

Laurence GRANCHAMP
Maître de conférences en sociologie
Laboratoire DynamE UMR 7367
Misha
5 allée du Général Rouvillois - CS5008
67083 Strasbourg cedex
03 68 85 61 22

Manger local pour sauver le climat ?

La question se subdivise de la façon suivante

> ***faut-il*** manger local pour le bien du climat ?

et > Quand on mange local, est-ce en pensant *d'abord* ou accessoirement au bien du climat ?

La première question m'oblige à mobiliser des travaux qui sont en dehors de mon domaine de compétences (la sociologie), mais je vais m'efforcer de résumer quelques travaux qui sont parus ces dernières années.

Toutefois, si j'aborde cette première question en sociologue, je n'ai pas à répondre par oui ou par non – je m'intéresse plutôt à la façon dont les personnes qui se posent cette question y répondent, en fonction de leurs savoirs, de leurs valeurs, de leurs interprétations.

En ce sens, c'est à la deuxième question que je m'efforcerai de répondre : quand les gens « mangent local » quelles sont leurs motivations premières ? Je m'appuierai pour faire dans la deuxième partie de ma présentation, sur des données d'enquêtes réalisées en Alsace.

1) *Quelles justifications de la relocalisation des productions ?*

L'incroyable développement des transports depuis le 19^e siècle avec une accélération à la fin du 20^e siècle a favorisé des systèmes agri alimentaires caractérisés par une déconnexion de plus en plus poussée entre les lieux de production et les lieux de consommation

Or, à contre-courant de cette tendance de fond émerge un discours en faveur de la relocalisation des productions – quels en sont les enjeux et les justifications ? Quels sont les arguments mobilisés pour cette relocalisation ?

- ▶ **La démographie et la sécurité alimentaire** dans un monde de plus en plus peuplé (9 milliards d'habitants en 2050) et de plus en plus urbain, ne faudra-t-il pas trouver de nouveaux espaces pour produire des aliments ? = cette donnée démographique est notamment mobilisée par la FAO pour promouvoir l'AU en soulignant que celle-ci nourrit déjà, d'après ses estimations, 700 millions d'êtres humains, et que cette agriculture de proximité – qui va pour le moment de l'agriculture de survie à l'agriculture d'agrément avec des apports très ponctuels – devrait être développée pour devenir plus vivrière (ou nourricière)
- ▶ Mais il y a également d'autres arguments, notamment **énergétiques** ou **climatiques** qui sont mobilisés :
 - D'une part, les effets du changement climatique sont anticipés, en particulier sur les agricultures – certaines régions ou productions devant être plus affectées que d'autres – ce qui soulève de graves questions sur la sécurité alimentaire des pays vulnérables
 - D'autre part, un certain nb d'auteurs¹ ou d'acteurs font référence au « pic pétrolier » que l'on aurait franchi – de sorte que l'énergie devrait devenir de plus en plus chère parce que de plus en plus rare
- ▶ Dans ce contexte, *les transports des aliments sont particulièrement incriminés* – la notion de « **food miles** »² issue de travaux britanniques³

¹ Campbell and Laherre, 1998; Nashawi et al., 2010 – cités par Kissinger 2012)

publiés en 1994 sous la dir. d'Angela Paxton et largement diffusée par des ONG et des agences de l'UE se réfère aux kilomètres parcourus par nos aliments (calculés soit depuis le lieu de production (où vont les produits) ou à partir du lieu de consommation (d'où ils viennent ?)).

Cette notion, comme celle d'empreinte écologique, est utilisée principalement pour sa capacité à capter l'attention du public et à attirer l'attention sur les émissions de CO2 générées par cette déconnection des systèmes agrialimentaires, en justifiant ainsi la nécessité de revenir au local.

Cette notion de « food miles » a été toutefois critiquée, car elle ne prendrait pas en compte toutes les dimensions du problème. L'analyse du cycle de vie complet des produits ou bilan carbone vient compléter cette approche.

De fait, notre alimentation a un impact indéniable sur l'environnement à plusieurs niveaux – et même si l'on se restreint à l'émission des GES (alors qu'il y a l'utilisation des ressources comme l'eau), ces impacts seront très variables à plusieurs stades.

