Paquette, « Repayannisation dans les pays en développement, prolongement de l'expérience vécue », *Cahiers de géographie du Québec*, 2010, vol 54, no 151, p. 168.

<sup>5</sup> Miguel A. Altieri et Fernando R. Funes-Monzote (2012). « Le paradoxe de l'agriculture cubaine », *Monthly Review*, 2012, vol 63, no 8 (janvier), p. 10.

<sup>6</sup> Altieri et Funes-Monzote, 2010, *op. cit.*

<sup>7</sup> Altieri et Funes-Monzote, 2010, *op. cit.*

<sup>8</sup> Global Footprint Network, « Country trends, Cuba », 2012. En ligne : <http://www.footprintnetwork.org/fr/index.php/GFN/page/trends/cuba/> (page consultée le 13 janvier 2015).

En conséquence, l'apport des CPA et des CCS est important. Bien que l'agroécologie ne représente que 25 % des terres agricoles en 2006, celle-ci produit plus de 65 % de l'alimentation du pays. Ce faisant, des centaines d'agriculteurs sont désormais en mesure de produire de 70 % à 100 % des aliments nécessaires à la consommation de leur famille, vendant le surplus sur le marché. Ceci les rend autonomes face au soutien alimentaire de l'État. Également, grâce au virage agroécologique, l'utilisation des produits chimiques a diminué de 72 %<sup>6</sup>. Ces techniques démontrent leur succès puisque « les performances enregistrées par le secteur agricole au cours de ces deux dernières décennies malgré les catastrophes climatiques montrent la grande faculté de résistance des exploitations agricoles face à ce genre de calamités naturelles »<sup>7</sup>. Enfin, l'approche actuelle fait de Cuba un des leaders mondiaux au niveau de son empreinte écologique ainsi que de la conservation de la vie sur Terre<sup>8</sup>.

### Comparaison des principales catégories de fermes à Cuba

	Fermes d'État	UBPC	CPA	CCS
		Unités de base de production coopérative	Coopératives de production agricole	Coopératives de crédits et de services
Propriété des terres	État	État ou terres de l'État en usufruit	Coopérative (propriété collective)	Propriété individuelle ou terres de l'État en usufruit
La propriété des moyens de production et de la production	État	Coopérative (propriété collective)	Coopérative (propriété collective)	Propriété individuelle
Choix de production végétale et animale	État	État	Coopérative	Individuelle
Choix dans l'achat des fournitures et des services	État	État	Coopérative	Individuelle
Accessibilité aux marchés	État et marchés locaux	marchés locaux	État	État et marchés locaux

(Source: Sébastien Boillat, Julien-François Gerber et Fernando R. Funes-Monzote, 2012)

## LE PARADOXE CUBAIN

Les leçons que l'on peut retirer de l'exemple de Cuba dans la perspective d'un modèle alimentaire décroissanciste sont multiples. Nous en soulignerons trois.

En premier lieu, le système agricole cubain apporte la preuve que l'on peut garantir la sécurité alimentaire d'une population de plusieurs millions d'habitants sans forcément recourir à l'agriculture intensive. Grâce à sa production agroécologique plus décentralisée et plus diversifiée, moins mécanisée aussi et surtout moins gourmande en intrants chimiques de toutes sortes (engrais, pesticides, etc.), Cuba est devenue une référence en la matière. Face aux risques grandissants de crises alimentaires et écologiques, c'est un exemple plutôt rassurant, aussi bien pour les pays du Sud que pour les pays du Nord. La condition évidemment est que cette production agricole soit orientée en fonction des besoins de la population concernée et non pas des besoins du capital.

Le cas cubain montre également qu'il est possible pour les pays du Sud de ne plus dépendre d'échanges internationaux pour assurer l'alimentation de leurs populations. Les pays industrialisés, pour être en mesure de poursuivre leur développement, ont besoin que les pays du « tiers monde » intègrent le marché mondial et jouent le jeu de l'exportation de leurs ressources<sup>9</sup>. En d'autres mots, les pays industrialisés sont eux aussi dépendants des pays dits périphériques. Cuba, avec la *repaysannisation* de son agriculture, a partiellement cessé de jouer ce jeu en sortant peu à peu de la logique industrielle. Ainsi, pour plusieurs, Cuba fait peur, car son succès pourrait donner l'exemple à d'autres nations, ce qui fragiliserait les rapports commerciaux établis par les sociétés dominantes. Par sa souveraineté alimentaire, Cuba peut revendiquer une autonomie politique et il représente le premier pas vers des alternatives décroissancistes en matière de sécurité alimentaire.

En dépit de ces réussites, il semble que Cuba soit sur le point de s'engager à nouveau sur la voie d'un mode de production industrielle et des échanges internationaux. « *On constate que les décideurs politiques soutiennent de manière cyclique l'agriculture intensive chaque fois que la situation financière s'améliore, tandis que les approches durables et l'agroécologie, vues comme des "alternatives", ne sont encouragées qu'en période de pénurie économique... En ce moment, l'agriculture cubaine expérimente deux modèles de production alimentaire radicaux : un modèle intensif avec utilisation de quantités importantes d'intrants et un autre, lancé à un moment spécial, axé sur l'agroécologie et basé sur une faible utilisation d'intrants* »<sup>10</sup>. Comment l'expliquer ? Pourquoi ce pays ne cherche-t-il pas plutôt à consolider les acquis de cette décroissance plutôt réussie ?

