



L'association Artisans de la transition consacre un dossier aux circuits courts alimentaires collectifs «Manger, c'est un acte politique»



Le quartier des Vergers, à Meyrin, vit les circuits alimentaires courts au quotidien. Artisans de la transition

« OLIVIER WYSER

Alimentation » Manger sainement est une aspiration naturelle et légitime. Mais dans notre société fortement industrialisée, l'alimentation est devenue un système mondialisé qui met en concurrence les producteurs de matières premières et les transformateurs, au mépris de la santé humaine, des équilibres sociaux, de la biodiversité et du climat. A tel point qu'au bout de cette chaîne, les mangeurs ne savent plus vraiment ce qu'il y a dans leur assiette. Mais ce cercle

vicioux alimentaire n'est pas une fatalité.

L'association Artisans de la transition veut montrer que des alternatives à ce modèle existent. Et qui plus est près de chez nous, en Suisse romande. La revue de vulgarisation sur la durabilité et la transition écologique qu'elle édite à Fribourg, *La Revue Durable*, consacre un dossier à la construction de circuits courts alimentaires collectifs. Elle produit également un documentaire racontant l'aventure du quartier des Vergers, à

Meyrin, dans le canton de Genève, qui a su mettre en place de tels circuits collectifs (lire ci-dessous). L'association projettera ce film demain au Collège de Gambach, Fribourg, lors d'une soirée publique de débats avec des acteurs locaux de la transition alimentaire. Interview de Jacques Mirenowicz, codirecteur de l'association Artisans de la transition, qui clame haut et fort que «manger est un acte politique».

Qui dit circuits alimentaires



courts dit aussi circuits longs. Quelle différence entre les deux?

Jacques Mirenowicz: Dans un circuit court, les aliments sont consommés sur le territoire où ils ont été produits. Dans un circuit long, ils quittent ce territoire. Et la clef de l'allongement des circuits alimentaires, c'est la transformation: production de farine, abattage des animaux, fabrication de fromages, etc. Aujourd'hui, quatre aliments consommés sur cinq sont transformés. Or, la transformation est de plus en plus industrialisée et centralisée, ce qui allonge toujours plus les circuits, qui se mondialisent. Voilà pourquoi nous parlons de circuits courts collectifs: si l'on veut agir à grande échelle, il faut absolument construire ces chaînes avec tous les corps de métiers qui font vivre les territoires: producteurs, artisans transformateurs, distributeurs, restaurateurs et mangeurs.

Quels sont les effets néfastes de l'allongement de ces circuits alimentaires?

Ils sont nombreux! Mais si l'on prend la question dans l'autre sens, le premier impact positif des circuits courts, c'est de sortir de l'acharnement contre les producteurs, qui porteraient tout le fardeau de la faute: pollution, industrialisation, standardisation, malbouffe... En réalité, tous les acteurs de la chaîne sont coresponsables et s'ils ne réagissent pas ensemble, l'industrialisation de l'alimentation continuera de plus belle. Avec les effets négatifs qu'on connaît: pollution des sols, agrandissement des exploitations, augmentation des transports, suremballage, gaspillage.

On l'a vu récemment avec les deux votations fédérales sur les pesticides: il faut réconcilier les consommateurs des villes et les agriculteurs...

En effet, et je pense que le meilleur moyen d'y parvenir est de comprendre que la responsabilité de l'évolution de l'agriculture et de l'alimentation est partagée par tous leurs protagonistes, y compris par les mangeurs. On peut donc notamment se réjouir du nouveau auquel on assiste du côté des épiceries indépendantes – bio, vrac, participatives – qui cherchent toutes à proposer des produits locaux. Ces magasins, en particulier les participatifs, sont des portes d'entrée pour les mangeurs dans les circuits de l'alimentation et un moyen pour eux de prendre connaissance des énormes contraintes qui pèsent sur les métiers de l'alimentation.