=> **au niveau de la production** – on imagine bien que les techniques de culture sans labour sont moins émettrices que les modes de production dits conventionnels, on met également beaucoup en opposition dans le domaine de l'élevage, l'élevage extensif ou de plein air et l'élevage intensif et en batterie.

Or, les études montrent que les systèmes de production serait plus déterminants même que les transports pour l'approvisionnement – ***ainsi la production en bio serait encore plus réductrice de GES que la relocalisation en maintenant les modes de production conventionnel (cf. scénario Agrimonde, Inra, Cirad, Agreenium, 2013) ce qui va à l'encontre des idées que se font bon nombre de consommateurs sensibilisés à l'environnement.***

² Déf des « food miles » - la distance parcourue par un bien alimentaire tout au long de la chaîne qui va de son lieu de production à son lieu de consommation.

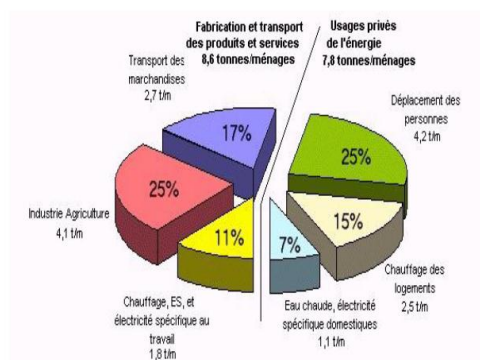
³ intitulés « alliance pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement durable » (en anglais SAFE Alliance),

=> **au niveau des modes de distribution** – le transport par bateau est celui qui a le meilleur rapport entre émission de GES et tonne transportée (donc toutes les zones portuaires devraient être favorisées) mais il n'y a pas que le transport en soi, est également en jeu l'optimisation des entrepôts et des logistiques de distribution dans les villes (l'ex des supermarchés parisiens qui se mettent au transport fluvial) – on sait que les derniers kilomètres sont potentiellement les plus gourmands en GES.

=> **les modes de conservation** sont également en jeu – que ce soit au niveau des producteurs, des centres d'acheminement et points de vente puis ensuite chez les consommateurs – sur ce dernier point c'est là qu'il y aurait le moins de données

=> **la transformation des produits** – elle peut être industrielle et dans ce cas le produit alimentaire n'a pas fini son parcours avant d'être consommé – ou bien elle est effectuée par le consommateur final du produit. Et au niveau des ménages, les pratiques en matière de cuisine sont extrêmement variables – les plats populaires de la cuisine française sont par ex souvent des plats qui demandent de long temps de préparation et cuisson et que les femmes actives (disait Bourdieu dans La distinction) auraient tendance à abandonner – ce sont donc aussi des plats qui consomment plus d'énergie pour la préparation. Alors adieu blanquettes et pot-au-feu pour diminuer les consommations énergétiques et pour le bien du climat ?

Les citoyens sont l'un des acteurs essentiels de la lutte contre les changements climatiques : les usages privés de l'énergie (chauffage des habitations, de l'eau chaude et les déplacements des personnes) sur lesquels ils peuvent agir directement représentent 47% des émissions de GES. L'autre moitié représente les émissions nécessaires à la production alimentaire, l'industrie, le chauffage et l'éclairage des bureaux, le transport des marchandises, etc. Sur cette deuxième moitié la responsabilité des ménages est moins directe mais ils peuvent aussi agir, notamment par leurs choix de consommateurs.



Répartition des émissions de GES des foyers français en tonnes de CO₂ (MIES)

- **l'étude sur les circuits courts de P. Mundler et L. Rumpus⁴** – la localisation des points de vente a un impact très fort sur la performance des différents systèmes de vente – pour schématiser, on a tendance ces derniers temps à mettre en cause les Amaps et autres modes de commercialisation en circuits courts en disant que les consommateurs s'y rendent en voiture ce qui annule les bénéfices de la faible distance parcourue par les biens alimentaires jusqu'à leur point de distribution. Or, dans le cas des villes, les Amaps sont le plus souvent situées à proximité des adhérents, dans les quartiers, et pour celles que je connais sur Strasbourg, la plupart s'y rendent à pied, en vélo ou en transport en commun.