L'un des éléments d'explication est que cette décroissance n'a jamais été volontaire. Elle n'a pas pris la forme d'une sortie réfléchie et contrôlée de la course à la croissance. Il s'agissait avant tout d'assurer la sécurité alimentaire des Cubains, de « sauver les meubles » si l'on peut dire, pas de changer de modèle de production. Les solutions qui se sont imposées sont des solutions par défaut et semblent continuer à être perçues comme telles, en dépit de leurs succès. Le changement technique imposé par la disparation des produits agrochimiques et la raréfaction du pétrole n'a pas suffi à accomplir un basculement des mentalités en faveur d'un mode de production non industrielle. L'imaginaire cubain n'a en somme pas été décolonisé.

<sup>9</sup> Lire notamment : François Partant, « Ce tiers monde si nécessaire », dans *La ligne d'horizon. Essai sur l'après développement*, Paris, La Découverte, 2007, p. 63-78 ; Serge Latouche, *Survivre au développement: De la décolonisation de l'imaginaire économique à la construction d'une société alternative*, Paris, Fayard/Milles et une nuits, 2004.

<sup>10</sup> Altieri et Funes-Monzote, *op. cit.*, p.8.

Peut-être qu'il aurait fallu pour ce faire que le changement technique s'accompagne d'un changement sur le plan du rapport à la terre. Pour l'heure, l'État cubain reste propriétaire en dernier ressort des terres cultivables. On peut penser qu'un véritable partage de ces terres, non pas sous forme de propriétés privées, mais de « communaux », pourrait avoir une incidence importante sur la manière de les cultiver et de les entretenir, donc de les percevoir. Cela supposerait toutefois une rupture avec l'imaginaire socialiste qui, au moins sous sa forme la plus répandue, n'est pas moins croissanciste que celui qui sous-tend le capitalisme libéral.

Mais peut-être n'est-ce qu'une question de temps et que les Cubains finiront par réaliser tout le potentiel du système agricole qu'ils ont commencé à mettre en place. La question qui se pose alors est la suivante : la possible levée de l'embargo américain et les promesses de « développement économique » qui y sont associées leur en laisseront-elles le temps ?

# PRIX MONSANTO DU



*balcon fleuri*   
édition 2023.

# IL FAUT CULTIVER NOTRE JARDIN

Lucas Deutsch, Gautier Hartzler

## NOTES

<sup>1</sup> Source : Office de consultation publique de Montréal, *État de l'agriculture urbaine à Montréal*, 2012 -[http://ocpm.qc.ca/sites/ocpm.qc.ca/files/rapport\\_au.pdf](http://ocpm.qc.ca/sites/ocpm.qc.ca/files/rapport_au.pdf)

<sup>2</sup> [www.agriculturemontreal.com](http://www.agriculturemontreal.com)

L'agriculture urbaine à Montréal est aujourd'hui en pleine expansion. On observe une multitude d'initiatives visant la production, la sensibilisation ou la formation dans ce domaine. Mais ce type d'agriculture peut-il devenir autre chose qu'un loisir ? À quelles conditions permettrait-il aux Montréalais de se nourrir de manière autonome, équitable et soutenable sur le plan écologique ?

## DÉFRICHER L'AGRICULTURE URBAINE MONTRÉLAISE

L'agriculture urbaine fait l'objet d'un fort regain d'intérêt à Montréal depuis quelques années. En 2012, pas moins de 29 000 montréalais ont signé une pétition pour obtenir une consultation publique sur cette question dans leur ville<sup>1</sup>. Mais l'agriculture à Montréal n'est pas chose nouvelle. Il y a plus de 1000 ans déjà, les terres de l'Île de Montréal étaient cultivées par les Iroquoiens. À l'époque de la Nouvelle-France, Montréal comptait les terres les plus fertiles de la province de Québec. Cependant, avec l'urbanisation de l'île et l'industrialisation de son économie au début du XX<sup>ème</sup> siècle, ces espaces agricoles ont disparu peu à peu pour laisser la place à des logements et à des bâtiments industriels.

C'est en 1936 que l'agriculture a commencé à faire son retour en ville, avec la première initiative de jardin communautaire dans l'arrondissement de Lasalle (municipalité indépendante à l'époque). Mais le programme des jardins communautaires de la Ville de Montréal a réellement débuté en octobre 1974, à la demande de quelques habitants, voulant assurer leur sécurité alimentaire après avoir vu un quadrilatère complet de leur quartier du Centre-Sud de Montréal dévasté par un incendie<sup>2</sup>.

Depuis, l'agriculture urbaine s'est fortement développée. Aujourd'hui, Montréal compte l'un des plus importants programmes d'agriculture urbaine au monde avec plus de 8 500 parcelles réparties dans 97 jardins communautaires, 75 jardins collectifs et de nombreuses initiatives privées. De plus, selon un sondage Léger Marketing, 30% des habitants du grand Montréal disent cultiver des plantes potagères sur leur terrain, balcon ou toit.

