

LETTRE DE LA MAISON DE L'EUROPE ET DES EUROPÉENS À CLUNY

« Unis dans la diversité » (devise de l'Union européenne)



ÉDITO

« DE LA FERME À LA TABLE » OU REPENSER NOTRE LIEN FONDAMENTAL À L'ALIMENTATION

Encore faut-il qu'ils recherchent ensemble le bien commun (air, terre, eau, monde du vivant) à court, moyen et long terme par une confrontation respectueuse des uns et des autres. Aujourd'hui, plus que jamais cette recherche est vitale. La gestion des terres, la production agricole et l'alimentation doivent changer en profondeur pour réduire le réchauffement climatique et préserver nos santés.

Notre *Lettre* n° 12 est consacrée à cette nouvelle donne avec en toile de fond, un programme européen voté en 2020. Au titre alléchant « De la ferme à la table » il ambitionne de réduire d'ici 2030 le recours aux pesticides dans les champs européens (- 50 %) et l'usage d'engrais chimiques (- 20 %). Cela suppose de changer nos pratiques et d'orienter les recherches (INRA, INRIA, organismes agricoles...) pour apprendre et mettre en œuvre à grande échelle la régénération naturelle de sols devenus arides par des années d'intrants déversés. Il y va du climat, de nos santés et de la vitalité de nos sociétés.



© Commission européenne

Des professionnels du Clunisois convaincus par ce projet, adeptes des circuits courts, forment une chaîne de passionnés : agriculteurs, épiciers solidaires, formateurs, élus, chercheurs universitaires, cuisiniers, restaurateurs. Notre *Lettre* invite à les rencontrer, à apprécier leurs réalisations et leurs produits. Belles découvertes et bon appétit ! Se nourrir, c'est introduire la relation au cœur de l'alimentation. ■

Philippe Mayaud, Robert De Backer

Les prix des aliments s'envolent ; 14,3 % d'augmentation en un an (Insee, mars 2023), même les lapins de Pâques en chocolat (+10 %) sont sidérés et les agriculteurs « bio » cherchent un second souffle ! En cause, les problèmes et les conflits sanitaires, phytosanitaires, climatiques, économiques, géopolitiques liés à notre nourriture. Quelques exemples au mois de mars : la sécheresse fait qu'on se bat pour l'eau, même en France. Dans la foulée, un « plan Eau » issu des Assises de l'Eau (sept. 22) est annoncé « pour anticiper les effets du changement climatique et le grand stress prévu cet été ». On apprend cette semaine qu'au pays du « Château la pompe » un tiers des eaux du robinet est contaminé par un antifongique interdit depuis 2020, le chlorothalonil, « cancérigène probable » mais sans risque sanitaire assuré le gouvernement. Croisons les doigts ! Les quotas de pêche proposés par la Commission Européenne aux Etats membres pour d'excellentes raisons, attisent la colère

des pêcheurs de Boulogne qui se mettent en grève : le cabillaud risque de disparaître de nos assiettes et les soles sont déjà hors de prix. Aux Pays-Bas les paysans, champions de l'élevage intensif, refusent de réduire la taille de leurs cheptels. Or, ils génèrent 40 % des émissions d'azote ; les sols y sont gorgés d'azote et les eaux de leurs fleuves et canaux envahies par les algues vertes. comme en Bretagne ! Au Grand-Duché de Luxembourg, la Justice vient de refuser l'interdiction des glyphosates potentiellement cancérigènes. Leur pays avait été pionnier pour les bannir. Bayer triomphe ! Bref, diminution des ressources, empoisonnement de nos nutriments, famines dramatiques, inflation, se télescopent à un rythme accru suscitant colères, oppositions et exigences nouvelles. Conscients de ces menaces, et de ces opportunités, beaucoup d'entre nous surveillent leur porte-monnaie et veulent prendre en main leur santé et celle de la planète. ■ RDB

SOMMAIRE

Dossier :

« DE LA FERME À LA TABLE » EUROPA'TABLE

« De la ferme à la table »	02
La tradition des moines de Cluny	02
Le Pacte vert	03
Le Projet Alimentaire Territorial « Nourrir le Clunisois »	04
Ferme Saint-Laurent la force du collectif, de la beauté, de la diversité	05
La Maison Familiale Rurale de Mazille (MFM) à l'heure européenne	06
Les Mains Libres, le bio innovant et convivial	06
« Les jardins de Cocagne » à Mâcon	07
L'alimentation, une histoire de reliance et une passion.	08
L'alimentation, enjeu crucial, l'initiative du Collège européen de Cluny	09
Quand les artistes font le marché	10
Nos activités, rétrospective et agenda	11
« De la ferme à la table » suite, avec Jérémy Decerle, député européen	12



