

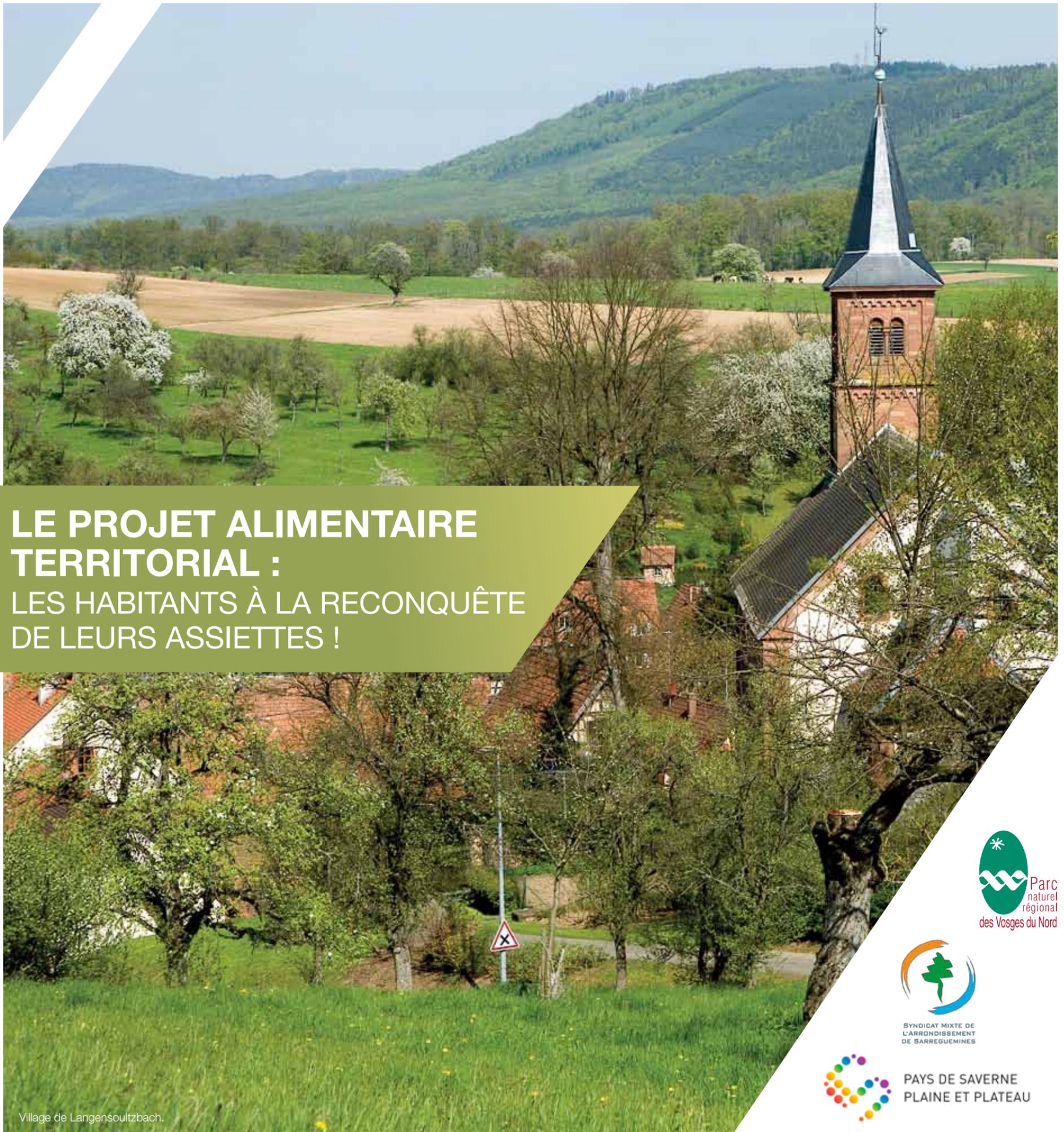
BIJUNS

[CHEZ NOUS]

Gazette de PERSPECTIVES et TRANSITIONS

LES VOSGES DU NORD

Numéro 04 / Année 2021



LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : LES HABITANTS À LA RECONQUÊTE DE LEURS ASSIETTES !

Village de Langensoultzbach.



PAYS DE SAVERNE
PLAINE ET PLATEAU

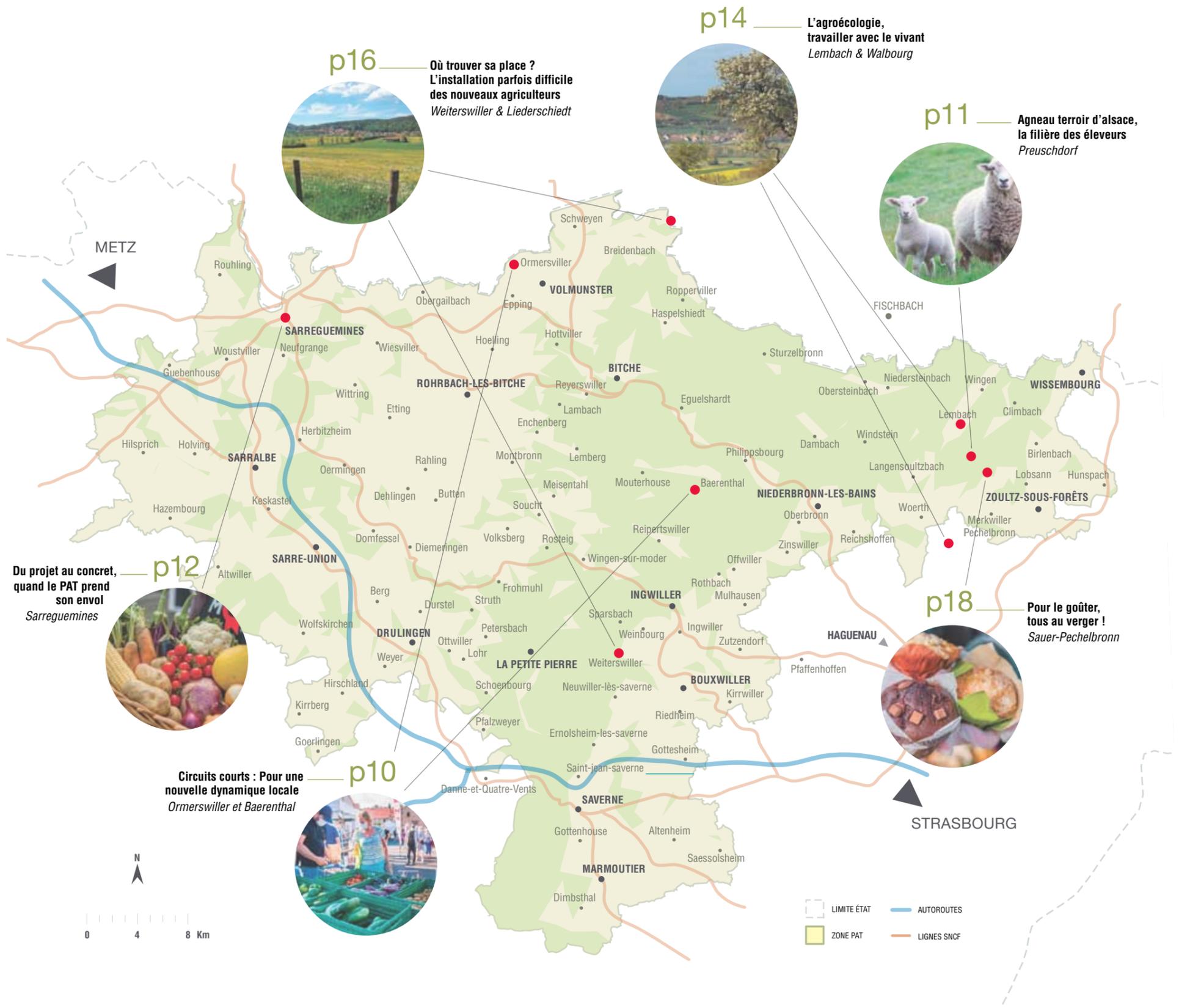
LE PRÉ-VERGER, UN PATRIMOINE AUX MULTIPLES VISAGES
LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE : DES QUESTIONS ACTUELLES, UN ENJEU D'AVENIR
LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, UN CHEMINEMENT VERTUEUX
OÙ TROUVER SA PLACE ? L'INSTALLATION DES NOUVEAUX AGRICULTEURS

- P. 6
- P. 15
- P. 8
- P. 16

Numéro Spécial Agriculture et Alimentation



Baerenthal, Sarreguemines, Saverne...
Les circuits courts dans les Vosges du Nord et pays.



SOMMAIRE

02 LE TERRITOIRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL - TOUR D'HORIZON

04 LE TERRITOIRE EN QUELQUES CHIFFRES...

Tout pour comprendre les dynamiques à l'échelle du Projet Alimentaire Territorial !

06 LE PRÉ-VERGER, PATRIMOINE AUX MULTIPLES VISAGES

À la découverte de la faune et la flore de ce paysage typique des Vosges du Nord

08 LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, UN CHEMINEMENT VERTUEUX

Quels sont les objectifs d'un Projet Alimentaire Territorial ? Retour sur le parcours du PAT des Vosges du Nord.

10 LES CIRCUITS COURTS, POUR UNE NOUVELLE DYNAMIQUE LOCALE !

Zoom sur deux produits typiques du terroir

Le Quetscheschlaegel, une histoire de quetsches

Interview de Stéphane Huchot, éleveur d'agneaux, fondateur de la marque Agneau Terroir d'Alsace

12 DU PROJET AU CONCRET, QUAND LE PAT PREND SON ENVOL

Interview de Barbara Gross, membre de l'association Consom'acteurs Woust'Locadrive

Interview de Ludovic Lay, Chargé de Mission Alimentation Durable à la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Grand Est

14 L'AGROÉCOLOGIE, TRAVAILLER AVEC LE VIVANT

Interview de Marc Dufumier, agronome, enseignant-chercheur spécialisé dans les systèmes agraires.

La résilience alimentaire : des questions actuelles, un enjeu d'avenir

16 OÙ TROUVER SA PLACE ?

L'installation parfois difficile des nouveaux agriculteurs

18 DÉPATUILLE TON ASSIETTE : LE DIALOGUE AU MENU

Retour sur le programme DéPATuille ton assiette, qui réunissaient citoyens, élus, et acteurs du monde agro-alimentaire autour de la table pour un dialogue visant à enrichir la feuille de route du PAT.

Interview de Tania Sorgius, coordinatrice périscolaire à la fédération des Maisons départementales de la Jeunesse et de la Culture (MJC) d'Alsace sur le territoire de la communauté de communes Sauer-Pechelbronn.

19 LES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX ET DE SAISON

le bon choix pour réduire l'impact de notre consommation et favoriser l'agriculture locale

Comité de rédaction

Rédaction : Marion Barbé
Illustrations : Justine Jacquot
Cartes et mise en page : Olivier Giommi

IMPRIMERIE PAPIER VERT - Impressions exclusivement écologiques depuis 2004
97 Rue Magenta - 69100 VILLEURBANNE



EDITO

Accompagner l'aspiration grandissante de nos concitoyens pour un système alimentaire respectueux de l'environnement, de la biodiversité, des paysages, de notre patrimoine, et de la santé de tous, mobilise avec enthousiasme notre territoire pour réfléchir et avancer sur ces questions.

Après trois ans de concertation avec tous les acteurs volontaires, le territoire prend le virage pour faire de l'alimentation un des leviers prioritaires de la transition écologique, de l'économie sociale et solidaire, de l'emploi en local. Riche de projets et d'initiatives nombreuses en faveur de l'agroécologie et de l'alimentation durable, c'est ensemble que nous posons les fondations du Projet Alimentaire Territorial ambitieux, chacun à notre niveau, selon nos compétences et nos savoir-faire.

