

L'ENJEU DE L'ALIMENTATION



Avoir une bonne qualité de vie, garantir son autonomie, voilà des enjeux qui touchent directement le quotidien des groupes Emmaüs. La mise en cohérence des discours sur la solidarité, de la lutte contre les causes de la misère et des pratiques quotidiennes est une forme d'engagement.

Utiliser et promouvoir une alimentation saine et de qualité peut être un objectif au sein des groupes.

La production alimentaire, depuis plus d'un demi siècle, est passée d'une activité agricole à une activité quasi-industrielle¹ : **les conditions de vie et de travail des producteurs**, sont de plus en plus précaires, la **fertilité des terres agricoles est en chute libre** et l'usage de quantité de **produits chimiques nuit dangereusement à la biodiversité**, le contenu de nos assiettes est de plus en plus douteux et les scandales sanitaires provoqués par l'agriculture industrielle se multiplient (vache folle, grippe aviaire...).

Comment en sommes nous arrivés là ? L'industrialisation des modes de culture a détruit les méthodes traditionnelles adaptées à chaque type de terrain ou de région, la diffusion des pesticides, engrais et aujourd'hui des OGM - Organismes Génétiquement Modifiés - hypothèquent dangereusement l'avenir de la faune et de la flore. L'imposition de ces méthodes sur toute la surface du globe par les règles du commerce international a contribué à détruire les agricultures locales, vivrières qui garantissaient l'autonomie et l'indépendance de populations entières.

Aujourd'hui revendiquer une autre agriculture renonçant aux procédés industriels et respectant les humains comme l'environnement au sens large n'est plus seulement une des possibilités s'offrant à nous, il s'agit d'une nécessité.

¹Pour plus de précisions sur les ravages de l'agriculture intensive et de l'application des règles du commerce international concernant l'alimentation ; deux films récents peuvent être visionnés : *Solutions Locales pour un désordre global*, de Coline Serreau et *Food Inc*, de Robert Kenner.

Produire soi-même sa nourriture

DU POTAGER A LA FERME DANS LES GROUPES EUROPEENS

Pour plusieurs raisons de nombreux groupes Emmaüs européens ou dans le monde ont décidé de développer la production de tout ou partie de leur nourriture au sein même du groupe. Au-delà du choix éthique et écologique - agriculture biologique, production locale et de saison..., ce type d'activité joue aussi un rôle thérapeutique puisqu'il permet aussi aux personnes investies dans le travail du potager de se reconstruire par leur travail : en effet l'engagement sur le long terme dans cette activité de production permet de renforcer la confiance en soi et le sentiment de compétence qui lui est lié. De plus, le développement de potager, de l'agriculture au sein des groupes est un **facteur d'autonomie et d'indépendance** non négligeable en même temps qu'il peut être un acte militant, lorsqu'il s'agit d'un moyen de rejeter la production agricole intensive.

Ainsi la Poudrière en Belgique tire une partie importante de son alimentation d'une de ses antennes, **la ferme de Rummen** où vivent 6 personnes. Cette ferme, en plus des vergers qui permettent à la Poudrière de fabriquer **son propre jus de pomme qui est ensuite vendu**, produit fruits et légumes pour tout le groupe.

Les groupes de Féniks au Pays-Bas, Villafranca, Ferrara ou Fiesso en Italie disposent d'**importants potagers leur permettant de produire tout ou partie des légumes consommés**, au moins de mars à novembre. Par ailleurs, ces communautés ont aussi développé l'**élevage** de quelques animaux (cochons, poules...) eux aussi destinés à l'alimentation du groupe. Dans tous ces cas il s'agit de défendre un modèle agricole le plus respectueux de l'environnement possible (pas d'utilisation de produits chimiques, rotation des cultures, associations de plantes, pas de labour excessif des terres...). Le Forum International de la Solidarité en Bosnie a, quant à lui, développé toute une série de structures visant à alimenter le groupe : **vergers, fromagerie, serres qui permettent de faire fonctionner le groupe** et d'impliquer les personnes accueillies dans une activité leur garantissant au moins une source de revenus. Un coup de main d'Emmaüs Iasi- Roumanie, a développé un important projet d'agriculture semi-biologique, qui d'une part permet de fournir toute la nourriture pour le groupe en été, et d'autre part accueille des **formations en agriculture biologique** en lien avec une Université locale.



Compagnons participant à la cueillette des pommes, La Poudrière (Belgique)



Elevage, un coup de main d'Emmaüs Iasi, Roumanie

Cette réflexion sur l'importance d'une agriculture biologique est portée en Asie depuis plusieurs années.

Ainsi le groupe de Kudumban en Inde dispose d'une ferme biologique de 15ha dans laquelle se trouvent trois pépinières ainsi qu'une importante production de fruits et de divers moyens de subsistance. Par ailleurs, cette ferme est aussi un centre de formation sur l'agriculture durable à destination des agriculteurs et des ONG. Les groupes VCDS et FHF en Inde travaillent aussi ces questions, puisqu'ils produisent divers produits qu'ils vendent ensuite sur les marchés locaux.