C'est différent dans le cas de la périphérie – si l'on prend l'un des magasins de producteurs mentionné par D. Métreau, il y a certes une plus grande proximité sociale – producteur / consommateur, mais le bénéfice sur le plan des GES est nul voire négatif, car la plupart des gens ne peuvent s'y rendre qu'en voiture, comme pour n'importe quel supermarché.

L'étude de Mundler et Rumpus permet de souligner le rôle des politiques pour aider à une meilleure insertion de ces circuits courts dans le système urbain, en les accompagnant pour leur localisation et leur organisation (comme c'est le cas à Strasbourg pour le magasin de producteurs de l'Ancienne Douane, dont nous avons parlé). Les circuits courts ne sont pas bons à jeter avec l'eau du bain – ils comportent de nombreux leviers d'amélioration et la relocalisation des productions à travers le maintien de fermes enchâssées dans le maillage urbain peuvent jouer un rôle déterminant dans la performance énergétique des systèmes agricoles localisés.

D'autant plus que, comme P. Mundler le souligne, la plupart des études ne considèrent pas les comportements collaboratifs des consommateurs – et notamment, le fait que dans les cercles plus « militants » (c'est de lui) ou « concernés », le choix des modes de déplacement se fait en cohérence avec le choix de consommer des paniers de légumes locaux, le plus souvent bio.

Ce point constitue une bonne transition avec la deuxième partie de ma présentation, tirée d'enquêtes que j'ai réalisées.

⁴ Patrick Mundler, Lucas Rumpus, The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution, Food policy, 37 (2012) 609–615.

2. Changer de régime alimentaire : que font les citoyens qui se sentent « concernés » par le climat ?

Qu'en est-il de ce comportement collaboratif ? dans quelle mesure les individus et les ménages adhèrent-ils aux prescriptions ?

Plus que les food miles ou la notion de cycle de vie des produits, celle de l'impact des régimes alimentaires touche beaucoup plus directement tout un chacun. Les consommateurs ont généralement très peu de connaissances sur ces kms parcourus ou sur les modes de production (si les produits ne sont pas en bio, et encore...)

Par contre, lorsqu'on évoque l'impact des régimes alimentaires, le lien avec la possibilité de chacun d'agir peut sembler plus direct.

C'est sur ce « levier » qu'un certain nombre d'associations communiquent et que sont montées des campagnes – par ex le RAC dans cette campagne de 2008 (avec un collectif d'association) (+voir les logos sur le doc « **des GES dans mon assiette** »)

Et au niveau régional, en Alsace, une association Objectif Climat se proposait d'accompagner le changement de pratiques quotidiennes d'habitants de la région, sur 4 volets : les déplacements, les consommations énergétiques dans l'habitat, les consommations courantes et l'alimentation.

Il s'agissait de former des groupes de volontaires pour réaliser des bilans carbone par ménage sur une période assez longue pour qu'on puisse saisir une évolution (2 ans) dans les 4 domaines mentionnés.

Dans le domaine alimentaire, ses recommandations suivaient globalement celle du Réseau Action climat France (voir diapo).

Campagne de sensibilisation organisée par le Réseau Action Climat, relayée localement par Objectif Climat

POURQUOI L'ALIMENTATION CONTRIBUE-T-ELLE AU RÉCHAUFFEMENT DE LA PLANÈTE ?

SE NOURRIR EST VITAL. PROTÉGER LE CLIMAT DE NOTRE PLANÈTE DOIT L'ÊTRE AUSSI

L'alimentation est un poste important dans les émissions de gaz à effet de serre (GES) de chaque citoyen car, en moyenne, un repas équivaut à environ 3kg équivalent CO₂. Cela s'explique par le fait qu'un aliment engendre des émissions de GES pour le cultiver ou le produire, le transformer, le conserver, l'emballer et le transporter avant d'arriver enfin dans votre assiette. À toutes ces étapes du processus de fabrication, les émissions de GES sont importantes, notamment celles provoquées par l'utilisation de l'énergie. Une partie de l'énergie consommée à la maison est également liée à l'éclairage, réfrigération, congélation, pliage ou four pour le cuisson, sans oublier d'autres appareils électroménagers.