Ce journal restitue les étapes de construction du Projet Alimentaire Territorial, nos ambitions pour demain, et met en lumière des femmes et des hommes engagés. Il vise également à donner les clés de compréhension de notre système alimentaire afin de s'engager plus loin dans l'alimentation de qualité et de proximité.

Michaël Weber
Président du Parc naturel régional des Vosges du Nord.

<https://www.parc-vosges-nord.fr/projet/alimentation-territoriale>



Remerciements :
à Cécile Bayeur et à l'équipe d'animation du PAT et du Parc naturel régional des Vosges du Nord.

Partenaires & prestataires :

Financement du projet : Plan national alimentaire, Leader Vosges du Nord, SYCOPARC, SMAS, PETR PSPP. Projet cofinancé par l'Union européenne avec le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural Programme LEADER des Vosges du Nord et Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Grand Est.

Publication gratuite / décembre 2021 - N° de Série : 4
Crédits photographiques : SYCOPARC, AMEM57, Joseph SPRUNCK

LE TERRITOIRE EN QUELQUES CHIFFRES...

(Chiffres basés sur une étude diagnostic effectuée en 2018, disponible sur www.parc-vosges-nord.fr)



Le grand nombre de cultures céréalières à l'ouest du territoire du PAT s'explique par sa proximité avec **le port de Metz**, qui est capable de les acheminer par la Moselle jusqu'au Rhin.

Le port de Metz
Céréales



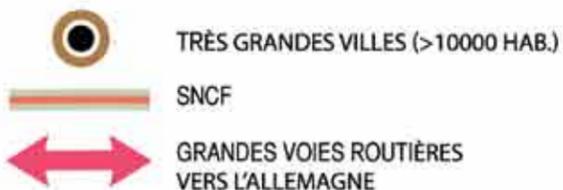
264 communes



262 016 habitants

Le massif boisé des Vosges est le plus densément peuplé de France, mais représente une « **diagonale du vide** » à l'échelle du territoire du PAT.

Celui-ci compte une grande majorité d'habitants de plus de 45 ans. La catégorie professionnelle la plus présente est celle des ouvriers, représentant l'activité de 34 % des habitants.



La ligne SNCF qui traverse les Vosges du Nord relie les villes principales, et permet à des populations rurales de travailler à Strasbourg. Cette répartition des bassins de population sur le territoire crée une dynamique particulière, qu'il est important de comprendre pour cerner les besoins des habitants en matière alimentaire.

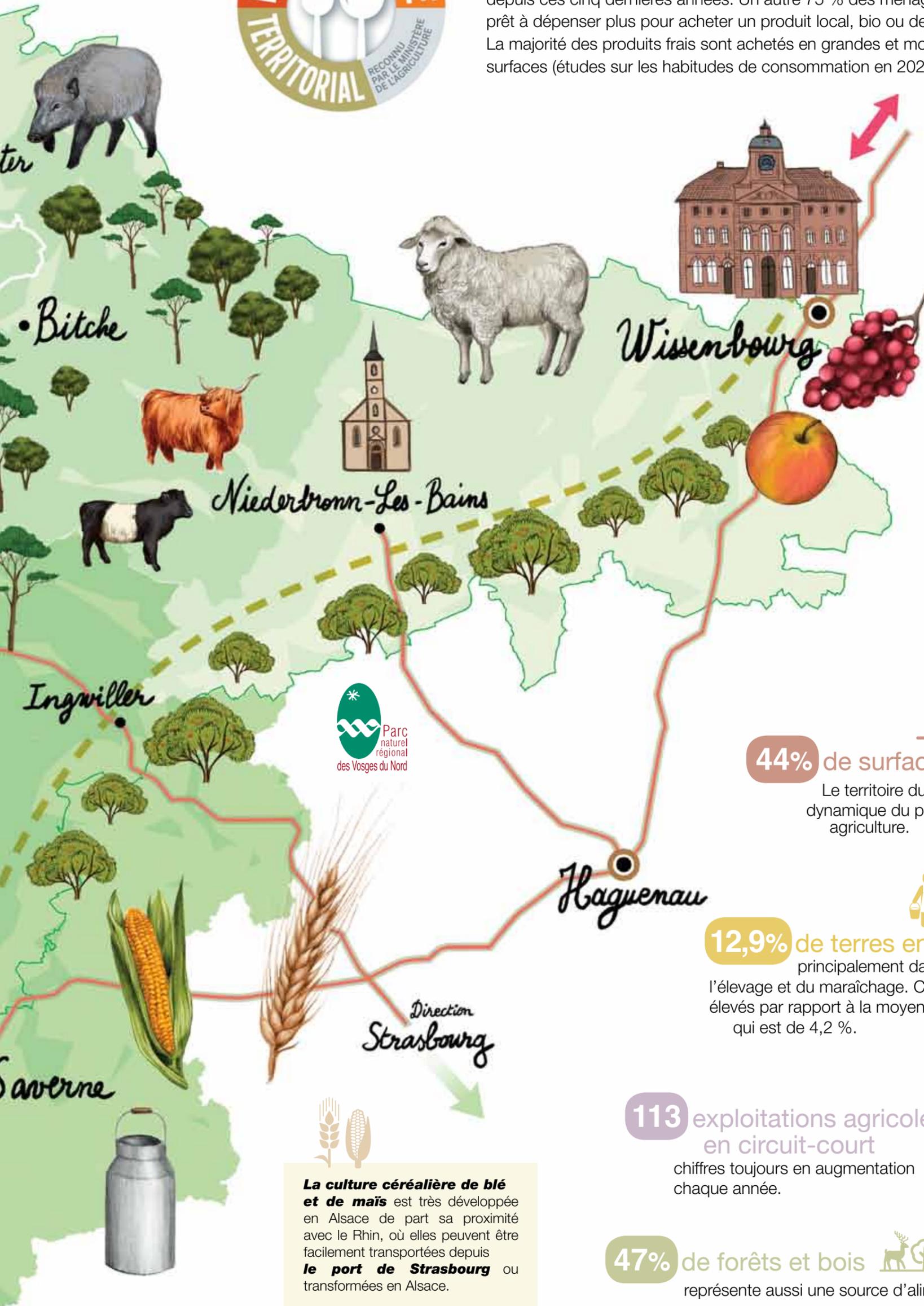


PAYS DE SAVERNE
PLAINE ET PLATEAU



75% des ménages du territoire

ont le sentiment que leurs pratiques d'achats ont évolué depuis ces cinq dernières années. Un autre 75 % des ménages se dit prêt à dépenser plus pour acheter un produit local, bio ou de qualité. La majorité des produits frais sont achetés en grandes et moyennes surfaces (études sur les habitudes de consommation en 2021).



44% de surfaces agricoles

Le territoire du PAT est très dynamique du point de vue de son agriculture.



12,9% de terres en bio

principalement dans les filières de l'élevage et du maraîchage. Ces chiffres sont plus élevés par rapport à la moyenne en Grand-Est, qui est de 4,2 %.



113 exploitations agricoles en circuit-court

chiffres toujours en augmentation chaque année.



47% de forêts et bois

représente aussi une source d'alimentation grâce à sa forte concentration en gibier.



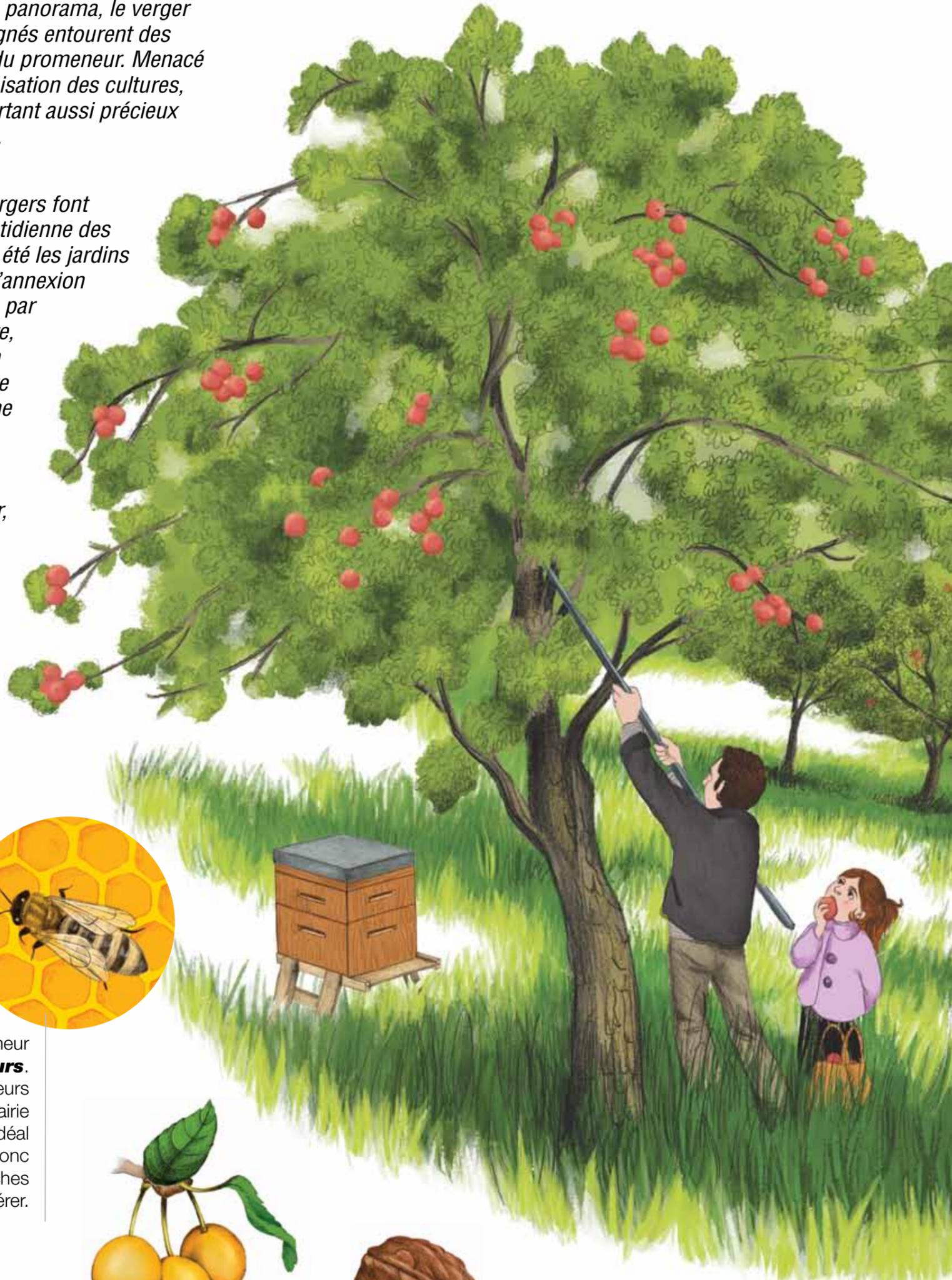
La culture céréalière de blé et de maïs est très développée en Alsace de part sa proximité avec le Rhin, où elles peuvent être facilement transportées depuis **le port de Strasbourg** ou transformées en Alsace.

LE PRÉ-VERGER, PATRIMOINE

Une richesse agronomique et historique

Paysage dégagé, rythmé de prairies et de cultures fruitières, le Piémont borde le massif densément boisé des Vosges du Nord. Dans ce panorama, le verger haute tige, dont les troncs alignés entourent des villages, s'impose au regard du promeneur. Menacé par l'urbanisation et l'uniformisation des cultures, cet élément paysager est pourtant aussi précieux que son histoire est ancienne.