Les jardins communautaires apparaissent comme la pierre angulaire de l'agriculture urbaine à Montréal. Alors qu'on en comptait 43 en 1981 et 76 en 2001, la ville en compte aujourd'hui 97 répartis sur un espace de plus de 26 hectares (soit la moitié des jardins communautaires du Canada) et permettent d'accueillir près de 12 000 jardiniers. Ces jardins communautaires sont des parcelles de culture divisées en petits jardinets, cultivés de manière autonome par un individu ou par une famille.

Parallèlement à ces jardins communautaires, on retrouve les jardins collectifs. À la différence des jardins communautaires, il s'agit de parcelles cultivées en commun, dont le produit est partagé entre les producteurs. Au nombre de 70, ces jardins ont pris le devant de la scène depuis les premiers projets, développés pour la plupart ces cinq dernières années. Représentant une surface de quelques hectares, on retrouve ces jardins dans des parcelles privées, dans les jardins des églises ou des écoles par exemple. Cette pratique, encore très jeune, est en voie d'investir les espaces publics.

De plus, depuis quelques années, deux autres types de jardin ont vu le jour à Montréal : le jardin institutionnel et le jardin d'entreprise. Les quatre grandes universités montréalaises ont commencé à développer des projets en agriculture urbaine<sup>3</sup>. Le jardin d'entreprise, quant à lui, est également une pratique en pleine expansion. Aujourd'hui, de plus en plus d'entreprises intègrent l'agriculture urbaine dans leurs locaux. D'un côté, on retrouve des entreprises qui font de l'agriculture un commerce, comme les Fermes Lufa. De l'autre, certaines entreprises (restaurants, boutiques, hôtels, bars, etc) le font pour l'environnement, pour le plaisir, pour agrémenter leur cuisine ou pour en faire profiter leurs employés. Selon le site *agriculturemontréal*, il existerait une quinzaine de jardins d'entreprise sur l'Île de Montréal.

<sup>3</sup> HEC Montréal a ainsi mis en place le projet « Hectar urbain » - [http://www.hec.ca/developpement\\_durable/hectare\\_urbain/](http://www.hec.ca/developpement_durable/hectare_urbain/)

Si ces différents jardins représentent une part importante de l'agriculture urbaine à Montréal, il ne faut pas oublier que d'autres initiatives pratiques contribuent à l'expansion de l'agriculture urbaine. Par exemple, la ville contribue à ce développement en soutenant en partie des projets de revitalisation urbaine et de développement résidentiel comportant un ou plusieurs volets agricoles comme le programme AccèsLogis, le programme Quartiers 21 ou celui des Éco-quartiers. Ces derniers visent notamment à contrer l'insécurité alimentaire des familles les plus démunies et à assurer le verdissement de la ville.

Enfin, la commission de consultation publique sur l'agriculture urbaine à Montréal a recommandé à la ville d'augmenter le nombre et la variété d'arbres fruitiers plantés sur le domaine public. Même s'il ne s'agit encore que d'un projet, cela devrait permettre une meilleure utilisation de l'espace public, une lutte aux îlots de chaleur et un verdissement de la ville tout en produisant des ressources alimentaires pour la communauté. Pour le moment, des villes comme Seattle et sa forêt nourricière, ou Vancouver, hôte en 2011 d'un projet pilote d'arbres fruitiers plantés dans les parcs publics, semblent bien plus avancées dans ce type d'agriculture urbaine.

A ces initiatives pratiques s'ajoutent des activités de sensibilisation et de formation à l'agriculture urbaine. Certaines d'entre elles proviennent de la ville de Montréal. C'est le cas de la Biotrousse urbaine, un guide d'observation de la faune, de la flore et de la nature à Montréal, développée en partenariat avec la biosphère, qui incite le grand public à explorer l'environnement urbain. Mais la sensibilisation à l'agriculture urbaine émane généralement d'organismes communautaires, comme le collectif Equiterre, qui a pour but de bâtir un mouvement de société en incitant « les citoyens, les organisations et le gouvernement à faire des choix écologiques, équitables et solidaires ». Parmi les organismes privés qui s'impliquent dans ce domaine, on peut évoquer Jardins Sans Frontières qui sensibilise les citoyens à l'importance de l'agriculture urbaine à Montréal, mais aussi ailleurs à travers le monde. Des collectifs de recherche, comme le Collectif de Recherche en Aménagement Paysager et Agriculture Urbaine Durable (CRAPAUD) ou l'Agriculture Urbaine/Lab-Uqam organisent aussi diverses activités pour promouvoir et entretenir le mouvement. Ces collectifs proposent des séminaires de discussion et de réflexion, des services-conseils et des formations ciblées pour les municipalités, les institutions ou les corporations. Enfin, les universités offrent également des formations. C'est le cas de l'école d'Agriculture Urbaine de l'UQAM ou encore de la City Farm School de l'université Concordia, pour n'en citer que deux.

Ces activités jouent un rôle primordial dans la pérennité du mouvement. Car, avoir des espaces pour cultiver ses fruits et légumes est une chose, mais disposer des compétences et des connaissances pour cultiver ces terres en est une autre. C'est pourquoi les initiatives visant à partager et à se réapproprier les techniques agricoles sont cruciales.