Le 9 mai 1950, Robert Schuman lançait le projet d'un Marché Commun du charbon et de l'acier entre la France et l'Allemagne. Son but : construire entre les Européens des liens économiques et sociaux tellement étroits que la guerre soit impossible. C'était l'acte de naissance de l'Union européenne.

27 Etats-membres de l'Union – 447,7 millions d'habitants – et l'Ukraine depuis cette année, s'associent à cette fête et célèbrent 73 années de paix, de prospérité, de démocratie, de libre circulation et de nombreux problèmes à résoudre... unis dans la diversité.

De la ferme à la table

PAR
ROBERT DE BACKER

Ce titre alléchant désigne l'ambitieuse stratégie de la Commission européenne pour réduire de 50 % le recours aux pesticides d'ici à 2030. Elle décline le Pacte vert dans le domaine de l'alimentation (voir encadré p.03). Annoncée en 2020, les eurodéputés l'ont votée le 19 octobre 2021 à une large majorité (452 voix pour, 170 voix contre et 76 abstentions) malgré l'opposition tenace du principal syndicat agricole européen, le Copa-Cogeca, qui redoute l'effondrement des rendements agricoles.

En effet, cette stratégie « verte » met la barre très haut. Elle prévoit de réduire de moitié le recours aux pesticides dans les champs européens d'ici à 2030, et de 20 % l'usage d'engrais chimiques. A cet horizon un quart des terres agricoles seraient cultivées en agriculture biologique (contre 8,5 % en 2019) et les ventes d'antibiotiques pour les animaux d'élevage réduites de moitié ! Non sans raisons : la chaîne alimentaire pèse au niveau mondial pour un tiers des émissions

de gaz à effet de serre ; elle est reconnue comme un des principaux facteurs de perte de biodiversité. Or « si les insectes disparaissent, tout le reste disparaît avec eux » ; depuis une trentaine d'années des populations d'insectes auraient chuté de 80 %, une catastrophe !⁽¹⁾

Bref, les gouvernements européens en phase avec l'opinion, commencent à reconnaître que le ●●●



DE LA FERME À LA TABLE, LA TRADITION DES MOINES DE CLUNY

« DE LA FERME À LA TABLE », LES MOINES SURENT Y FAIRE.

Dans un contexte tout différent du nôtre – ni transition climatique, ni engrais, ni pesticides chimiques, ni productivité – en un siècle et demi (du XI^e au XII^e siècle), ils fondent une trentaine d'exploitations agricoles, les doyenés / granges, dont six fortifiés, dans un rayon d'environ 50 km autour de l'abbaye. Ils y pratiquent une agriculture de subsistance sur de grandes surfaces : 1000 ha d'un seul tenant pour le plus grand d'entre eux. Lieux de prière, de paix (négociations de désaccords, conflits, etc.), d'hospitalité et de résidence de nombreux fermiers et de leurs familles, les doyenés approvisionnaient la communauté des moines, ses hôtes, les pèlerins, leurs mulets



Les moines de Cluny à table. XV^e siècle

et leurs chevaux, et les pauvres, en nourriture, en laine pour les vêtements, en peaux pour parchemins, en bois, en céréales, en légumes, en vin.

Ce qui faisait beaucoup de monde. En 1085, à la veille du carême, le monastère nourrit quelque 17 000 personnes ; il avait fallu, dit la chronique, abattre 250 porcs !

LA TABLE DES MOINES ÉTAIT BONNE ET MÊME GASTRONOMIQUE !

Au XI^e siècle, Pierre Damien, légat du pape, s'étonne « des apprêts recherchés, d'excellentes sauces, de savoureux poissons... » et un siècle plus tard, Bernard de Clairvaux est scandalisé que « les cuisiniers connaissent 36 recettes de cuisson des œufs ». Pierre le Vénérable le justifiait, non sans réserves, par les longues heures passées à la liturgie et à la prière. D'après les coutumiers, il y avait à l'abbaye deux cuisines (« coquinae » en bas latin qui aurait donné « coquin » !) ; l'une, régulière dans laquelle des moines préparaient à tour de rôle la boulangerie et les plats : fèves, légumes, etc. selon la règle de saint Benoît ; une autre où des serviteurs laïques concoctant une gastronomie monastique, mijotaient œufs, poissons (brochets, lamproies, anguilles..), fromages et fruits variés.