Depuis le 19^{ème} siècle, ces vergers font partie intégrante de la vie quotidienne des habitants, emplissant chaque été les jardins de fruits savoureux. Lors de l'annexion allemande en 1870, la région, par sa situation au sud de l'empire, devient l'**Obstgarten** (jardin fruitier) du Reichland. De cette époque subsiste un patrimoine riche en variétés de pommes, de poires, de mirabelles et de quetsches. Dans le verger conservatoire de Frœschwiller, 150 variétés anciennes prospèrent toujours.



Le pré-verger fait le bonheur des **pollinisateurs**. La diversité des fleurs **mellifères** que la prairie abrite en fait un lieu idéal pour l'apiculture. Il est donc fréquent de voir les ruches y prospérer.



AUX MULTIPLES VISAGES...

Du haut des arbres et haies, **la pie-grièche écorcheur** (*Lanius collurio*) surveille son territoire à l'affut d'insectes ou de petits mammifères au sol. Quand la chasse est bonne, elle constitue des réserves en emplant ses proies sur des épines d'aubépines ou des fils barbelés.



Un écosystème florissant

Le pré-verger est un élément important du paysage des Vosges du Nord. Soumis à une forte gestion humaine, il n'en reste pas moins un habitat foisonnant de vie. Contrairement à d'autres types de vergers, il permet la culture simultanée de fourrage et de fruits. Le pâturage et l'entretien des arbres réunissent ainsi des conditions particulières. Le bétail empêche l'évolution naturelle du milieu en limitant la hauteur de la prairie et son enrichissement.

Cette perturbation constante génère un milieu unique, propice au développement d'espèces typiques, comme les orchidées **Orchis ustulata** par exemple.

C'est aussi un refuge important pour les oiseaux qui peuvent y trouver de la nourriture toute l'année.



La chevêche d'Athéna (*Athene noctua*) fait son nid dans les cavités des vieux arbres, ce qui en fait une habitante emblématique des vergers haute tiges.



La femelle de **l'azuré serpolet** (*Phengaris arion*) ne pond ses œufs que sur les feuilles du **thym serpolet** (*Thymus serpyllum*). La chenille, elle, émet des substances qui poussent une espèce de fourmi à s'en occuper pendant plusieurs mois, jusqu'à sa métamorphose. Si une de ces espèces manque à l'appel, le papillon ne peut se reproduire et perpétuer l'espèce.





LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL, UN CHEMINEMENT VERTUEUX

L'idée d'initier un Projet Alimentaire Territorial (PAT) dans les Vosges du Nord s'est construite lentement, au fil des années. Enrichi par un cheminement parfois complexe, le PAT est aujourd'hui bien lancé. Retour sur le parcours de ce projet qui ne fait que commencer.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de « relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines », comme l'écrit le ministère de l'agriculture sur son site. Initiés en 2014 suite à la loi pour l'avenir de l'agriculture, 191 PAT sont aujourd'hui dénombrés en France (chiffres de 2020). Si les objectifs de ces projets sont clairs et tentent de répondre au mieux aux besoins des consommateurs, l'originalité de la démarche tient principalement à l'implication des citoyens, comme l'introduit cette deuxième partie de la définition : « [...] ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire. » Cette approche participative permet une adaptation forte du programme à la région dans lequel il s'inscrit, augmentant les chances de voir des changements pérennes et en accord avec les besoins des citoyens. Cette composante essentielle au projet implique une longue phase de concertation pour comprendre les besoins des différents acteurs et composer avec l'existant.

Dans le cas du PAT des Vosges du Nord, c'est en 2018, année de lancement du projet, que cette phase a été enclenchée.

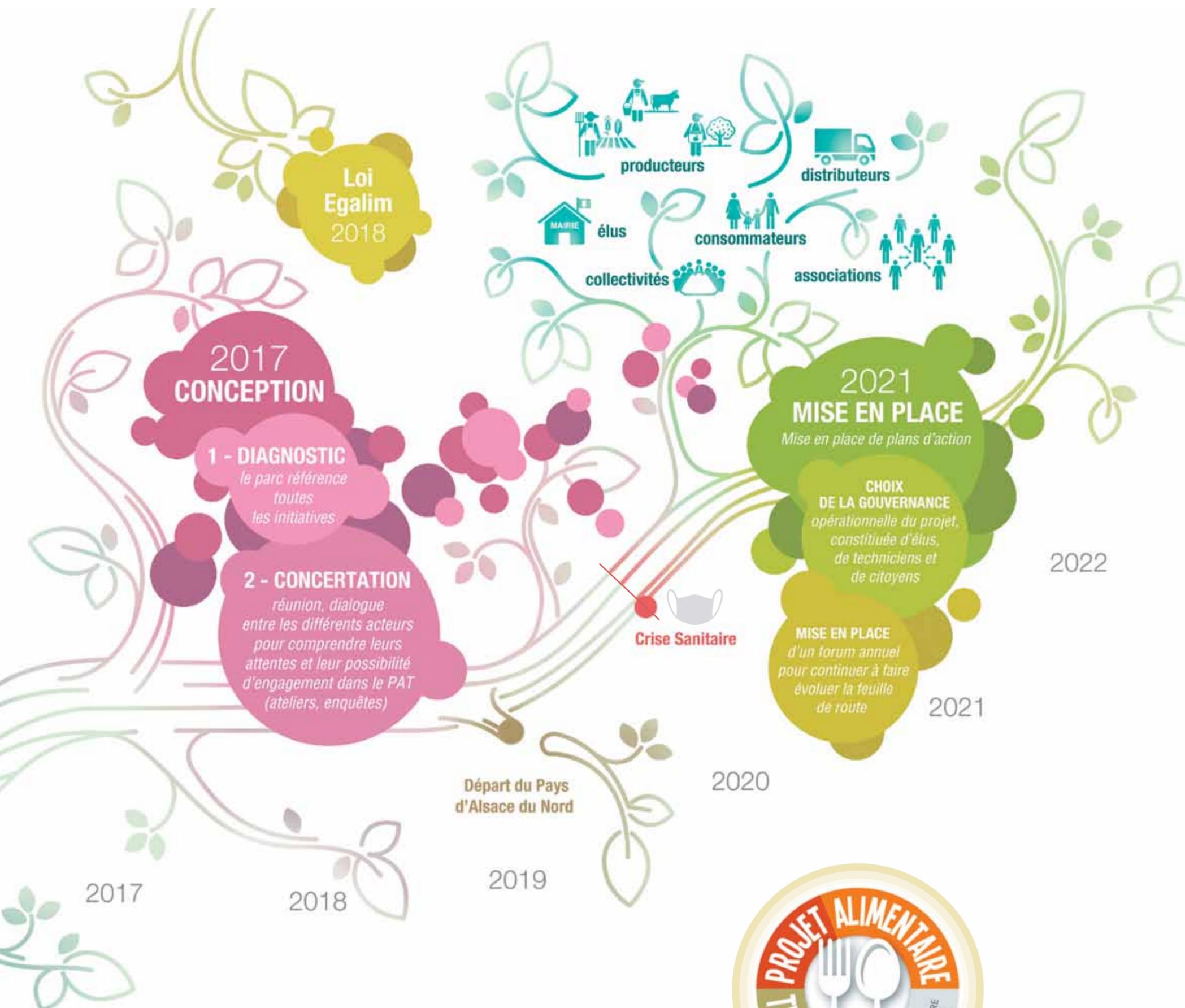
« Cela faisait quelques années que l'on constatait qu'il y avait beaucoup de projets et que certains commençaient à entrer en concurrence, par exemple avec la multiplication des marchés de producteurs », se souvient Cécile Bayeur, chargée de mission agriculture et alimentation au Parc Naturel Régional des Vosges du Nord. « Dans la charte du Parc, il y a un objectif qui vise à dynamiser le territoire de manière homogène, et là il y avait de réelles disparités » explique-t-elle, « en parallèle, le gouvernement valorisait les PAT, et on a vu que ça coïncidait avec nos objectifs. »

Une coopération étendue

Rapidement, du fait que les gros bassins de population se situent au-delà des limites du Parc, le périmètre du PAT s'est étendu pour lui assurer une meilleure cohérence : « On s'est tourné vers le Pays de Saverne Plaine et Plateau, le Pays Arrondissement de Sarreguemines et le Pays D'Alsace du Nord », rapporte Cécile. L'association de différents territoires permet d'élargir le champ d'action, mais il connaît aussi d'autres vertus. Les collectivités sont



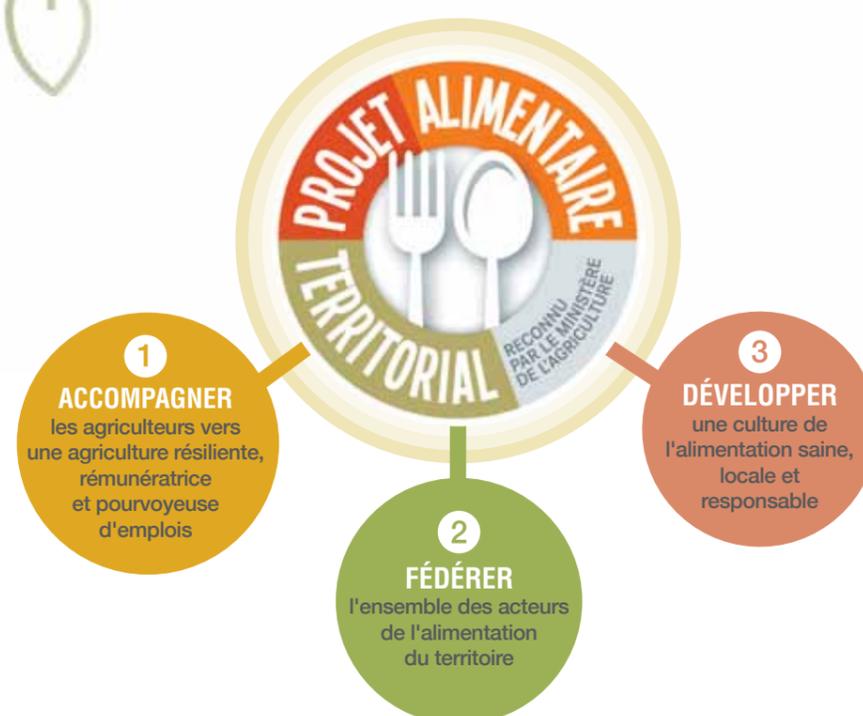
en effet dotées d'outils spécifiques, parfois complémentaires au PAT, offrant au projet une plus grande diversité de leviers d'action. Marie Jacquier, chargée de mission santé pour le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays de Saverne Plaine et Plateau, a eu l'occasion d'y ajouter une dimension importante. Le Contrat Local de Santé qu'elle coordonne a des objectifs propres aux problématiques sanitaires, mais certaines sont naturellement liées à l'alimentation : « On se rend bien compte que sur plusieurs thématiques, les actions du PAT et du CLS se recoupent, donc une politique commune finit par se mettre en place, explique Marie, les deux visent une approche globale de la santé en incluant la notion d'alimentation et d'activité physique. » Chaque projet mobilise des réseaux différents, et l'union des actions dessine de nouvelles opportunités : « On n'interagit pas avec les mêmes personnes à travers le PAT ou le CLS. **S'unifier permet une mise en relation des acteurs pour les réunir autour d'actions communes** », ajoute-t-elle. Ce constat, Cécile Bayeur en a fait l'expérience à toutes les échelles du projet : « On reste toujours dans nos cercles de relation qui se mélangent finalement assez peu, donc il faut parfois forcer les rencontres en donnant du temps à l'échange. »