<sup>4</sup> <https://montreal.lufa.com/fr/comment-ca-marche>

Au total, et même si c'est la Havane qui reste la championne mondiale de la production alimentaire en milieu urbain avec 80 % des fruits et des légumes produits en ville, l'ensemble de ces initiatives permet d'avancer qu'en matière d'agriculture urbaine, Montréal est une ville-phare, non seulement au Canada et en Amérique du Nord, mais même à travers le monde.

## **FAIRE MÛRIR LES FRUITS DE L'AGRICULTURE URBAINE**

Parmi ces initiatives, quelles sont celles qui paraissent les plus intéressantes dans une perspective de décroissance ? Certaines ont été lancées par des entreprises à but lucratif. C'est notamment le cas des Fermes Lufa, qui proposent des paniers de produits frais « sur mesure », cultivés sous serres sur les toits montréalais<sup>4</sup>. Très intéressante d'un point de vue écologique, cette activité reste soumise à la logique marchande. Cela suppose que seule une clientèle solvable peut se procurer les fruits et légumes produits dans ces fermes urbaines. Le critère de justice « à chacun selon ses besoins » n'est pas ici respecté. En outre, ce mode de production repose sur des techniques sophistiquées et suppose des investissements lourds qui ne sont pas à la portée de la première petite communauté venue ! L'exigence d'autonomie sur le plan technique et économique, que l'on trouve au fondement de l'idéologie de la décroissance, n'est donc pas non plus satisfaite. A tout le moins, ce modèle entretient cette forme d'aliénation qui consiste à ne pas consommer ce que l'on produit et à ne pas produire ce que l'on consomme.

Une telle initiative n'est toutefois pas sans intérêt du point de vue décroissanciste. La réussite des Fermes Lufa contribue fortement à la promotion de l'agriculture urbaine et favorise certainement l'innovation dans ce domaine. Elle permet au minimum de questionner une évidence, celle de la dépendance alimentaire des centres urbains, et elle ouvre des possibles. Elle participe en somme à la décolonisation de nos imaginaires. En ce sens, cette entreprise joue sans doute un rôle positif dans une perspective de transition vers des sociétés post-croissance.

C'est le cas aussi des jardins communautaires, mais surtout des jardins collectifs qui fleurissent sur l'île. A condition d'être cultivés selon des techniques écologiques, n'exigeant pas de matériel lourd, ces lieux permettent d'apprendre à s'alimenter dans le respect de ces quatre principes décroissancistes que sont l'autoproduction, la communalisation, la démocratisation et la coopération. Le critère de justice « de chacun selon ses capacités, à chacun selon ses besoins » y est en principe respecté. Le seul problème actuellement est que ces jardins sont trop peu nombreux et que nous sommes bien loin d'une situation dans laquelle toute famille montréalaise qui le désire pourrait y avoir accès.

Les jardins communautaires sont certes moins cohérents avec les principes décroissancistes (ceux de démocratisation, de coopération et de communalisation), mais leur rôle dans la transition vers des sociétés post-croissance ne doit pas non plus être négligé. A l'évidence, ils permettent à ceux qui y ont accès de reprendre en partie le contrôle de leur alimentation et ils contribuent à nous faire envisager l'espace urbain comme un espace potentiellement fertile, où il est en fait possible de se nourrir autrement qu'en allant à l'épicerie !

Reste une question : ces initiatives en matière d'agriculture urbaine pourraient-elles se développer au point de permettre aux Montréalais d'assurer leur souveraineté alimentaire ? Les Fermes Lufa proposent une estimation des surfaces nécessaires pour produire de quoi nourrir les Montréalais. Sachant que leur ferme prototype de 31 000 pieds carrés permet d'approvisionner quelques 2000 personnes, il faudrait un minimum de 2 445 203 mètres carrés pour produire, selon les techniques Lufa, suffisamment de fruits et légumes pour les 1 698 062 habitants de l'Île de

Montréal (1,44 mètre carré par habitant). Cela représenterait seulement 1% de la superficie de l'Île, soit environ six fois la superficie du jardin botanique convertie en jardins agricoles pour nourrir l'ensemble des Montréalais. C'est finalement assez peu, mais nous en sommes toutefois encore bien loin. L'ensemble des jardins communautaires ne représente à ce jour qu'un tiers du jardin botanique.

Les autorités municipales ont le pouvoir de mettre à la disposition des citoyens davantage d'espaces à cultiver. Il reste à les en convaincre, à l'aide des moyens de pression habituels. Mais on peut aussi, comme le font déjà certains, utiliser certains espaces publics sans forcément attendre d'en recevoir la permission. L'histoire du « Champ des possibles » dans le quartier du Mile End montre que cette stratégie peut s'avérer tout à fait payante. Sous la pression d'un groupe de riverains, ce terrain vague appartenant au Canadian Pacific est devenu récemment un jardin public faisant office de « réserve de biodiversité urbaine ». Plus modestement, les plantations sauvages à l'aide de « bombes à graine » par exemple participent aussi de cette réappropriation/re-fertilisation des terres urbaines.