EXEMPLE ITINÉRAIRE D'UN STEAK HACHÉ ET ÉMISSIONS DE GES

Fabrication des engrais (CO₂)

Transport (CO₂)

Culture des aliments pour bétail (N₂O)

Élevage des animaux (CH₄)

Transformation de (CO₂)

Emballage (CO₂)

Transport (CO₂)

Stockage dans un supermarché (CO₂)

Préparation (CO₂)

Consommation (CO₂)

Recyclage des emballages (CO₂)

AGRICULTURE

Les émissions de GES sont principalement dues à trois d'entre eux :

- **Le protoxyde d'azote (N₂O)** issu des sols agricoles du fait des engrais azotés qui sont appliqués pour maximiser le rendement des cultures.
- **Le méthane (CH₄)** issu par l'élevage : les ruminants (vaches, moutons, chèvres) ont une digestion avec 4 estomacs qui les fait régurgiter du méthane (gros et petit).
- **Le dioxyde de carbone (CO₂)** est produit par l'utilisation de carburant pour les engins agricoles, pour chauffer les serres et les bâtiments d'élevage et pour la fabrication des engrais. L'agriculture a pour ailleurs la possibilité de capter et stocker le CO₂ dans les forêts et les sols.

TRANSFORMATION

Plus le produit alimentaire est transformé, plus cela est coûteux en énergie et en gaz fluorés - puissant GES - pour la conservation.

EMBALLAGE

Plus des deux tiers des emballages que nous consommons sont des emballages alimentaires. Or, ils demandent beaucoup d'énergie pour être fabriqués et utilisés.

CONSERVATION

Certains aliments comme les légumes ont un impact important sur le climat car, pour les conserver, il faut les maintenir à basse température (de la production à la consommation) le principal problème réside donc dans les fuites de gaz fluorés (par exemple) qui sont de puissants GES.

TRANSPORT

Le transport des produits alimentaires sur des milliers de kilomètres pour les proposer aux consommateurs contribue fortement aux émissions de GES. Transporter selon le produit, transformer et faire de voyage : selon les modes de transport, les aliments auront une note plus ou moins salée en GES. Ainsi, le transport par avion est environ 60 fois plus émissif que le transport par bateau (le transport routier maritime est 4 fois plus émissif que le transport terrestre) et 4 fois plus que le transport fluvial. Transporter des aliments du lieu de source au distributeur faire ses courses en voiture est 3 fois plus polluant que de prendre les transports en commun. Le vélo et le marche, quant à eux, n'émettent aucun gaz à effet de serre!

UNE BOITE DE YAOURT À LA VANILLE peut peser plus de 1000 fois, et on prend en compte le trajet parcouru par chacune des matières premières (lait, sel,

DES GAZ À EFFET DE SERRE DANS MON ASSIETTE?

N'ALIMENTONS PAS LE CHANGEMENT CLIMATIQUE!
En changeant légèrement nos habitudes alimentaires, nous pourrions réduire facilement et rapidement notre contribution à l'effet de serre. En tant que consommateurs responsables, nous pouvons orienter nos choix vers des produits moins émetteurs de gaz à effet de serre et éviter d'acheter des produits inutiles. En tant que citoyens, il est aussi de notre devoir d'interpeller les collectivités, les écoles et les entreprises pour avoir dans nos assiettes des aliments moins gourmands en énergie.

➔ **VOICI QUELQUES ACTIONS ALIMENTAIRES À METTRE EN PLACE AU QUOTIDIEN POUR PROTÉGER NOTRE CLIMAT :**

- CONSUMONS DES ALIMENTS PRODUITS LOCALEMENT**, qui émettent moins de gaz à effet de serre pour leur transport. Pensez par exemple aux associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) qui rassemblent des agriculteurs et des consommateurs, et permettent de consommer des produits locaux.
- CONSUMONS DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON**, qui sont moins consommateurs d'énergie. Évidemment, avoir un large choix de fruits et légumes en toutes saisons est agréable mais il faut aussi savoir que c'est plus polluant. En plus, les fruits et légumes de saison sont souvent moins chers et bien meilleurs.
- ÉVITONS LES EMBALLAGES INUTILES**, car le seul emballage qui ne pollue pas est celui qui n'est pas utilisé ! Consommez des aliments en vrac et lavez l'eau du robinet.
- RÉDUISONS NOTRE CONSOMMATION DE VIANDE**, très émettrice en GES ou privilégions les viandes de volailles aux viandes rouges. De plus, il n'est pas nécessaire de manger de la viande à tous les repas : deux à trois fois par semaine suffisent pour une alimentation équilibrée.
- LIMITONS LA CONSOMMATION DE PLATS CONGELÉS ET PRÉPARÉS**, qui sont très gourmands en énergie.
- ACHETONS DES PRODUITS « NON-CALBRÉS »**. Les circuits de commercialisation actuels génèrent un pourcentage élevé de déchets dans les champs ou dans les supermarchés car les consommateurs ou les commerçants veulent des fruits et légumes entièrement parfaits.
- MAÎTRISONS NOS CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES À LA CUISINE**. Il est possible, grâce à quelques gestes simples, de réduire nos consommations énergétiques à la cuisine. Privilégions par exemple les appareils électroménagers de classe A ou B (consommation 3 fois moins importante), débranchons régulièrement notre congélateur (économie de 30% d'énergie) ou pensons à couvrir nos casseroles (économie de 30% d'énergie). Tous les bons gestes sur www.ademe.fr.