Renouer le tissu social autour de l'alimentation

C'est par ce constat qu'est né le programme DÉPATouille ton assiette (Voir page 18). À travers ces moments de rencontre, le PAT ambitionne d'initier une nouvelle dynamique sociale dans les Vosges du Nord : « Il y a une forte attente des consommateurs de mieux connaître les initiatives qui existent à l'échelle du territoire, et sur la mise en place de moments collectifs où il peuvent échanger leurs expériences et leurs connaissances culinaires. » Face à cette demande, et pour continuer d'enrichir la feuille de route du projet en fonction des évolutions futures du territoire, le programme a vocation à devenir un forum de rencontre récurrent. **« L'agriculture et l'alimentation sont des domaines très dynamiques, leur évolution doit absolument s'adapter au contexte. Il faut que le projet continue à évoluer en fonction des attentes qui s'expriment et des opportunités. »**

Le départ du Pays d'Alsace du Nord et la crise du Covid-19 ont fait connaître des ralentissements au PAT, mais pour Cécile ils n'enlèvent rien au succès de son démarrage : « il y a eu une telle mobilisation, une telle attente de la part des acteurs qu'à aucun moment il n'a été question d'arrêter, affirme-t-elle, il y en a qui sont venus à tous



les ateliers de concertation. » Alors que le PAT entame sa transition vers une gouvernance opérationnelle, chargée de mettre en place les objectifs de la feuille de route, un tel engagement permet d'être optimiste. Cet aspect est d'autant plus important que le groupe d'une quinzaine de personnes impliquera plusieurs citoyens en plus des élus et techniciens. **« Il y a un noyau dur qui souhaite vraiment s'investir sur le long terme pour que le projet fonctionne, c'est très important. Les habitants sont force de proposition, ils sont prêts à porter des initiatives, c'est vraiment motivant. »**

Quetscheschlaeggel

UNE HISTOIRE DE QUETSCHES

Quetscheschägel - Quetscheschläggel - Schlegel

Le **Quetscheschlaeggel** n'est pas une confiture comme les autres. Originnaire d'une époque où le sucre coûtait cher, son absence donne son identité à cette spécialité locale, et la différence d'une confiture classique. Pour qu'il puisse tout de même se conserver et pour faire ressortir le sucre des fruits, le temps de cuisson dépassait les 24 heures. Aujourd'hui, l'ajout d'un peu de sucre permet de réduire celui-ci, tout en améliorant la conservation du produit.

La méthode ancienne sans ajouter de sucre

Matériel : Un grand chaudron en cuivre et un remueur en bois en forme de L.

- Remplir le chaudron de quetsches dénoyautées, puis allumer le feu.
- Dès que c'est possible, commencer à remuer les quetsches, et continuer durant les 24h de cuisson.

La méthode actuelle en cuisine (Recette de Germaine Fischer)

Matériel : Un grand faitout

- Au fond du faitout, placer 2,5 kg de sucre en morceaux, puis 16 kg de quetsches dénoyautées.
- Faire mijoter à petit feu sans remuer pendant 12 h, puis remuer les 20 dernières minutes.

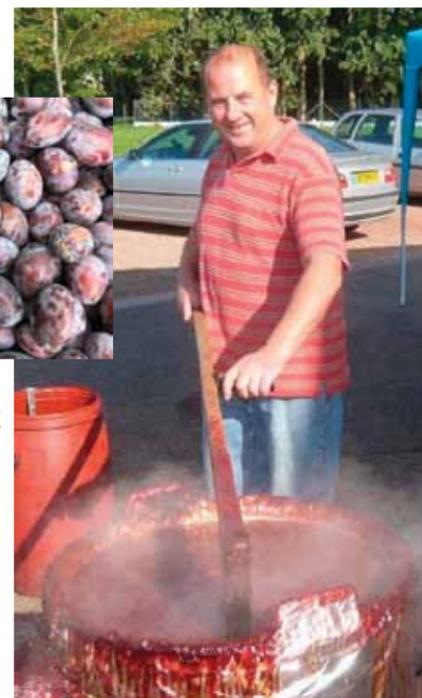


« Ce Schlaeggel est excellent, il a le même goût que celui de ma mère, qui cuisait deux chaudrons de 100 L après notre retour de l'expulsion en 1946. À cette époque, on avait droit à 500 g de sucre par personne et par mois. Toute la famille devait aider à remuer, et ce chaudron en cuivre servait à tout le village. »

Germaine Fischer et Joseph Sprunck
Habitants de Volmunster



Julien Vogel, membre du Club des Aînés d'Ormersviller



LES CIRCUITS COURTS, POUR UNE NOUVELLE DYNAMIQUE LOCALE !

Formidables outils pour revaloriser le travail des producteurs sur un territoire, les circuits courts parviennent à dynamiser le secteur agricole local. Production, transformation et distribution : en réduisant le nombre d'intermédiaires à l'essentiel, ils assurent une meilleure rémunération de chaque acteur du cycle de vie du produit, et permettent un échange favorable à l'agriculteur comme au consommateur.



Queschiers, mirabelliers, pommiers... Sur leurs trois hectares et demi, les vergers de la famille Frumholtz regroupent plus de 1400 arbres.

>> AGNEAU TERROIR D'ALSACE, LA FILIÈRE DES ÉLEVEURS

Stéphane Huchot, éleveur d'agneaux et de brebis présent depuis la création de la filière Agneau Terroir d'Alsace. Cette association créée par les éleveurs alsaciens existe depuis 8 ans, et représente aujourd'hui une trentaine d'entre eux.



« *On est heureux d'avoir un retour direct du consommateur.* »

Qu'est-ce qui a poussé à la création de la marque Agneau Terroir d'Alsace ?

À la base on livrait tous les agneaux à des coopératives. Le camion venait, et trois semaines après on recevait un chèque. Pour le prix, c'était la surprise, car ce n'était jamais à nous de le définir. La coopérative nous incitait à suivre des cahiers des charges toujours plus exigeants pour nous classer, classement qui était toujours tiré vers le bas pour faire baisser les prix. Je suis parti démarcher les bouchers du secteur pour voir s'ils étaient intéressés par la vente directe. Beaucoup n'étaient même pas au courant qu'il y avait de l'agneau dans le Bas-Rhin, ils avaient tous un contrat avec des labels dont les agneaux venaient du Limousin. La boucherie Hoffman a franchi le pas, en faisant le test avec deux agneaux par semaine, puis c'est passé à cinq ou six. Ça a fait effet boule de neige : d'autres ont voulu travailler avec moi, puis les éleveurs ont vu que ça marchait et ont commencé à prospecter. Naturellement, on a commencé à se faire concurrence, donc on a décidé de créer l'association Agneau Terroir d'Alsace pour fixer les prix sur toute l'année et se répartir la production. Ça permet un confort pour nous et pour les bouchers, car il n'y a pas de surprises au niveau des prix.

Quelles sont les conditions pour intégrer la marque ? Comment est pensé le cahier des charges ?

Au début l'association regroupait essentiellement les plus gros élevages, car quand on s'engage avec un boucher il faut pouvoir

livrer toute l'année, sans période creuse : ils s'engagent, on s'engage. Maintenant, on laisse une chance aux plus petits élevages d'intégrer l'association. Je pense qu'il y a peu de filières qui peuvent se vanter d'intégrer les jeunes éleveurs en leur assurant un prix de vente fixe et une garantie d'achat. Le cahier des charges n'est pas très compliqué, on l'a créé à partir des pratiques qu'on a déjà. Je dis toujours que la beauté passe par la bouche : il faut nourrir les agneaux correctement et leur apporter toute l'attention nécessaire à une bonne croissance.

C'est important pour vous que l'acheminement soit local ? Qu'est-ce que ça a changé pour vous ?

On est en relation directe avec le boucher. Si par malheur il reçoit un mauvais agneau, on a le retour directement dans la foulée et on peut corriger au plus vite. Avant on ne savait même pas où allaient les agneaux. Ce qui est sûr, c'est qu'ils n'arrivaient pas sur les étals de chez nous. Aujourd'hui, rien que sur mon exploitation, ils sont commercialisés dans un rayon de 15 km, toute enseigne confondue : dans des hypermarchés, des boucheries artisanales, chez des restaurateurs... On est heureux d'avoir de temps en temps un retour direct du consommateur. Quand quelqu'un me dit : « on a mangé un gigot de chez toi, et il était parfait ! » c'est le plus beau des cadeaux. C'est la plus belle motivation pour travailler.

Les brebis de la ferme Huchot paissent dans plusieurs pâturages tout au long de l'année, dans un rayon de 10 km de la ferme.



DU PROJET AU CONCRET QUAND LE PAT PREND SON ENVOL

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) est désormais lancé. Les premières actions pilotes menées sur le territoire initient l'entrée du projet dans sa phase opérationnelle.

Après plusieurs années de réflexions et d'échanges, le Projet Alimentaire Territorial (PAT) des Vosges du Nord entame sa phase opérationnelle. Les premiers besoins exprimés par les acteurs du territoire sont désormais matérialisés dans une feuille de route, qui guidera les actions à mener. Les objectifs y sont répartis en trois grands enjeux, dont un qui consiste à fédérer l'ensemble des acteurs de l'alimentation. Pour donner vie à cet objectif, les collectivités du PAT ont déjà commencé à mettre en place des actions pilotes. C'est notamment le cas du projet que supervise Anne-Flore Boi, chargée de mission transitions au Syndicat Mixte de l'Arrondissement de Sarreguemines.

Simultanément à l'entrée de l'arrondissement dans le PAT, une réflexion s'est entamée localement, et en partenariat avec la Communauté d'Agglomération Sarreguemines Confluences. « Nous nous sommes rendus compte que la majorité de nos producteurs en circuits courts étaient à l'Est, dans le Pays de Bitche, alors que la plus forte demande est située à Sarreguemines et ses environs, le plus important bassin de population de l'arrondissement », se souvient Anne-Flore Boi. « **De fait, un point de vente collectif était rendu possible par la demande suffisante et la diversité de productions.** » Est alors lancée l'idée d'un magasin de producteurs. Il a d'abord fallu répertorier ces derniers dans un rayon de 40 kilomètres autour de Sarreguemines, et sensibiliser les producteurs au projet. « Le PAT a été très utile



pour échanger des informations, notamment sur les producteurs identifiés par territoire et que nous n'aurions pas contactés sans ce dialogue avec les structures porteuses du PAT », affirme Anne-Flore Boi. Cet aspect est d'autant plus important que pour attirer les consommateurs, l'enjeu est de leur proposer l'offre la plus diversifiée possible.

Une expérience à partager

Viandes, fromages, farines, pâtes, légumineuses, œufs, bières, produits de maraîchage... Le futur étal s'est étoffé au fil des échanges avec les producteurs, mais la mise en place d'un tel >>

>> LES MARCHÉS LOCAUX, LIEUX DE RENCONTRE ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

Barbara Gross, membre de Consom'acteur Woust'Locadrive. L'association organise des marchés regroupant entre 20 et 40 producteurs locaux dans les communes de l'Agglomération Sarreguemines Confluences depuis 2020.

« Quand on parle d'alimentation, la question sous-jacente c'est : quelle est la société qu'on veut ? »

Quelles sont les motivations derrière la création de l'association ? Quel a été l'accueil des consommateurs ?

Le but est de créer un lien plus direct entre les producteurs locaux et les consommateurs, tout en jouant le rôle d'échelon intermédiaire entre les communes et les producteurs. Les collectivités n'ont pas toujours la logistique pour installer des marchés dans leur commune, donc on essaye d'enlever ce frein. Mais même avec cette aide, si les gens ne suivent pas, ça ne peut pas marcher. Pendant toute la période du confinement, les gens étaient demandeurs, curieux, à l'écoute. Le retour à la « normale » a cassé cette dynamique, l'engouement est très nettement retombé. Je pense que ça reste une forte aspiration chez la plupart des citoyens, mais la mise en pratique n'est pas simple.