Bien sûr, il faudrait également que les Montréalais soient de plus en plus nombreux à vouloir produire une partie au moins de leur nourriture. Pour cela, il leur faut non seulement de l'espace et des compétences, mais d'abord et avant tout du temps. On touche ici à l'une des conditions essentielles de la transition vers des sociétés post-croissance : la réduction du temps de travail et, au-delà, la remise en question de la centralité de l'emploi salarié. Pour ce faire, un dispositif comme celui du revenu inconditionnel d'existence pourrait s'avérer très utile, au moins à titre provisoire. Il est en outre envisageable à l'échelle d'une ville, comme l'a montré l'expérience tentée avec succès dans la ville de Dauphin (Manitoba) au cours des années 1970. Mais c'est là une autre histoire...

# LES PROMESSES DE LA PERMACULTURE

Geoffroy Lonca, Claire Maguer

## NOTES

<sup>1</sup> Masanobu Fukuoka est un agriculteur japonais qui dans les années 60 a développé "l'agriculture naturelle", que l'on peut considérer comme une forme de permaculture.

<sup>2</sup> David Holmgren, *Permaculture. Principes et pistes d'action pour un mode de vie soutenable*, Paris, Éditions Rue de l'Échiquier, 2014.

<sup>3</sup> On retrouve effectivement chez le peuple Chagga du nord de la Tanzanie des systèmes s'apparentant à de la permaculture comme on la définit actuellement.

L'industrie agroalimentaire révèle chaque jour un peu plus ses limites et ses effets pervers, comme le montrent plusieurs articles de cette livraison de « L'échappée belle ». Destructrice, injuste et aliénante, on ne peut que souhaiter sa disparition dans la perspective de sociétés post-croissance. Mais par quoi la remplacer ? La permaculture, dont on vante de plus en plus les bienfaits, pourrait peut-être faire partie de la solution. Toutefois, s'agit-il vraiment d'une pratique plus soutenable, moins injuste et plus émancipatrice, et peut-on envisager sa généralisation ?

## QU'EST-CE QUE LA PERMACULTURE ?

En première approche, la permaculture est un ensemble de pratiques visant la création des systèmes agraires autosuffisants, autorégulateurs, productifs et résilients. Pour ce faire, les permaculteurs s'inspirent du fonctionnement des écosystèmes naturels, duquel ils s'efforcent d'en reproduire les principes. Cela suppose en premier lieu d'étudier de façon minutieuse ces écosystèmes et d'adopter une approche systémique du vivant. Proche de l'agriculture sauvage<sup>1</sup>, la permaculture valorise le non-agir, une attitude qui consiste pour l'Homme à s'insérer dans la nature bien plus qu'à tenter de la maîtriser. En ce sens, il s'agit d'une rupture avec le rapport à la nature caractéristique de la civilisation occidentale moderne.

Par exemple, à la différence de l'agriculture industrielle qui repose sur un usage intensif de la charrue, on ne retourne pas la terre selon les principes de permaculture. De même, au lieu de privilégier la monoculture, le permaculteur crée des associations positives de plantes (légumes, herbes, fleurs comestibles) qui s'auto-protègent des prédateurs. Plutôt que d'arroser artificiellement, il va placer des souches de bois mort dans la terre, pour qu'elles y retiennent l'humidité et irriguent ainsi naturellement le sol sans intervention humaine. D'une façon générale, il va être attentif aux différentes fonctions possibles de chaque élément du système : les poules ne fournissent pas seulement des œufs, elles nettoient le sol, le fertilisent, mangent les déchets et les insectes.

Popularisée par les inventeurs du mot, Bill Mollison et David Holmgren, dans les années 70, la permaculture ne constitue cependant pas une innovation radicale<sup>2</sup>. Elle consiste pour une part à redécouvrir des savoirs et des pratiques ancestrales. De nombreuses sociétés traditionnelles ont appliqué depuis fort longtemps des principes permaculturels<sup>3</sup>. D'ailleurs, au 17<sup>e</sup> siècle, on définissait l'« agriculture » comme « l'art de cultiver la terre pour la rendre fertile indéfiniment », ce qui pourrait être considéré comme une assez bonne définition de la permaculture. Celle-ci s'appuie toutefois aussi sur nos connaissances scientifiques modernes des écosystèmes. On pourrait donc parler d'un mariage entre tradition et modernité sur le plan du savoir.

<b>LES 12 PRINCIPES DE CONCEPTION DE LA PERMACULTURE<sup>4</sup></b>
a) Observer et interagir
b) Collecter et stocker l'énergie
c) Créer une production
d) Appliquer l'autorégulation et accepter la rétroaction
e) Utiliser les ressources et valoriser les services renouvelables
f) Ne pas produire de déchets
g) Partir des structures d'ensemble pour arriver au détail
h) Intégrer plutôt que séparer
i) Utiliser des solutions à petites échelles et avec patience
j) Utiliser et valoriser la diversité
k) Utiliser les interfaces et valoriser les éléments de bordure
l) Utiliser les changements et y réagir, de manière réactive
<b>LES 3 PRINCIPES ÉTHIQUES DE LA PERMACULTURE</b>
1. Prendre soin de la Terre
2. Prendre soin de l'humain
3. Partager équitablement

<sup>4</sup> Holmgren, *op. cit.*, p.18-19.