ALLONS FAIRE NOS COURSES À PROXIMITÉ DE CHEZ NOUS pour éviter de parcourir des kilomètres en voiture et d'acheter des quantités importantes de gaz à effet de serre. Quand nous pouvons, allons faire nos achats en transports en commun, à pied ou à vélo.

Les changements des modes de vie se reflètent particulièrement dans le domaine alimentaire. L'entrée massive des femmes sur le marché du travail a eu des répercussions très sensibles sur les pratiques culinaires : les types de plats préparés ont eu tendance à se modifier au profit des plats qui demandent moins de temps de préparation et de cuisson. Le temps que les Françaises consacrent à la cuisine a été réduit d'un tiers entre 1974 et 1998. Depuis les années 1960, les enquêtes sur la consommation font état d'une progression continue des consommations de produits de l'agroindustrie, ce qui corrélativement signifie un « recul de la nature » dans la consommation alimentaire des ménages (Herpin et Verger, 2008, p. 52). Face à ce tableau, les pratiques qu'évoquent les enquêtes paraissent dans une certaine mesure en décalage par rapport à ces tendances de fond. A moins que la convergence entre leurs pratiques et les prescriptions écologiques ne signalent un retournement de tendance ?

Quelles sont les recommandations auxquelles les citoyens adhèrent ou avec lesquelles ils sont en désaccord en ce qui concerne le lien entre alimentation et climat ?

Je vais exposer quelques-uns des résultats des enquêtes que j'ai réalisées auprès d'habitants du Parc Naturel des Vosges du Nord en 2011 - j'ai également réalisé des enquêtes similaires auprès d'habitants de Strasbourg entre 2008 et 2010 avec des étudiants de licence, ce qui permet de comparer.

Le type d'habitat est relativement déterminant des modes de vie et des comportements de consommation. La population enquêtée dans le PNRVN vit dans des pôles urbains moyens ou des couronnes urbaines autour de ces pôles – la plupart dans vivent dans des maisons individuelles. A Strasbourg en revanche, les enquêtés étaient situés dans le quartier de Neudorf. L'antériorité de cette enquête n'a pas permis d'intégrer certaines questions qui ont été évoquées dans l'enquête du PNRVN – la comparaison comporte donc certaines limites – et je me concentrerai aujourd'hui sur les résultats de l'enquête pour le Parc, car ils comportent des pistes intéressantes pour le contexte urbain.

Tous les enquêtés n'étaient pas engagés dans ce dispositif de mesure par les bilans carbone, mais tous peuvent être considérés comme sensibilisés voire appartiennent aux « cercles militants ». Cependant, au final, il n'y a pratiquement aucune différence d'attitude entre les deux types d'enquêtés, ce qui tend à montrer que ces recommandations sont largement diffusées, elles circulent particulièrement dans les réseaux sociaux de ceux qui manifestent une sensibilité à l'environnement, et elles tendent à former une norme morale à l'aune de laquelle ces personnes « sensibilisées » évaluent leurs propres comportements (et ceux des autres).

Toujours est-il que dans ce domaine, nous trouvons un plus grand nombre d'enquêtés qui estime avoir « fait des progrès » par rapport aux prescriptions de l'association. Les sources de ce progrès sont soit dans la transformation des modes d'approvisionnement, soit dans la structure de la consommation elle-même, par la réduction des viandes et l'augmentation des légumes et aliments non préparés.