Qu'est-ce qui peut bloquer les consommateurs ?

Aujourd'hui on est habitué à une offre pléthorique et surabondante, du 1^{er} janvier au 31 décembre. À l'inverse, la démarche locale demande de se restreindre très drastiquement si on y adhère jusqu'au bout. Je pense aussi qu'il y a un manque de connaissances sur tout ce qui concerne la réalité de la filière alimentaire, ce qui peut pousser les gens à prendre des postures radicales et à figer le débat autour de l'alimentation.

Pensez-vous que la situation peut évoluer ?

Elle doit impérativement évoluer. Il faut complètement repenser la

vision que l'on a sur les métiers de l'agriculture. Ce sont des métiers très techniques, qui mobilisent un savoir absolument impressionnant. Pourtant, aujourd'hui, même si les discours sur ces professions ont évolué, ils continuent d'entretenir une vision peu attractive. Ça fait qu'on est face à un vrai problème de renouvellement de génération. Si on ne veut pas se nourrir que d'importations dans 10 ans, il faut redonner de l'attractivité à ces métiers. Et c'est une situation paradoxale : la plupart des producteurs sont passionnés et passionnants, mais cette passion n'est pas transmise aux nouvelles générations. On ne pousse pas les jeunes vers ces voies, alors que c'est un métier qui a énormément de sens. Il s'agit de nourrir la population, et quand on parle d'alimentation, la question sous-jacente c'est : « quelle est la société qu'on veut ? »

Quelle rôle peuvent jouer les marchés locaux dans ce changement ?

Pour réussir à faire évoluer la qualité et l'origine des produits il faut que toute la chaîne de production suive, et dans ce cas-là, ça doit impliquer les supermarchés et les hypermarchés aussi. Je pense sincèrement qu'il y a de la place pour tout le monde. Dans ce contexte, je pense que les marchés de producteurs locaux doivent avoir une valeur ajoutée qui soit autre qu'alimentaire. Je pense que la démarche prend tout son sens si on apporte de l'information au consommateur. Le but pourrait être de recréer ce lien et donner envie à d'autres de partager leur passion, leur savoir-faire, et leurs connaissances.



>> LOI EGALIM : SE DONNER LES MOYENS POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ

Ludovic Lay, Chargé de Mission Alimentation Durable à la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Grand-Est.



« [...] prendre en compte les spécificités de chaque territoire est primordial pour instaurer des changements pérennes »

Qu'est-ce que la loi EGalim et quels sont ses objectifs ?

L'une des conséquences de la loi EGalim pour les collectivités territoriales s'applique sur l'approvisionnement des produits de la restauration collective publique (écoles, collèges, lycées, services de l'Etat). L'objectif est d'atteindre 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de bio à partir du 1er janvier 2022. Ce qu'on considère être de qualité est compris dans une liste de labels : Appellations d'Origine Protégée, Appellation d'Origine Contrôlée, Label rouge, Haute Valeur environnementale, et Pêche durable. Le travail de la DRAAF Grand Est est de faire connaître la loi et d'accompagner les collectivités pour la mise en œuvre de ces objectifs. Elle joue notamment un rôle d'observatoire : en 2020, pour les établissements en Grand-Est, la moyenne des approvisionnements en bio était de 6 % et la moyenne des approvisionnements SIQO (signe officiel de qualité et d'origine) était de 4 %.

Quelle aide un Projet Alimentaire Territorial (PAT) peut-il apporter sur un territoire ?

Le PAT est une démarche intéressante pour accompagner les collectivités vers les objectifs de la loi. C'est un dispositif assez pertinent dans la manière dont il est mis en œuvre. Avec tous les enjeux auxquels sont liés l'alimentation, prendre en compte les spécificités de chaque territoire est primordial pour instaurer des changements pérennes. Le PAT se base sur une politique décentralisée, qui s'adapte aux ressources et besoins des différents territoires de la région. Le fait que les décisions se basent sur une concertation entre collectivités, associations de producteurs,

chambre d'agriculture, entreprises agroalimentaires et associations de consommateurs garantit de servir l'intérêt général. Tous ces éléments permettent de produire des changements plus efficaces et profonds.

Quels solutions peuvent-être déployées pour atteindre les objectifs de la loi ?

L'un des principaux freins pour les établissements de restauration collective, c'est que les produits bio ou labellisés coûtent plus cher. Si l'on garde les mêmes menus en passant simplement au bio, le frein financier est important. Il existe pourtant des leviers pour réduire le coût et générer des économies, en réduisant la part de viande et le gaspillage alimentaire par exemple. Malgré les réticences face aux menus végétariens, dans de nombreuses cultures du monde entier, l'apport protéique fut longtemps basé sur un couple céréale/légumineuse : en Amérique centrale, c'était le maïs et le haricot rouge, en Inde, c'était le riz et les lentilles, et en France, c'était le pois et le blé. Aujourd'hui, un plat végétarien s'apparente dans beaucoup de cas à un simple accompagnement, ce qui peut décevoir le consommateur sans même être équilibré. Il faut réapprendre à cuisiner les plats végétariens : ça demande de changer les menus, de former les professionnels, et d'informer les consommateurs. Certains acteurs de l'élevage défendent les régimes flexitariens parce qu'ils savent que moins de quantité permet de privilégier la qualité, et de favoriser les éleveurs engagés sur des pratiques vertueuses. Le constat partagé est que la course à la production n'est pas souhaitable par la plupart des acteurs engagés sur des PAT, qui mettent en avant la qualité des produits alimentaires comme vecteur de transition sociétale.



>> magasin ne s'arrête pas à ses produits : « La plus grande difficulté sera de faire émerger un collectif car tous les producteurs ne sont pas habitués à travailler ensemble », explique Anne-Flore Boi.

« Les associés devront tout déterminer ensemble : avec qui ils travaillent, les prix à pratiquer, le fonctionnement en interne... **Notre objectif est donc d'insuffler une dynamique pour que les producteurs s'emparent du projet et le construisent d'après la vision collective qu'ils en ont.** » Une étude de marché est en cours pour déterminer le chiffre d'affaire potentiel et comparer l'opportunité commerciale de plusieurs sites.

Si le projet n'en est qu'à ses débuts, il marque les premiers pas du PAT. « Ce sera très intéressant de partager notre expérience autour de ce projet avec le reste du territoire », ajoute Anne-Flore Boi. Les difficultés qu'il peut rencontrer sont autant d'apprentissages qui viendront enrichir les actions futures. « **Placer une action comme celle-ci dans un cadre et une dynamique territoriale plus large, ça donne une autre résonance au projet. On apporte notre contribution à l'engagement et à la nouvelle dynamique du territoire sur ces sujets alimentaires** », conclut-elle.



L'AGROÉCOLOGIE, TRAVAILLER AVEC LE VIVANT



L'agroécologie rassemble des pratiques agricoles aussi diverses que l'agriculture elle-même. Si elle s'exprime au travers de savoir-faire pluriels, sans appliquer de règles strictes, elle ne fixe à ses adeptes qu'un seul adage : celui d'être à l'écoute de leur environnement.

« Mes parents ont commencé il y a quarante ans avec quelques moutons, maintenant nous avons un petit troupeau d'une cinquantaine de brebis » raconte Catherine Attali, ingénieure en environnement. En 2020, la Ferme Attali qu'elle gère avec ses parents remportait la médaille d'or du Concours Général Agricole pour la richesse floristique de sa prairie, doublée du Trophée de l'Abeille d'or remis par l'Union Nationale de l'Apiculture Française. Sur une quinzaine d'hectares, au milieu du pré-verger (Voir page 6), brebis et moutons paissent la prairie à l'ombre des arbres fruitiers. « **Le mouton est la meilleure tondeuse écologique** », affirme-t-elle, « **les sols sont amendés naturellement par les animaux, et sans excès.** » Entretien avec soin, les prairies peuvent ainsi devenir au fil des ans de phénoménales réserves de biodiversité. La parcelle réunit des paysages des Vosges du Nord, que la famille a su entretenir : « **Nous avons des prairies humides et des prairies sèches, de nombreuses et belles haies, des vergers haute-tige, typiques des paysages des Vosges du Nord, et toute cette diversité d'espèces fait qu'il y a des fleurs et de la nourriture pour les abeilles et les insectes du mois de février jusqu'à la fin du mois d'octobre.** » Fort de l'expérience d'ingénieure de Catherine et des connaissances empiriques que ses parents ont accumulés au fil des ans, la famille a réussi à atteindre un équilibre vertueux, qu'elle compte bien faire perdurer le plus longtemps possible. « On fait en sorte d'être autosuffisant pour la nourriture des bêtes, si jamais on perd en rendement, on diminuera la taille du troupeau, explique Catherine, cette année on a eu beaucoup de foin, donc on a décidé de ne faire que la quantité nécessaire pour nourrir nos animaux l'hiver, et on a laissé le reste comme refuge et nourriture pour la faune. » Si leur activité de fermiers s'ajoute aux métiers des membres de la famille, pour Catherine Attali cet aspect n'enlève rien à l'importance de la démarche : « **Nos pratiques peuvent être plus vertueuses car elles ne génèrent pas le premier salaire de la famille, mais il y a aussi et surtout pour nous un devoir moral de respect envers la nature qui nous entoure.** »

Un devoir moral riche en apprentissages

« **On est des Paysans avec un P majuscule : on soigne le paysage, et on en est fiers** », revendique Corinne Bloch, éleveuse de vaches charolaises. En 2021, c'est en agroforesterie que la ferme Hoeffel, qu'elle gère avec son compagnon Ernst Hoeffel, a été récompensée de la médaille d'or du prix d'excellence au concours général agricole.

Laboratoire à ciel ouvert, la parcelle a été témoin d'expérimentations pour le moins fertiles, depuis que le couple a entamé un virage dans ses pratiques il y a 7 ans. Petit à petit, une approche s'est forgée, se concentrant sur la place de l'arbre : « **Les arbres n'apportent que des bonnes choses à tout point de vue : ils nourrissent les bêtes, luttent contre les inondations, font un compost excellent et de l'ombre pour les animaux** » affirme Corinne. Le bois issu des tailles annuelles est ainsi séché, broyé, mis en paillage dans l'étable. Le compost ainsi obtenu est ensuite dispersé sur le sol des parcelles pour les fertiliser. Dorloter son sol est un pilier de l'agroécologie, et dans ce processus, l'élevage peut y être un allié : « Nous avons une usine de transformation dans notre étable, ça s'appelle une vache » lance la paysanne. Les couches de bois sont ainsi placées en alternance avec la paille enrichie des déjections animales, ce mélange nourrit le sol en nutriments. Corinne Bloch trouve nombre d'avantages à cette technique : la litière est plus propre pour les vaches, l'assimilation des bouses limite l'accumulation des vers qui attirent les sangliers, et la matière organique ainsi valorisée est plus facilement assimilable par les plantes. « À la base, ce qui fait la richesse du sol forestier, c'est l'apport de lignine (issue du bois) et le carbone », explique-t-elle. Cette fertilisation circulaire n'est qu'un exemple des pratiques vertueuses du couple. Après des années d'expérimentations, les deux fermiers sont toujours aussi désireux d'en apprendre davantage et de partager leur expérience avec le plus grand nombre. « **Quand on a reçu le prix, on s'est dit qu'on allait pouvoir rencontrer des collègues qui ont aussi des pratiques intéressantes. On est très motivés pour générer un échange avec d'autres fermiers** », se réjouit Corinne.