<sup>5</sup> Gilles Camus, « La culture de la banane », 12 octobre 2012 - <http://www.snv.jussieu.fr/vie/dossiers/bananier/bananier.html>

<sup>6</sup> Jean-François Cliche, « Adieu la banane? », *Le Soleil*, 4 septembre 2011 - <http://www.lapresse.ca/le-soleil/actualites/science/201109/03/01-4431521-adieu-la-banane.php>

<sup>7</sup> Il s'agit ici de la linéarité de notre système économique : production de marchandises, consommation, production de déchets.

## DES PRATIQUES SOUTENABLES ÉCOLOGIQUEMENT

Les indices du caractère insoutenable sur le plan écologique de l'agriculture industrielle s'accumulent. Prenons le cas de la banane, le fruit le plus consommé au monde. Il risque tout simplement de disparaître du fait que 97% des bananes vendues sur le marché proviennent d'une seule variété. Ce manque de diversité génétique rend la plante très vulnérable aux ravageurs. Pour y faire face, les bananiers sont aspergés d'une très grande quantité de produits chimiques, ce qui finit par rendre les insectes plus résistants et plus difficiles à éliminer<sup>5</sup>. Aujourd'hui, un champignon ravageur menace très sérieusement la monoculture de la banane<sup>6</sup>.

La permaculture repose au contraire sur la polyculture, ce qui rend la production d'aliments beaucoup moins sensible aux ravageurs, aux aléas climatiques et aux fluctuations du marché. Il s'agit de créer des systèmes agricoles productifs et abondants à long terme, ce qui suppose aussi de ne plus produire de déchets. Dans la permaculture, « les productions des uns sont les matières premières des autres ». Il n'existe donc pas de perte, pas de réelles externalités négatives. On sort du schéma actuel de « consommation-excrétion<sup>7</sup> ».

De plus, la permaculture insiste sur l'utilisation et la valorisation des ressources et services renouvelables. Sans nier que l'usage d'énergie non renouvelable puisse être nécessaire, les concepteurs du mot insistent sur le principe de ne pas utiliser le « capital » pour les « dépenses courantes ». Il faut faire la meilleure utilisation possible des ressources naturelles renouvelables pour créer une production et la maintenir et utiliser au maximum des services naturels inépuisables afin de minimiser notre consommation d'énergie et de ressources - le cheval vaut mieux que le tracteur !

<sup>8</sup> Christophe Gatineau est un permaculteur français. Il est notamment l'auteur de : *Aux sources de l'agriculture. La permaculture : illusion et réalité*, Éditions du sable fin, 2014.

<sup>9</sup> Une « forêt comestible » reproduit les caractéristiques des forêts tout en ayant une production directement utile à l'Homme plus abondante, grâce au choix de variétés comestibles.

<sup>10</sup> On pense entre autres ici aux souches d'arbres morts évoquées plus haut qui réduisent, voire éliminent le besoin d'arroser.

<sup>11</sup> « Couplé à un mauvais drainage, l'emploi intensif d'engrais risque la salinisation des zones trop arrosées, provoquant ainsi la stérilisation des sols et leur désertification ; on estime à 7 millions le nombre d'hectares ainsi devenus inexploitable, uniquement en Inde. » - <http://avoir-la-science-engre.e-monsite.com/pages/ii-quels-sont-les-effets-des-engrais-sur-l-environnement.html#2kjMgS2lOypMP7Gh.99>

## UNE RÉELLE COOPÉRATION ENTRE HUMAINS ET NON-HUMAINS

Notre civilisation repose sur une relation très particulière avec la nature ; une relation dans laquelle la nature est essentiellement un moyen de subvenir aux besoins humains. L'Homme interagit donc avec son environnement dans une dynamique d'exploitation et de contrôle. Il semble oublier qu'il est soumis lui aussi aux lois qui gouvernent l'univers matériel et le monde vivant.

Pour le permaculteur, il n'est pas question que les humains dominent la nature. « Nous ne sommes pas plus importants qu'un ver de terre », affirme Christophe Gatineau<sup>8</sup>. Chaque élément du système est important et nécessite d'être protégé. La pédofaune (vers de terre, mille pattes, etc...), par exemple, ne doit surtout pas être détruite dans une agriculture permaculturelle. Elle contribue à la fertilité et à la biodiversité du sol. Les vers de terre réalisent un travail souterrain capable de supplanter celui de la charrue.

Les relations entre humains et non-humains prennent ainsi plutôt la forme d'un échange et de rapports de coopération, dont l'objectif principal est le maintien de la vie. Entre humains, la permaculture prône un partage équitable de ce qui est produit et la redistribution des surplus quand il y en a. On est loin ici des injustices causées par l'agriculture industrielle et le système alimentaire qu'elle soutient.

