AGRICULTURE ET ALIMENTATION
NOS PRATIQUES EN EUROPE

11 participant·es venu·es de cinq pays d'Europe et d'un pays d'Afrique
Les 17 et 18 septembre 2022, les participant·es des groupes Emmaüs de Roumanie, de Finlande, de Suède, de France, du Royaume Uni et même du Togo se sont retrouvé·es à Iaşi, en Roumanie ! Ce premier échange de pratiques en présentiel a été accueilli par le groupe de Iaşi.
Pour l'agriculture, il fallait mettre les mains dans la terre, c'est donc le premier échange de pratiques que nous avons fait en présentiel. Nous avons ainsi choisi d'aller à Iaşi, qui est l'un des premiers groupes ayant une activité agricole. La luzerne et les céréales qui sont produites sont en grande partie revendues aux producteur·ices locaux·ales. La production maraîchère, quant à elle, est destinée à l'autoconsommation, comme les animaux, élevés pour la viande et les œufs. Un verger a également été planté. Nous avons aussi pu rencontrer leur partenaire de maraude, un restaurant anti-gaspi. Les participant·es ont réalisé qu'ils·elles avaient tou·tes un objectif commun d'autonomie qui correspond à l'agriculture paysanne, avenir de l'agriculture. Une série d'ateliers a permis d'apprendre les un·es des autres tout en aidant le groupe accueillant à construire une serre en bouteilles en plastique, et à planter une haie de framboisier.

Nous avons ensuite échangé sur 2 enjeux majeurs :
- **L'alimentation dans les groupes Emmaüs.** Pour beaucoup de communautés ou de lieux d'accueil Emmaüs, la qualité de la nourriture est importante, mais les visions de ce qu'est la qualité peut faire débat ! Qu'est ce qui est bon pour la santé ? Qu'est ce qui a bon goût ? Est-ce qu'il y a assez ou trop ? Il est plus facile d'aborder les questions d'une « meilleure alimentation » dans un groupe qui produit aussi ses aliments mais ce n'est pas suffisant. Pour avancer sur ces questions dans nos groupes, nous avons bénéficié de l'expérience du groupe français de Pamiers, qui a énormément travaillé sur ces enjeux, mais aussi de celle des autres participant·es.
- **L'amendement des sols en culture biologique**. La base de la fertilité d'un sol est de savoir comment fournir « le gite et le couvert » à l'activité biologique. Pour faire pousser des légumes, il faut faire pousser le sol.

Les participant·es à l'échange de pratiques construisent une serre en bouteilles en plastique.