Les formes que prend l'agroécologie ont toutes en commun de replacer le respect de la nature au centre de la profession des paysans. Les créations successives de ces deux prix d'excellence du Concours Général Agricole marquent la reconnaissance de cette prise de conscience, qui connaît une résonance au-delà du monde agricole : « **Il faut travailler avec la nature et pas forcément la contraindre pour gagner en profit, affirme Catherine Attali. Laisser des fruits et des fleurs en place, préserver les haies, faucher tardivement ou laisser des zones refuges non fauchées : ce sont des exemples à la portée de tous** », conclut-elle.

UN EXEMPLE DE PRATIQUE AGROÉCOLOGIQUE

Légumineuse (famille des Fabacées)
Pois fourrager (*Pisum sativum*)

Par une symbiose avec une bactérie, les racines de la plante ont des nodosités qui lui permettent de capter l'azote atmosphérique, le rendant disponible comme nutriment

Partie organique
du sol

Partie minéralisée
du sol

Le Non-labour

La pratique du non-labour permet de préserver les organismes vivants du sol, et augmentent sa capacité à stocker du carbone.

Couplage d'une céréale et d'une légumineuse

(ici Pois fourrager/Triticale)

La légumineuse nourrit le sol en azote et limite l'utilisation d'engrais minéraux qui dégagent du dioxyde d'azote (NO₂), un polluant atmosphérique liée aux activités agricoles.

Pour la même densité de semis de céréales, l'inclusion de la légumineuse permet de profiter de ses bienfaits.

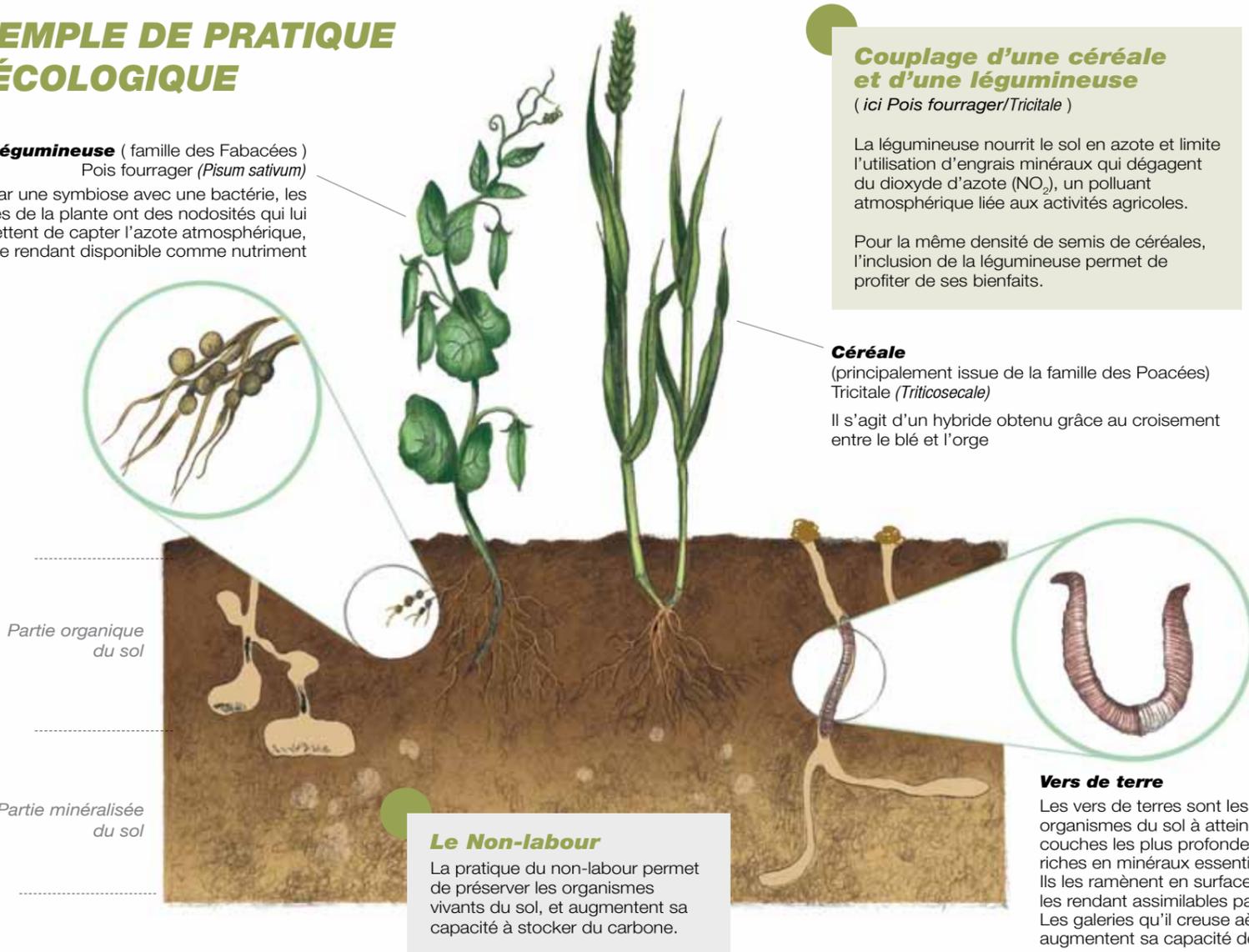
Céréale

(principalement issue de la famille des Poacées)
Triticale (*Triticosecale*)

Il s'agit d'un hybride obtenu grâce au croisement entre le blé et l'orge

Vers de terre

Les vers de terres sont les seuls organismes du sol à atteindre les couches les plus profondes du sol, riches en minéraux essentiels. Ils les ramènent en surface, les rendant assimilables par les plantes. Les galeries qu'il creuse aèrent le sol et augmentent sa capacité de retenir l'eau.



>> UNE SCIENCE AU SERVICE DU SAVOIR-FAIRE PAYSAN

Marc Dufumier, agronome, enseignant-chercheur spécialisé dans les systèmes agraires.



« *Le rôle des agronomes qui se revendiquent de l'agroécologie est d'accompagner les paysans dans ces innovations avec les outils de la science.* »

Comment définir l'agroécologie ?

C'est un terme qui a plusieurs significations en fonction de l'interlocuteur. Pour certains, ça peut être une éthique, pour d'autres, c'est une notion qui permet de réconcilier performances économiques et viabilité environnementale. Pour moi c'est une discipline scientifique. C'est celle des agroécologues, qui essaient de rendre intelligible la complexité du fonctionnement des agroécosystèmes, c'est-à-dire les écosystèmes aménagés et mis en valeur par les agriculteurs. Cette gestion a tendance à simplifier leur fonctionnement, et simplifier un écosystème tend à le fragiliser. Partant de cette définition, une agriculture qui s'inspire de cette discipline scientifique tâche de ne pas trop simplifier les dynamiques à l'œuvre dans ces systèmes, tout en favorisant le développement des espèces qui permettent de nous nourrir.

De quand date cette discipline scientifique ? Est-elle à différencier du savoir-faire paysan qui a accumulé une grande compréhension des agroécosystèmes ?

L'écologie est elle-même une discipline récente, d'un peu plus de cent ans. L'agroécologie, en tant que sous-branche de l'écologie, n'a que quelques décennies. Mais elle reprend aussi un certain nombre de savoir-faire issus de la culture paysanne, qui se sont forgés empiriquement pendant des centaines d'années.

Les deux approches sont à différencier, mais pas à opposer. Les paysans ne possédaient pas les techniques et outils statistiques dont nous disposons aujourd'hui pour mémoriser et comprendre les agroécosystèmes, mais cette mémoire prenait d'autres formes, comme les dictons et des proverbes qui se

transmettaient de génération en génération. Pour développer des formes d'agriculture plus conformes à l'intérêt général, il ne faut surtout pas opposer les progrès de l'agroécologie à ces connaissances ancestrales qu'il s'agit de se remémorer.

Qu'est-ce que cette approche change dans la pratique du métier d'agriculteur ?

Depuis le néolithique, les agriculteurs et les éleveurs ont sélectionné des variétés et des espèces adaptées aux différentes conditions de leur milieu. Avec l'industrialisation de l'agriculture, l'idée a d'avantage été d'imposer des normes aux agriculteurs, les forçant à adapter leur parcelles à un faible nombre de variétés dites « améliorées ». Aujourd'hui, on comprend que les progrès de l'agriculture ne résident pas dans l'homogénéisation des pratiques. Les principales innovations seront paysannes, et devront prendre en compte les différences entre terroirs. Le rôle des agronomes qui se revendiquent de l'agroécologie est d'accompagner les paysans dans leurs innovations avec les outils de la science.

Cela implique aussi de pratiquer une agriculture où l'on n'éradique plus : on vit avec les ravageurs, les pathogènes et les herbes concurrentes, mais on minore leur prolifération, leurs ravages et on choisit des variétés tolérantes. On possède déjà les connaissances pour y parvenir. Le seul problème, c'est que ça demande du temps et du soin mais, de fait, cela fait de l'agriculture un domaine intensif en emplois. Les agriculteurs devraient donc pouvoir être rémunérés pour ce faire.

LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE : DES QUESTIONS ACTUELLES, UN ENJEU D'AVENIR

Aujourd'hui, le confort de connaître des assiettes pleines et variées tout au long de l'année peut passer pour acquis pour une majorité de français, mais à quoi tient la résilience de notre système alimentaire ?

Famines, disettes, pénuries... Dans les pays occidentaux, ces mots semblent avoir lentement disparu du langage courant. Si la sécurité alimentaire y paraît assurée, peut-on pour autant dire de notre système de production qu'il est résilient ? « **La résilience d'un système correspond à sa capacité à faire face aux perturbations tout en continuant d'assurer ses fonctions essentielles** », définit Manon Dardonville, post-doctorante au Laboratoire Agronomie Environnement de Colmar. Pour elle, les évolutions de ces dernières décennies ont augmenté la vulnérabilité de notre production alimentaire : « Il y a eu un allongement des chaînes de distribution et une diminution du nombre d'intermédiaires », explique-t-elle. Cette situation est fragile, car du fait de cette interdépendance entre les différents maillons de la chaîne, la déstabilisation de l'un d'entre eux peut se transmettre aux autres. À cela s'ajoutent les perturbations environnementales engendrées par les pratiques agricoles, qui ont progressivement fragilisé les écosystèmes sur lesquels repose la production alimentaire.

La notion de résilience se décline en fonction de l'objet étudié et est liée à ce qu'on définit comme les fonctions essentielles qu'il doit remplir : « pour un pays, ces fonctions sont la sécurité alimentaire, le maintien économique ou la compétitivité internationale, alors que pour une ferme, on regarde plutôt le temps de travail et le revenu » explique Manon Dardonville. À l'échelle d'une exploitation agricole, quels pratiques permettent d'atteindre une meilleure résilience ?

L'écosystème, une valeur sûre

C'est la question à laquelle s'est intéressée Manon Dardonville dans sa thèse. Pour y répondre, elle et son équipe ont catégorisé les agrosystèmes étudiés en fonction des pratiques des agriculteurs. « On a identifié cinq types d'agroécosystèmes, qui se distinguent en fonction de leur niveaux de services rendus par l'écosystème à la production agricole, et de la dynamique de leur capital naturel, c'est-à-dire des ressources naturelles », rapporte-t-elle. Sur les exploitations de chaque catégorie, l'évolution du rendement, du revenu et du temps de travail a ainsi été analysée sur dix ans. Ces données ont été mises en relation avec les différentes perturbations auxquelles ont dû faire face ces agrosystèmes, notamment liées au climat et aux ravageurs. Les résultats sont venus confirmer les hypothèses de la jeune chercheuse : « **Quand on diversifie les cultures, il y a une plus grande stabilité de revenus parce qu'ils proviennent de cultures différentes, qui ne sont pas forcément vulnérables aux mêmes aléas. Il y a un fonctionnement stable, interne à l'écosystème, qui crée un effet tampon bénéfique face aux perturbations** » conclut-elle. Pourtant, c'est principalement sur le temps long que ces effets positifs se manifestent sur les performances agricoles. L'étude montre que même si les systèmes intensifs ont des marges et des rendements plus intéressants, ceux-ci sont beaucoup plus variables dans le temps, et ce malgré le fait qu'ils parviennent mieux à faire face à des perturbations ponctuelles. « Pour moi, la crise du Covid a montré une certaine résilience de notre système face à des crises ponctuelles, avance Manon Dardonville, mais l'on sait que dans le futur, il faudra faire face à des crises plus longues qui s'additionneront les unes aux autres. »

OÙ TROUVER SA PLACE ?