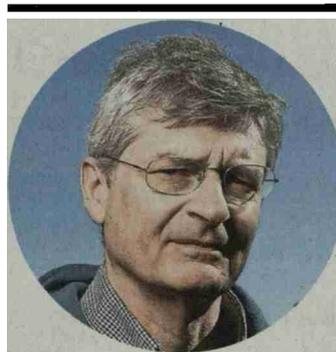
Selon vous, que faut-il faire pour inverser la tendance? Il n'est pas facile de changer les habitudes.

En vingt ans et sept dossiers de *La Revue Durable* consacrés à l'alimentation, c'est le premier qui éclaire l'entier de la chaîne. Et jamais encore l'association n'avait fait un film pour mettre en avant une initiative aussi inspirante que celle qui se déploie à Meyrin. Outre l'importance de la transformation et de coopérer avec tous les acteurs de la chaîne, un autre volet majeur est celui des communes qui peuvent mettre sur pied des politiques alimentaires comme elles ont des politiques énergétiques. La restauration collective, en particulier, est un formidable levier à leur disposition.

Très concrètement, qu'est-ce que cela veut dire?

Par exemple favoriser un approvisionnement local et bio dans les accueils extrascolaires. Ce qui n'est pas le cas à l'heure actuelle. On délègue cela à des entreprises qui se préoccupent trop peu de ces dimensions de l'alimentation. Il faut faire en sorte que ces établissements aient des structures adéquates pour cuisiner. Les crèches sont aussi cruciales. A Fribourg, les crèches Mandarine, Perollino, Petits Poucets et universitaire ont leur propre cuisine, cuisinier ou cuisinière, ce qui offre d'énormes avantages, y compris pédagogiques. On peut aussi faire beaucoup avec la restauration collective dans les entreprises, les administrations publiques, les hautes écoles, etc. »

► Projection et débats mercredi 13 octobre au Collège de Gambach, à Fribourg. Accueil et stands, 17h. Projection, 18 h 30. Tables rondes, 19 h. Inscriptions: artisansdelatransition.org



«La restauration collective est un formidable levier»

Jacques Mirenowicz



La Liberté
1700 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch/

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'282
Parution: 6x/semaine



Page: 23
Surface: 100'806 mm²



Ordre: 1085158
N° de thème: 540.012
Référence: 82095316
Coupure Page: 3/3

LE QUARTIER DES VERGERS, À MEYRIN, UN EXEMPLE À SUIVRE

Mettre en place des circuits courts alimentaires collectifs n'est pas facile, mais possible. Tel est l'enseignement qu'apporte le quartier des Vergers, à Meyrin, dans le canton de Genève. Au centre du quartier: La Fève, un supermarché participatif paysan, est la pointe la plus visible d'un projet ambitieux. L'aventure des Vergers est racontée dans un documentaire des Artisans de la transition qui sera projeté demain soir lors d'une conférence publique au Collège de Gambach, à Fribourg, avant de faire le tour

de la Suisse romande. Plusieurs maillons composent ces nouvelles chaînes alimentaires aux Vergers: des fermes, bien sûr, mais aussi des ateliers de transformation artisanaux, un supermarché et une auberge participatifs. A ces éléments s'ajoutent les habitants du quartier, mangeurs impliqués, ainsi que les autorités de la commune de Meyrin, qui se sont donné les moyens d'avoir une réelle politique alimentaire. Le documentaire des Artisans de la transition, qui dure une trentaine de minutes, pose de manière re-

marquablement claire et efficace les enjeux liés aux circuits courts alimentaires collectifs. Le film donne la parole à tous les acteurs du projet, une aventure humaine qui prouve que si chacun y met du sien, il est possible de trouver des réponses aux défis que pose notre alimentation. «On peut s'inspirer de ce qui est fait à Meyrin pour l'adapter à nos réalités locales. Dans le Grand Fribourg, il y a des terres agricoles. Mais il manque la compréhension et l'envie», lâche Jacques Mirenowicz, codirecteur de l'association. **OW**