Que « pratiquent » les enquêtés en matière d’alimentation ? Que reconnaissent-ils comme une norme, et y adhèrent-ils ou s’en distancient-ils ?

Comment les enquêtés relient-ils la problématique alimentaire et celle du climat ?

Deux points que je ne développerai pas ici :

- *La réduction de la consommation de viande*
- *changer ses circuits d’approvisionnement (et manger bio)*

Sans développer, je relierai toutefois ces choix aux débats scientifiques :

-	Sources scientifiques
Réduire la consommation de viande	<p>FAIT DÉBAT – la suppression complète de la viande du régime alimentaire – voir Faist (2000) cité par Redlingshoffer (2006).</p> <p>OUI – la réduction est préconisée dans plusieurs scénarios prospectifs : Agrimonde 2030, Civam Bretagne « Nourrir le monde en 2050 »</p> <p>MAIS Wallén et al. (2004) (cité par Redlingshoffer 2006) rappellent qu’une alimentation riche en végétaux, voire végétarienne, peut être aussi intensive en énergie fossile qu’une alimentation traditionnelle. Ces auteurs plaident donc pour que la discussion ne se réduise pas à l’opposition entre produits animaux et produits végétaux mais que l’origine et les modes de production soient discutés.</p>
consommer des viandes blanches plutôt que rouges	Non identifié dans les débats recensés. Mentionné seulement dans la campagne du Réseau Action Climat, mais les sources ne sont pas précisées.
acheter ses produits dans les circuits courts (Amap, vente directe, ...) / moins fréquenter les grandes surfaces	<p>FAIT DÉBAT (1ere partie de notre présentation) pour les circuits courts.</p> <p>Une moindre fréquentation des grandes surfaces est un argument qui revient souvent parmi les enquêtés, qui ne sont pas seulement soucieux du climat mais de changer globalement leur modèle de consommation (emballages, provenance, etc).</p>
Manger bio	L’association est faite spontanément par les enquêtés. Dans le PNRVN, les enquêtés valorisent la consommation bio comme « bonne pour le climat », alors que dans les enquêtes à Strasbourg, les citoyens-consommateurs privilégiaient des produits locaux plutôt que des produits bio « venant de loin ». En agriculture biologique, Taylor (2000) calcule que les

	émissions de GES sont inférieures de 23% par rap. à l'agri conventionnelle quel que soit le régime alimentaire
manger des produits locaux et de saison (donc pas de fruits exotiques)	C'est mentionné comme relevant du simple bon sens. Mais dans les faits, ça n'est pas si automatique. Quelques « résistances » assumées autour de la consommation de fruits (bananes, oranges, ananas) en hiver, et des tomates.
l'autoproduction (potager, conserves, miel, jus de fruit...)	

L'autoproduction et le potager

Le potager est non seulement une pratique très répandue parmi les enquêtés, mais c'est aussi une pratique qui est investie d'un fort sens symbolique.

C'est pour beaucoup des enquêtés grâce au potager et la transmission des pratiques de jardinage d'une génération à l'autre qu'ils estiment avoir été sensibilisés à l'environnement ; c'est en tout cas ainsi qu'ils expliquent de quelle façon ils en sont venus à se sentir concernés par le climat. Ainsi, quelques exemples

Louis et Séverine P., retraités, (ancien garde forestier)

Ils se sentent concernés par la problématique du changement climatique, mais « de loin ». C'est une question qui leur est d'une certaine manière imposée par les médias,

Au centre de leur intérêt, le potager et la défense des vieux vergers.

Ils ont tous les deux grandi dans la région de Bitche, dans un milieu ouvrier, et tout le monde avait un potager pour contribuer à la subsistance.

Le potager est non seulement au centre de leurs occupations quotidiennes, mais c'est aussi là que se lit tout leur rapport à la nature, l'accent qu'ils mettent sur la production de sa nourriture (produire bio, des légumes qui ont du goût, produire plus pour en laisser aux parasites).

Michel et Fabienne S., la trentaine, sans enfants. (Lui, agent commercial, elle, enseignante dans le primaire)

Cette « fibre environnementale » préalable, il l'attribue essentiellement à la transmission familiale ; leurs parents leur ont inculqué au départ une certaine culture de la sobriété, notamment à travers la pratique du potager.