L'INSTALLATION PARFOIS DIFFICILE DES NOUVEAUX AGRICULTEURS

Alors que la moitié des agriculteurs sera retraitée d'ici dix ans, l'arrivée d'une relève rencontre des freins. Le prix des exploitations empêche certains de se lancer, mais des solutions existent.

D'ici dix ans, 52 % des agriculteurs seront partis à la retraite. Face à ce départ de masse d'une main d'œuvre dont la mission est de nourrir la population, une question épineuse apparaît : la relève est-elle assurée ? Pourtant difficile par bien des aspects, le métier attire beaucoup de nouveaux arrivants. « J'avais besoin d'un métier énergique et stimulant intellectuellement. En travaillant dans des fermes, je me suis vite rendu compte qu'en agriculture, il faut les deux », raconte Johann Mathieu, ancien ingénieur du son reconverti dans le maraîchage. Après s'être formé, il crée en 2020 la Ferme Affable avec sa compagne, Lorène. C'est une petite exploitation de moins de deux hectares, dans la commune de Liederschiedt, où le couple pratique une production à taille humaine pouvant s'affranchir de l'usage de pesticides ou de tracteurs. « Il n'y avait pas de maraîcher dans le pays de Bitché parce qu'il n'y en avait pas besoin. Les gens subvenaient à leur besoin grâce à leur potager, mais c'est moins le cas aujourd'hui avec l'urbanisation », explique-t-il. Par cette reconversion, Johann a réussi à combler ses attentes : **« il faut tout le temps réfléchir, tout le temps se poser des questions et se remettre en question. C'est un métier qui stimule le corps et l'esprit. »**

Johann et Lorène ne sont pas seuls à trouver un attrait pour la profession. « Aujourd'hui, beaucoup des nouveaux agriculteurs ne sont pas issus du milieu agricole, on les appelle les Hors Cadres Familiaux » explique Kim Stoeckel, animatrice pour l'association des Espaces-Tests Bio en Grand-Est, **« la plupart sont passionnés et ont une bonne idée de ce qu'ils veulent faire, mais n'ont pas les avantages dont disposaient les générations précédentes, à savoir un foncier ou des investissements de départ transmis par leur parents. »** Ce désavantage est de taille, car la concurrence est rude : **« La liste d'attente pour trouver du foncier est de 7 ans en moyenne en Alsace »** ajoute-t-elle.



La Ferme Affable,
Johann et Lorène
commune de
Liederschiedt

« On essaye de trouver des solutions créatives »

C'est ce constat décourageant qui a mené à la création des espaces-tests agricoles. Il en existe une soixantaine en France, dont le but est d'accompagner ces nouveaux arrivants en leur offrant un réseau, des formations, de l'aide administrative et un statut d'entrepreneur pour le lancement de leur activité. Bien qu'en Alsace, les Espaces Tests Bio ne possèdent pas encore de foncier, l'enjeu est d'aider les Hors Cadres Familiaux à en trouver s'ils n'en ont pas déjà à disposition. En sensibilisant les futurs cédants à cette problématique, l'association mobilise du temps pour trouver des compromis permettant l'insertion. « Il y a peu de temps, nous avons lancé un appel à projet avec un producteur de choux à choucroute et de céréales qui pense partir à la retraite d'ici 10 ans », rapporte Kim. « Le but est d'intégrer un maraîcher



et un paysan boulanger à l'exploitation pour que la ferme puisse être reprise tout en diversifiant ses activités. » Cette transmission partielle permet à l'agriculteur d'assurer la reprise de son exploitation en laissant de l'espace à la formation des nouveaux arrivants, tout en diversifiant les activités de la ferme sans perdre en productivité. **« Il y a beaucoup de concurrence, mais on essaye de contourner ce problème et de trouver des solutions créatives, car si une ferme ne se transmet pas, elle risque d'agrandir la ferme d'un voisin, la rendant encore plus intransmissible »**, conclut Kim.

Un terroir à préserver

Parmi ces solutions créatives, l'initiative d'Agnès Divoux est particulièrement vertueuse. À Weiterswiller, village niché au cœur du Piémont des Vosges du Nord, cette ancienne travailleuse de l'audiovisuel a ouvert une conserverie en 2021 qu'elle a appelé l'Arbocal. Dans ces vallées parsemées de vergers anciens, Agnès se désolait de voir un paysage unique mourir à petit feu : **« Depuis 13 ans que j'habite à Weiterswiller, je voyais l'état des vergers se dégrader d'année en année, donc cette idée me trottait dans la tête. Au départ c'était surtout à force de voir les fruits pourrir au sol, puis c'est en voyant les arbres mourir et le paysage disparaître que j'ai voulu agir. »** Fin 2019, elle décide de se donner un an pour se former et contacter les propriétaires de ces vergers familiaux. C'est alors un véritable travail d'enquête qui s'impose à elle : « J'ai recensé une centaine de parcelles, pour 1400 arbres au total. Je les ai repérées sur Géoportail, en me rendant sur place et en consultant les cadastres de la mairie. Pour une quarantaine de lettres envoyées aux propriétaires, j'ai reçu une dizaine de réponses positives. » En échange du droit d'utiliser les fruits de ces vergers, Agnès proposait d'en entretenir les arbres. Le succès de la démarche commence déjà à porter ses fruits : « J'ai commencé à produire en Juin, mais depuis août ça ne s'arrête pas ! » se réjouit-elle.



Le rôle clé des collectivités

La transmission de telles terres permet la préservation d'un paysage, d'un patrimoine et d'une mémoire collective. À ce titre, le projet d'Agnès a séduit sa commune : « Je n'étais pas la seule à m'inquiéter pour les vergers, se souvient-elle, mon idée a été très bien accueillie, la mairie a accepté de prendre en charge une partie des travaux pour réhabiliter l'ancien lavoir communal que l'Arbocal loue aujourd'hui comme conserverie. » Pour Kim Stoeckel, ce soutien des collectivités représente un autre moyen de trouver du foncier, et de faciliter l'insertion des Hors Cadres Familiaux : **« elles ont un véritable rôle à jouer, ne serait-ce que mettre des terres à disposition de porteurs de projets, c'est déjà une aide énorme. Les communes possèdent souvent quelques terrains qui pourraient être utilisés pour cette pratique primordiale »** conclut-elle.

Que ce soit à l'échelle des communes ou des régions, l'installation peut être favorisée par une volonté politique, comme le confirme le cas de Johann et Lorène. « On a eu de la chance parce qu'on a rencontré les bonnes personnes au bon moment, mais plus que cela, c'était surtout grâce à l'aide de la Safer. » Les Safer (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural) sont des organismes d'État en charge des terres agricoles et rurales sur une région donnée. Ils achètent des terres et les revendent aux candidats remplissant au mieux les critères édictés par le ministère de l'agriculture. Dans le cas de la Ferme Affable, la Safer a demandé aux éleveurs candidats s'ils étaient prêts à laisser deux hectares à une ferme en maraîchage. Parmi eux, seul un a accepté, et c'est à lui que la Safer a cédé l'exploitation pour permettre l'installation de Johann et Lorène. « Sans ce soutien, on n'aurait jamais eu un seul bout de terre » affirme Johann Mathieu. Malheureusement, ce cas tient bien plus de l'exception que de la règle. Si les terres intransmissibles freinent l'installation des nouveaux agriculteurs, les outils pour lever ces freins existent. Parfois, il ne tient qu'à ceux qui les possèdent d'aider à assurer la relève.



52% des exploitants agricoles ont plus de 60 ans et seront partis à la retraite d'ici 10 ans.



POUR ALLER PLUS LOIN...



REPRENDRE LA TERRE AUX MACHINES
L'Atelier Paysan, édition Seuil.

«En juillet 2020, Terre de liens avait ainsi pu acquérir 223 fermes depuis sa création, soit 6400 hectares «préservés» ; alors même que c'est chaque semaine que disparaissent entre 200 et 260 fermes. Donc, en vingt ans, ce mouvement a sauvé l'équivalent de ce qui disparaît chaque semaine... Il a maintenu une ferme à chaque fois que mille s'éteignaient.»

DÉPATOUILLE TON ASSIETTE : LE DIALOGUE AU MENU

De juin à mi-juillet, le Parc naturel régional des Vosges du Nord, le Pays de Saverne, Plaine et Plateau, et le Pays de l'arrondissement de Sarreguemines ont organisé une rencontre riche d'échanges et de découvertes. Pour le grand public, nombre d'animations réunissaient les participants autour du contenu de leur assiette. Parmi elles, celle de Cathy Matter, créatrice et animatrice de *À corps végétal*, proposait aux gourmets de jeter un nouveau regard sur leurs jardins. Dans ses ateliers, au-delà des poireaux, choux ou autres classiques de nos étals, se sont d'avantage l'ail des ours, l'oseille ou l'ortie qui sont mis à l'honneur. « Souvent je fais un focus sur une plante. La première étape c'est d'aller dans un espace naturel pour identifier cinq plantes très communes. On les cueille avec toutes les recommandations de circonstance pour préserver la santé des cueilleurs et celle de l'environnement » explique Cathy Matter. Ensuite, les participants passent en cuisine pour préparer une recette de leur choix. **« Je suis là pour les aider, mais j'ai la volonté de les rendre autonomes. J'ai envie que les gens aillent dans leur jardin et qu'ils utilisent des plantes qu'ils ne voyaient pas forcément avant. »** Une fois que tout le monde a fini, l'atelier se conclue autour d'un buffet de dégustation, où chacun peut s'échanger des conseils sur la confection des plats. « C'est un moment convivial qui je l'espère inspire les gens à reproduire l'expérience chez eux avec des amis et de la famille notamment. »

La participation au cœur du programme

La démarche des ateliers de Cathy sont représentatifs des objectifs du Projet Alimentaire Territorial (PAT) : « On parle de relocaliser l'alimentation avec des produits de saison : cuisiner avec les plantes locales, on peut difficilement viser plus juste. » Si les animations ont rythmé la programmation de DéPATouille ton assiette, les échanges autour du PAT étaient au cœur de la démarche. Cathy Matter a participé à plusieurs ateliers de discussion : **« Le but était de définir ensemble des actions très concrètes pour favoriser l'alimentation saine et locale sur le territoire. J'ai participé notamment au volet sensibilisation, pour définir les axes prioritaires et les**



actions qui pourraient en découler » rapporte-t-elle. Durant ces ateliers, consommateurs, producteurs, et distributeurs étaient autour de la table pour apporter leur vision sur les problématiques entourant l'alimentation. En plus de la sensibilisation, trois autres thématiques étaient prévues au programme : restauration hors domicile, installation et pratiques agricoles, et méthodes alternatives d'alimentation. Si seuls les débats autour de la sensibilisation et des méthodes alternatives d'alimentation ont pu avoir lieu, de telles discussions sont essentielles à la réussite du PAT. Pour Cathy Matter, ça ne fait aucun doute : **« À mon avis, la force des PAT, c'est cette gouvernance partagée, qui permet aux citoyens de prendre pleinement part au projet et de faire partie du comité de gouvernance. J'espère que cet aspect permette à tous de se l'approprier, et qu'il porte ses fruits. »** L'objectif à long terme est de pérenniser l'événement, pour en faire un forum annuel et ainsi conserver le dialogue entre les acteurs et le comité de pilotage.