CE QU'ON A RETENU DES ÉCHANGES SUR L'ALIMENTATION DANS LES GROUPES EMMAÜS

- Se faire accompagner par des producteur·ices bio locaux, visiter des fermes.
- Créer une commission alimentation pour partager ces questions au sein du groupe.
- Impliquer le ou la cuisinier·e est essentiel pour pouvoir communiquer avec les compagnes et compagnons, avoir une relation de confiance et faire des ateliers avec eux·elles.
- Former le ou la cuisinier·e pour savoir utiliser les produits du jardin, ou encore les œufs pour faire de la mayonnaise par exemple, mais aussi à ne pas cuisiner de trop grandes quantités et à réutiliser le plus possible les restes dans les repas du lendemain.
- Se former à la fabrication de conserves pour utiliser à l'année les productions.
- Prévoir des menus interculturels en convivialité. Cela peut également donner des idées d'utilisation de certains aliments.
- Économiquement et écologiquement, il est intéressant d'introduire un repas végétarien par semaine. Mais il est important de travailler avant sur l'explication de l'apport en protéines végétales.
- **Réduire ses déchets alimentaires :**
  – Prévoir qui participera aux repas. Exemple : Emmaüs Brighton (Royaume-Uni) organise des groupes de discussion avec les compagnes et compagnons pour faire des propositions de repas. Les menus sont équilibrés d'un jour sur l'autre et on prévoit qui mangera quoi le soir.
  – Les dons des banques alimentaires peuvent être un soutien pour certains groupes mais ils sont souvent excessifs, ce qui entraine du gaspillage alimentaire. Exemple : en France, les dons d'invendus alimentaires sont défiscalisés. Ils continuent donc à encourager la surproduction mais ils sont difficiles à refuser, certaines communautés craignant de ne plus avoir de dons des banques alimentaires si elles en refusent. La question de l'aide alimentaire est un sujet sur lequel Emmaüs pourrait agir pour réclamer que les plus vulnérables aient aussi accès à une alimentation de qualité et ne reçoivent pas uniquement les surplus de l'agro-industrie financés par la PAC (Politique Agricole Commune. Emmaüs pourrait être un levier pour faire évoluer l'aide alimentaire et les invendus des supermarchés.
  – Interpeler les élu·es sur ces questions. Exemple : Emmaüs Gloucester (Royaume-Uni) a organisé une action avec les député·es en les invitant à visiter la communauté, puis en leur servant une conserve de soupe. Ils leur ont expliqué que c'était ça que leurs politiques proposaient pour les personnes vulnérables. Cette démarche a eu un impact important.
  – Le fait d'avoir des cochons ou des poules permet de limiter les déchets mais il faut quand même les réguler en amont.

CE QU'ON A RETENU DES ÉCHANGES SUR L'AMENDEMENT DES SOLS EN CULTURE BIOLOGIQUE

Utiliser des couverts végétaux

- Ne jamais laisser la terre à nue non cultivée, spécifiquement quand il pleut pour éviter le ruissellement.
- Après une récolte, planter en interculture des plantes comme la moutarde par exemple, et la laisser au sol après la coupe pour qu'elle reste en mulch. Cela va permettre de créer de l'humus qui est une réserve d'éléments minéraux sur le long terme.
- Les plantes légumineuses sont aussi fantastiques (luzerne, haricot, lentille) si on les détruit sur place.

Utiliser un bon compost

- Le secret d'un bon compost est de trouver l'équilibre entre carbone et azote. Il faut 30 fois plus de carbone (vieux, jaune, sec, par exemple de la paille) que d'azote (jeune vert ou matière organique) et le retourner régulièrement.
- Pour les déchets verts et alimentaires, aérer en faisant par exemple des gros tas dans lesquels on fait passer des tuyaux troués. Attention, il est nécessaire de l'arroser régulièrement pour éviter le feu.
- Attendre que le compost soit bien noir pour l'utiliser sinon on peut avoir un effet contraire.
- Séparer le compost dans des caisses de bois, parfois avec des couvertures par tranches.
- Mélanger le compost avec des apports animaux comme du fumier est une bonne pratique mais toujours dans le respect des proportions d'azote).
- Utiliser le compost avant de mettre des légumes qui ont besoin d'azote, tomates ou aubergines, par exemple. L'année suivante, planter quelque chose qui en a moins besoin, comme de la salade. Puis l'année d'après, mettre du racinaire pour puiser plus profond, et enfin un couvert végétal si possible ou remettre un amendement avec du compost.
- Un autre type de compost peut être utilisé : le Bokashi. Exemple : le groupe finlandais de Åland utilise cette technique qui permet d'utiliser tous les restes alimentaires même cuits et la viande. Cela nécessite néanmoins d'ajouter un activateur.
- Il est important de s'associer à des réseaux locaux de petit·es paysan·nes pour échanger avec eux.

Réduire ses besoins en eau

- Les paillages évitent l'évaporation, les arbres aussi. Un sol vivant, notamment avec des vers de terre, a moins besoin d'arrosage.
- Les plantes pérennes sont aussi utiles et permettent en plus de récolter plus tôt.

Observation des sols et plantation de framboisiers lors de l'échange de pratiques.