## LA RECONQUÊTE DE L'AUTONOMIE

En rendant aux humains la possibilité de satisfaire par eux-mêmes leurs besoins alimentaires, à condition que les savoir-faire nécessaires soient accessibles à tout le monde, la permaculture réduit notre dépendance au système marchand. En effet, une des applications les plus répandues de la permaculture se retrouve dans le modèle de la forêt comestible où la nature est capable de nous donner accès par exemple à différents types de noix, d'agrumes, de fruits, de plantes et de champignons comestibles<sup>9</sup>. On peut même y retrouver des ruches afin de répondre à nos besoins en sucre. Elle va à l'encontre de « l'entreprisisation du monde » en favorisant l'autoproduction et les circuits courts entre producteurs et consommateurs. L'être humain peut ainsi reprendre le contrôle non seulement de son alimentation mais plus largement de sa vie.

Mais la permaculture permet aussi de s'émanciper de la domination de la technique, et particulièrement des machines. Elle repose en effet le plus souvent sur des techniques simples<sup>10</sup>, contrôlables par leurs utilisateurs et n'exigeant pas d'investissements lourds. On peut les qualifier de « conviviales », au sens d'Ivan Illich, en tant qu'elles augmentent l'autonomie de leurs utilisateurs et ne créent ni maîtres ni esclaves. En rompant avec les techniques industrielles, la permaculture permet d'éviter les aspects les plus contreproductifs de ces techniques : coûts externes croissants, effets de saturation, dépendance vis-à-vis de spécialistes.

Bien que le permaculteur ne rejette pas par principe la technologie et l'innovation, il reste très méfiant à cet égard et pense que les solutions techniques sont souvent un « cheval de Troie recréant les problèmes sous d'autres formes », comme dit Holmgren. Pensons aux engrais chimiques. Cette technique a effectivement permis d'augmenter de manière très significative les rendements agricoles. On constate aujourd'hui qu'elle a aussi généré de graves effets pervers, parmi lesquels une dégradation de la santé humaine, l'acidification des sols, la pollution des nappes phréatiques et, *last but not least*, la stérilisation des sols<sup>11</sup>.

Enfin, la permaculture critique la méthode scientifique moderne que David Holmgren juge réductionniste, dans la mesure où elle isole les éléments des systèmes pour les étudier séparément au lieu de penser leurs relations. « Une tendance problématique à se focaliser sur la complexité des détails débouche sur des usines à gaz impressionnantes qui ne fonctionnent pas ».

### **LA PERMACULTURE EST-ELLE GÉNÉRALISABLE ?**

À l'évidence, la permaculture représente un mode de production d'aliments bien plus soutenable, plus juste et moins aliénant que notre agriculture industrielle. Cette pratique est donc tout à fait cohérente avec la perspective décroissanciste. Reste une question de taille : est-ce concevable de nourrir 7 à 10 milliards d'humains selon ces principes ? Il est bien difficile de répondre par l'affirmative à cette question, tant le saut qu'exigerait le passage de l'agriculture industrielle à la permaculture semble vertigineux. Deux choses sont certaines : 1) nous ne pouvons plus continuer à nous alimenter sur la base du système actuel ; il est urgent d'en changer ; 2) la permaculture devrait pouvoir d'ores et déjà inspirer de nouvelles pratiques agricoles moins problématiques, même s'il ne s'agit pas de permaculture au sens strict.

Encore faut-il que celle-ci soit connue et reconnue. Aujourd'hui, la permaculture est majoritairement pratiquée par des communautés ou des individus qui paraissent vivre en marge de la société. Elle est donc soit ignorée du grand public, soit associée à l'image de « hippies pratiquant des câlins collectifs », selon l'expression de la permacultrice montréalaise Émilie Nollet. La première chose à faire est de briser cette image et de mettre en évidence tout le potentiel de cette approche, y compris en milieu urbain. C'est ce que nous avons tenté de faire, modestement, dans ce texte. Mais cette promotion de la permaculture peut passer par d'autres moyens, comment l'entrepreneuriat social par exemple.

Certes, l'entreprise privée repose sur des principes en partie contradictoires avec ceux de la permaculture, à commencer par la quête de croissance. Toutefois, elle peut constituer un bon outil, à titre transitoire, pour faire connaître cette approche ou encore pour coordonner des initiatives en permaculture. Avis aux entrepreneurs en quête d'idées !

## BEUCOUP DE PAIN SUR LA PLANCHE !

Serge Mongeau

**N**otre monde est dominé par la recherche de la richesse. Et celles et ceux qui trouvent les moyens de s'enrichir ne se satisfont jamais de ce qu'ils ont : ils cherchent constamment de nouveaux moyens d'accumuler toujours davantage ; ils veulent une croissance constante de leurs profits. Le domaine de l'alimentation n'a pas échappé à cette logique. Cette activité essentielle de tout être vivant s'est transformée, au fil des ans, en multiples sources d'enrichissement pour des multinationales qui ont mondialisé la production, la transformation et la consommation des aliments en devenant des empires toujours plus puissants qui imposent leurs volontés à des gouvernements complaisants.

Il est urgent que nous remettions en cause ce modèle alimentaire. L'alimentation est à la base de notre existence ; en ne cherchant qu'à multiplier les façons d'en tirer plus de profit, nous sommes en voie de la détourner de sa fonction essentielle : donner à toutes et à tous les moyens d'entretenir nos organismes avec des aliments sains, agréables à consommer.