>> POUR LE GOÛTER, TOUS AU VERGER !

Tania Sorgius, Coordinatrice périscolaire à la fédération des Maisons départementales de la Jeunesse et de la Culture (MJC) d'Alsace sur le territoire de la communauté de communes Sauer-Pechelbronn.



Quelles actions menez-vous pour sensibiliser les plus jeunes au contenu de leur assiette ?

Avant la crise du Covid-19, on avait commencé à mener des actions autour de l'alimentaire et des circuits courts en travaillant avec des producteurs locaux. Nous avons organisé des visites de fermes et des ateliers où les enfants faisaient eux-mêmes leur goûters. On est allés chercher du fromage dans la chèvrerie de Steinbach ainsi que des pommes et des quetsches dans des vergers. Les enfants avaient entre 3 et 11 ans, de la maternelle au cours moyen. Le but était de leur faire découvrir des choses accessibles : souvent les enfants connaissent des animaux du bout du monde mais pas forcément la vache, le veau ou le petit agneau qui est juste à côté de chez eux.

Pourquoi est-il important selon vous de sensibiliser les plus jeunes ?

Au-delà de leur propre éducation, les enfants permettent de toucher un public plus large. C'est eux qui vont montrer aux autres, aux parents. Si on va chercher des ingrédients chez un producteur local et qu'on

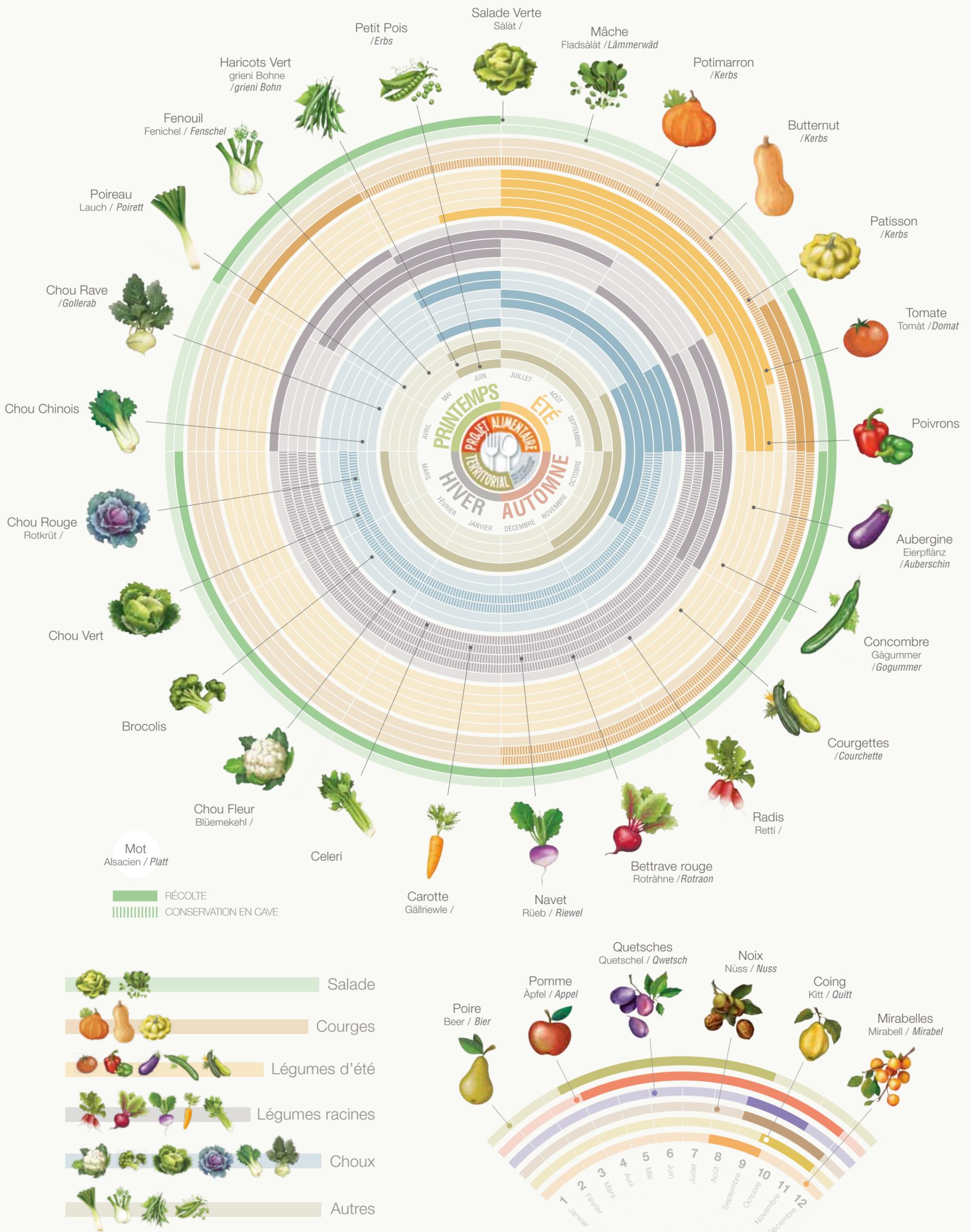
cuisine le goûter avec les enfants, en rentrant le soir ils vont le raconter à leur parents, ce qui peut les mener à aller voir le producteur eux-mêmes. Pour nous, les enfants sont ceux qui poussent les adultes à changer leurs habitudes.

Comment les enfants accueillent ces ateliers ?

L'enthousiasme des enfants m'a beaucoup marqué, ils sont très demandeurs. Quand on visite une bergerie et qu'on voit leur émerveillement, on se rend compte qu'on leur fait découvrir des choses qu'ils ont peut-être déjà vues, mais sans y prêter attention. On voit qu'ils prennent conscience de la beauté de la nature. Quand ils font des tartes après être allés chercher les pommes dans un verger, ils sont fiers. Depuis qu'on a dû arrêter, ils demandent régulièrement « quand est-ce qu'on refait des goûters ? » Voir cette envie chez eux, c'est vraiment enrichissant. Ils découvrent d'autres saveurs et deviennent acteurs de leur alimentation. Avec les directrices périscolaires et les activités du mercredi, nous sommes en train de reprendre contact avec les différents producteurs pour que les animations reprennent.

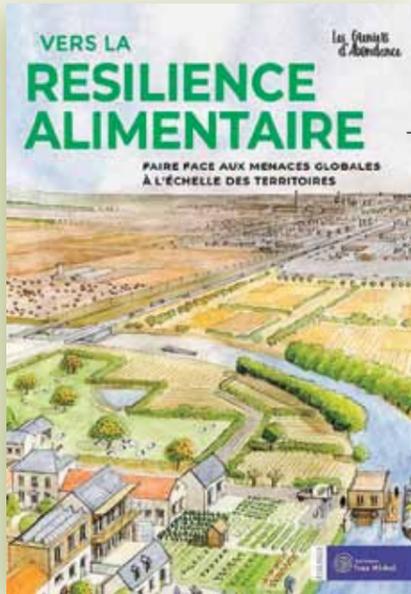
LES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX ET DE SAISON...

le bon choix pour réduire l'impact de notre consommation et favoriser l'agriculture locale.

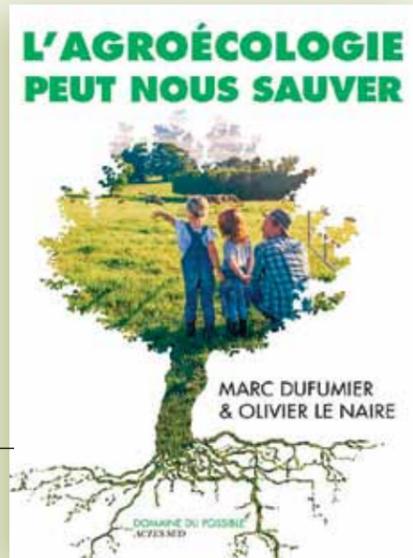


► COIN LECTURE

Pour en savoir plus sur les thématiques évoquées dans ce numéro, voici quelques livres qui vous permettront d'aller plus loin !



RÉSILIENCE ALIMENTAIRE
par Les Greniers d'Abondance
édition Yves Michel



L'AGROÉCOLOGIE PEUT NOUS SAUVER

par Marc Dufumier & Olivier le Naire
édition Actes Sud

► LA FILIÈRE BIÈRE SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE !

La culture brassicole de la région est riche, multiple, tant par ses brasseries historiques que ses microbrasseries. Le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays de Saverne, Plaine et Plateau cherche à promouvoir la bière locale en fédérant les acteurs de la filière. Animations, festivals, marché de brasseurs, portes ouvertes de brasseries : pour valoriser ces savoir-faire et permettre à chacun de partir à la découverte de nouvelles bières, le projet prévoit de nombreuses actions sur le territoire. À surveiller !



Remerciements :

Les questions relatives à l'alimentation et à l'agriculture nous touchent tous et nombreux sont ceux qui se sont rencontrés lors des moments de débat du territoire : habitants, collectivités territoriales, Etat, organismes professionnels agricoles, paysans, artisans des métiers de la bouche, Agence de l'eau Rhin-Meuse... Nous remercions toutes les personnes qui ont participé à la démarche de concertation du PAT, qui se sont mobilisés pour l'organisation de DéPATouille ton assiette, qui ont partagé leurs savoirs pour la réalisation de ce BI UNS, et tout particulièrement Geneviève BEHOTEGUY pour le dynamisme qu'elle a su impulser.

Avec le soutien financier



LES BOUTIQUES DES VOSGES DU NORD, UN RÉSEAU POUR CONSOMMER LOCAL

Le réseau des Boutiques des Vosges du Nord met en réseau des points de vente partenaires, engagés dans la promotion des produits sélectionnés par le Parc pour leur production locale et artisanale. Créés en 2018, ils proposent une large variété de produits locaux en vente directe de produits de qualité.

Y-a-t-il une boutique près de chez vous ?

N'hésitez pas à passer jeter un œil ou à contacter les 7 boutique du réseau :

- **L'étagère**, 21 rue Centrale à Enchenberg
03 87 27 06 70, @letageredeclaudia
- **Moulin Burggraf-Becker**, 163 Rue du Moulin à Dossenheim-sur-Zinsel
03 88 70 01 67, @moulinburggraf
- **L'office de tourisme d'Alsace Bossue**, 90 Rue Principale, 67430 Lorentzen, 03 88 00 40 39, @alsacebossue
- **La ferme du Steinbach**, 6 Rue Rohrmatt, 67510 Obersteinbach, 03 88 09 57 42, @fermedusteinbach
- **Ruchers des Vosges du Nord**, Staedel, 67290 La Petite Pierre 06 83 32 88 94, @mielproducteur
- **L'épicentre**, 2 rue principale, 67290 Weislingen 03 68 04 62 24, @lepcentre67
- **L'atelier fariné**, 11 rue principale, 57230 Baerenthal 03 87 06 25 78, @L.atelier.farine



La marque Valeurs Parc Naturel Régional a été créée en 2016, et peut être attribuée à des produits alimentaires, artisanaux, à des actions pédagogiques, hébergements ou prestations touristiques. Elle valorise les produits à forte dimension humaine et sociale, qui préservent les patrimoines sous toutes leur formes.

PARC NATUREL RÉGIONAL
DES VOSGES DU NORD