[E11-49] Voilà, puis on a peut-être été dans nos famille éduqué à, on ne gâchait pas, mes parents avaient un jardin, les siens aussi, voilà. Je pense que ça vient aussi un peu de là, ça ne peut pas être, c'est pas apparu comme ça, à la majorité. Oui il y a aussi le contexte familial qui un petit peu nous conditionnait au départ. (...)

Camille S., 35-40 ans, employée commerciale, mariée, 3 enfants. Son mari est ouvrier dans une entreprise automobile en Allemagne.

Pour Camille S., « *le compostage c'est le début de tout* ». C'est le jardinage et le compost qui ont été le moteur d'autres transformations dans ses pratiques, et notamment à partir du compost, elle n'a cessé de perfectionner ses techniques de tri des déchets.

Le potager synthétise plusieurs préoccupations des enquêtés : le désir d'avoir une **alimentation saine**, prendre soin de sa **santé** en cultivant sans pesticide, mais aussi prendre soin de la terre qui donne les produits nourriciers, et encore **s'assurer une autonomie vis-à-vis du marché en produisant soi-même et en se réappropriant des savoir-faire**.

Cette autoproduction par le potager – en particulier en milieu périurbain ou dans les couronnes de pôles urbains moyens, comme dans l'adhésion à une Amap en contexte urbain (Strasbourg), entraînent toute une série de **pratiques associées de transformation des produits**. Très loin de la tendance générale consistant à acheter des produits tout fait, ces enquêtés redéveloppent des savoir-faire (les conserves), suscitent leur créativité (les recettes des confitures et des desserts), et tirent une certaine fierté de ce qu'ils font par eux-mêmes. **Ces pratiques d'autoproduction** se veulent en rupture avec le marché de la grande distribution et de l'agroalimentaire, elles visent à se procurer des produits jugés plus sains, mais aussi une certaine autonomie, voire un sentiment de ne plus être dépossédé par la déconnection des systèmes agrialimentaires.

Le raffinement de l'autoproduction peut aller loin, c'est une question de disponibilité, d'organisation familiale, de savoir-faire, de goût... Ainsi, parmi les enquêtés certain(e)s fabriquent pâtes de fruits, bonbons et fruits séchés pour éviter les colorants et par la même occasion les allergies potentielles (E8), et éduquer leurs enfants à un autre rapport au goût, jugé plus sain et plus naturel (E5), ou encore pour éviter les emballages

(E13). Ainsi, ces pratiques sont-elles également le support d'apprentissage – du goût, de la valeur des produits, de savoir-faire en rupture avec le monde marchand – auprès des enfants.

Conclusion

Il y a des liens entre les réseaux investis dans la promotion de l'AU et ceux préoccupés par le climat ou plus largement l'environnement.

Le changement de mode de vie, orienté vers une plus grande intégration de l'écologie, est en très forte affinité avec les valeurs d'autonomie et d'autoproduction, non pas pour le renfermement mais au contraire dans une idée de partage, de collaboration.

Cependant, le bien-fondé des nouvelles pratiques du point de vue de leur impact climatique peut poser question :

- D'un côté, il faut tenir compte de la relative incertitude dans les modes de calcul – ce qui fait que, dans une certaine mesure, ce qui est préconisé aujourd'hui peut être condamné demain et inversement.

- Et d'un autre côté, le développement de pratiques d'autoproduction – « faire soi-même », qui peut déboucher aussi sur la volonté de produire soi-même ses légumes – n'a pas donné lieu à une évaluation de l'impact en terme de conso énergétique et d'émission de GES de ces pratiques.

Et pour le mot de la fin – compte tenu de l'importance du potager dans la construction d'un concernement ou d'une sensibilité environnementale, que les individus soient en rupture à un moment de leur vie ou dans la continuité ou dans la traduction, cela incite à développer l'accès aux jardins en ville comme un élément central de la politique d'adaptation et de mitigation face au changement climatique. Non seulement les jardins peuvent contribuer à réguler le climat grâce à la biodiversité et l'évapotranspiration – mais leur fonction pédagogique, qui a été soulignée pour les questions alimentaires et de rapprochement avec les agriculteurs, n'a sans doute pas été évaluée véritablement sous l'angle du climat.