Aux yeux des objecteurs de croissance, le lien entre cette recherche incessante d'un profit toujours plus important et les dérives de l'alimentation est très clair. Aussi faut-il prendre conscience de toutes ces pratiques qui ont actuellement cours :

- l'intégration verticale et la création de monopoles toujours plus puissants qui donnent la possibilité de tuer le commerce local et de s'emparer des fermes familiales ;
- l'industrialisation de la production alimentaire qui a de plus en plus recours au pétrole et qui détruit l'humus à la base de la production ;
- la mondialisation de la production qui amène la fin de la culture vivrière et la ruine des paysans dans beaucoup de pays ;
- l'augmentation du transport des aliments, avec une contribution croissante à la production de gaz à effets de serre ;
- l'accaparement progressif des terres par un petit nombre de propriétaires.

En fait, il faut d'urgence repenser toute notre alimentation. Trouver les moyens de rendre les fermes familiales viables, en assurant aux fermiers un revenu et des conditions de vie convenables. Encourager la production locale par l'agriculture urbaine, par les circuits courts production-consommation (agriculture soutenue par la communauté, marchés urbains...). Trouver les moyens de redonner vie à nos sols. Mettre fin aux subventions qui incitent à la surproduction et amènent à des exportations qui débalancent les agricultures locales, tout en contribuant au dérèglement climatique.

Il y a aussi toute l'industrie de la transformation qu'il faut revoir ; car ce sont de plus en plus des calories vides que nous consommons, des aliments préparés grâce à des processus physiques extrêmes qui enlèvent des micro-nutriments essentiels alors que par ailleurs on y ajoute une foule de produits chimiques aux effets incontrôlés. Il n'y a donc pas à s'étonner que nous nous retrouvions avec une augmentation rapide des diverses maladies de civilisation que sont le diabète, l'obésité, les maladies cardiaques et toutes ces diverses pathologies mal identifiées que sont les maladies auto-immunes.

Ce numéro de *L'échappée belle* explore divers aspects de cet aspect essentiel de nos vies que constitue notre alimentation. Souhaitons que ces diverses réflexions provoqueront les remises en question qui s'imposent et surtout qu'elles encourageront des actions conséquentes. L'alimentation, comme tous les autres aspects de nos vies, a été transformée par la croyance que « plus est mieux ». Il faut sortir de cette orientation qui valorise une croissance infinie. Sur une Terre limitée, c'est là une croyance délétère, et si nous n'agissons pas radicalement et rapidement pour changer les choses, nous mettons notre avenir en péril.

# TEST DE CONNAISSANCE

Chacun des articles de ce numéro contient la réponse à l'une de ces questions.

**Mis à part l'appertisation (conserves) et la congélation, pouvez-vous citer au moins deux autres techniques de conservation des aliments ?**

---

---

**Quelle est, en tonne, la quantité totale d'aliments comestibles gaspillés chaque année dans le monde selon les Nations-Unies ?**

- ☛ 300 millions
- ☛ 800 millions
- ☛ 1300 millions
- ☛ 1800 millions

**En 2012, quelle était la part du marché mondial des semences que détenaient les trois premières firmes semencières (Monsanto, Dupont-Pioneer, Syngenta)**

- ☛ 27%
- ☛ 38%
- ☛ 45%
- ☛ 53%

**Par rapport à l'élevage du porc et du bœuf, quelle quantité de gaz à effet de serre émet l'élevage d'insectes ?**

- ☛ 100 fois plus
- ☛ 50 fois plus
- ☛ 50 fois moins
- ☛ 100 fois moins

**Quelle est la raison principale pour laquelle Cuba est devenu un champion de l'agriculture écologique ?**

- ☛ L'embargo américain
- ☛ L'aide européenne
- ☛ La chute du mur
- ☛ La formation des ingénieurs agronomes cubains

**Au Canada, une marchandise peut être étiquetée « locale » si elle a été produite à une distance de son lieu de vente inférieure à :**

- ☛ 700 km
- ☛ 500 km
- ☛ 300 km
- ☛ 100 km
- ☛ 0 km

**Qu'est-ce que « la tragédie des communs » ?**

- ☛ Un livre d'histoire médiévale
- ☛ Une pièce de théâtre
- ☛ Une théorie économique
- ☛ Un fait divers londonien du 19<sup>ème</sup> siècle

**Quel est l'animal favori des permaculteurs pour cultiver la terre ?**

- ☛ le cheval
- ☛ le bœuf
- ☛ l'âne
- ☛ le ver de terre
- ☛ le cochon

**Quelle est la proportion des émissions de méthane dans l'atmosphère dont l'élevage intensif est responsable ?**

- ☛ 3%
- ☛ 7%
- ☛ 12%
- ☛ 18%
- ☛ 25%

**De quelle surface agricole aurait besoin Montréal pour nourrir l'ensemble de ses habitants ?**

- ☛ 48 km<sup>2</sup>, soit 10% de la surface de l'Île
- ☛ 24 km<sup>2</sup>, soit 5% de la surface de l'Île
- ☛ 9,8 km<sup>2</sup>, soit 2% de la surface de l'Île
- ☛ 4,9 km<sup>2</sup>, soit 1% de la surface de l'Île