Potager de Fiesso (Italie)



Une partie de la ferme à Féniks, Pays-Bas



Consommer plus éthique, consommer local

LA PROMOTION D'UN COMMERCE PLUS ÉQUITABLE A EMMAÜS

Nombre de groupes portent une attention toute particulière à la provenance des produits consommés ; que ce soit pour des considérations éthiques, ou pour des raisons écologiques.

Ainsi au top de la **consommation solidaire** pour les groupes Emmaüs européens on trouve le **café issu du commerce équitable** qui remporte une adhésion sans frontière. Certains groupes, comme **Emaüs Fundacion Social de San Sebastian**, ou encore Emmaüs Ferrara et Emmaüs Cuneo en Italie, vont encore plus loin et ont décidé de vendre des produits issus du commerce équitable dans leurs boutiques, afin de favoriser un type d'échange plus solidaire.

De même, **l'engagement dans des coopératives** favorisant l'agriculture biologique et/ou locale, ainsi que des échanges plus équitables - selon des critères environnementaux, mais aussi sociaux - relève d'une réflexion portée par plusieurs groupes, notamment en Italie où des initiatives de ce type existent depuis de nombreuses années.

La réflexion sur la consommation quotidienne se trouve aussi concrétisée dans le choix de la **consommation de produits biologiques dans l'alimentation quotidienne**. Cette pratique se répand dans certains groupes. En vue d'objectifs éthiques ou environnementaux certains groupes adoptent un mode d'alimentation végétarien - Emmaüs Helsinki, Finlande, ou cherchent à fabriquer eux-mêmes certains aliments tels que le pain, ou le fromage...



Produits issus du commerce équitable vendus à Swallows Lund - Suède

L'impact environnemental de notre alimentation est très important.

Il représente près de 20% des émissions de Gaz à Effet de Serre. En effet, la production alimentaire a des conséquences sur l'environnement lors de sa production (pesticide, érosion des sols...), lors de sa transformation, par son emballage, sa conservation, son transport etc. Certains aliments tels que la viande ou les fruits et légumes consommés hors saison ou importés ont un impact particulièrement élevé. Par exemple manger 1kg de bœuf représente la même quantité d'émission de gaz à effet de serre que 70 km en voiture ! Cela monte à 220km pour 1kg de veau !

Source : <http://www.rac-f.org/DocuFixes/ges-dans-nos-assiettes.pdf> (Réseau Action Climat, Des Gaz à Effet de Serre dans nos assiettes).



Fabrication du pain. Emmaüs Ferrara, Italie



EMMAÛS ACTEUR DES CIRCUITS COURTS

La construction de réseaux de **circuits courts** peut aussi se faire dans des cadres informels, de **relations avec les agriculteurs ou artisans locaux**.

Cette recherche de produits locaux ou de saison est défendue à Emmaüs Krefeld (Allemagne), Emmaüs Haarzuilens (Pays-Bas), Emmaüs Marseille Pointe Rouge (France) ou encore à la Poudrière (Belgique).

Qu'il s'agisse de légumes, jus de fruit, viande ou fromage, ces groupes cherchent à **privilégier le tissu économique et une production de proximité**, ce qui leur permet **d'éviter la multiplication des intermédiaires, des transports et de privilégier la qualité**.

L'engagement dans ces démarches, se fonde souvent sur la construction de réseaux de solidarité locale : de bonnes relations avec l'agriculteur voisin, la mise à disposition d'un camion, sont parfois à l'origine de liens créant des possibilités de consommer autrement.

On appelle **circuits courts** les systèmes de vente directe du producteur au consommateur : vente à la ferme, vente de panier sur abonnement (les AMAP en France), vente indirecte dans des coopératives de producteurs...

L'objectif de ce type de circuit est la réduction des intermédiaires entre le producteur et le consommateur : cela permet de diminuer la quantité de transports, de privilégier une agriculture de meilleure qualité en garantissant une meilleure rémunération aux producteurs ...

http://www.arehn.asso.fr/dossiers/circuit_court/index.html



Changer notre mode de consommation concernant l'alimentation, même si cela semble parfois déconnecté de la gestion des urgences dans les groupes Emmaüs, relève d'un acte de solidarité fort. C'est pourquoi cet acte peut être considéré comme un objectif politique : défendre une autre façon de consommer et donc lutter contre un système économique mondial fondé sur l'exploitation des producteurs et des terres.

Les paniers biologiques de Traperos de Emaüs Navarra (Espagne)

Le groupe Emmaüs de Navarra cherche à développer ce système à une plus grande échelle encore : au-delà de l'approvisionnement du groupe lui-même, un **système de paniers de fruits et de légumes de saison et biologiques produits à proximité et pour un prix modique** a été mis en place.

Le système a été mis en place grâce à **un partenariat avec une coopérative de producteurs biologiques**. Cette initiative remporte une réelle adhésion au sein du groupe, puisque le nombre de salariés achetant ces paniers va croissant, en effet la qualité des fruits et légumes est nettement meilleure et cela se ressent fortement au niveau du goût des produits.