Quant au vin, les moines le buvaient souvent épicé. Trop pour bien faire ! À tel point que Pierre le Vénérable limitera (en 1140 ?) le « pigmentum » vin aromatisé – miel et épices – au seul repas du Jeudi Saint. « Cluny fut en son temps un véritable centre européen d'œnologie : son savoir vitivinicole s'est étendu aux confins du continent dans des milliers d'abbayes sœurs et de prieurés, en parallèle avec son rayonnement spirituel »⁽¹⁾. **RDB**

(1) E. Steeves. Cluny, le vignoble invisible, Académie de Mâcon 2013.



Moine goûtant du vin dans un cellier, Miniature fin XIII^e Li Livres dou sante, d'Aldobrandino daSiena. British Library, Londres.

●●● **système actuel n'est pas soutenable**, même si les changements sont lents et insuffisants selon les experts et les écologistes. Le dernier rapport du GIEC (mars 2023) « un guide pratique pour désamorcer la bombe à retardement climatique » insiste ; il faut agir tout de suite et radicalement. Garder un monde vivable pour tous implique de réduire immédiatement et drastiquement les émissions dans tous les secteurs. Les études compilées dans ce rapport démontrent que l'augmentation des températures affectera la disponibilité des aliments et la nutrition. La gestion des terres, la production agricole et l'alimentation doivent changer en profondeur pour réduire le réchauffement climatique et préserver nos santés.

Encore faut-il que les décisions politiques imprègnent la vie quotidienne, concrètement et localement. Au vote du Parlement européen qui se veut contraignant, succéderont dans les prochains mois une série

d'initiatives, législatives – ratification par les 27 Etats – ou autres, pour rendre le système alimentaire européen plus durable, résilient, plus respectueux du bien-être animal et de la santé humaine. Sans attendre, la Fédération française des Maisons de l'Europe a lancé **un projet Europa'table. Il invite les citoyens à mettre en œuvre la stratégie de « la ferme à la table » et encourage les actions qui font honneur au savoir-faire français et européen en alimentation et en agriculture biologiques.**

Nous nous sommes engagés avec conviction dans ce projet. A preuve, notre Lettre n° 12. Elle fait connaître des professionnels du Clunisois qui, de la fourche à la fourchette, adeptes des circuits courts, forment une chaîne de passionnés : agriculteurs, épiciers solidaires, formateurs, élus, chercheurs universitaires, cuisiniers, restaurateurs. Notre Lettre invite à les rencontrer, à apprécier leurs réalisations et leurs produits. ■

(1) Eufic www.eufic.org > production-alimentaire > article



LE PACTE VERT, C'EST QUOI ?

Le Pacte vert (Green Deal) européen⁽¹⁾ est la feuille de route sur le climat présentée par la Commission européenne le 14 juillet 2021. Il regroupe 12 textes législatifs (3800 pages !).

Ce projet législatif – le plus important jamais proposé dans le monde – ambitionne de limiter en Europe le réchauffement climatique à 1,5° Celsius. Il est estimé aujourd'hui à 2,7° et les catastrophes se succèdent déjà: incendies spectaculaires en Californie ou en Sibérie, températures délirantes au Canada, en Sibérie, inondations destructrices en Chine ou en Europe de l'Ouest.

Son calendrier est audacieux :

- > 2030, réduction de 55% des gaz à effet de serre (par rapport à 1990).
- > 2035, interdiction de la vente des véhicules à moteur thermique
- > 2050, refonte du marché du carbone⁽²⁾, avec taxe carbone aux frontières pour les importations les plus émettrices de CO2 (aluminium, ciment, engrais, etc.). Ce qui permettrait d'atteindre à cette date, sans trop de douleur, la neutralité carbone (3).

Sa mise en œuvre est un parcours d'obstacles semé d'embûches :

Le Parlement européen doit l'adopter ainsi que les 27 parlements nationaux, voire régionaux, ce qui suppose des compromis et des délais. La mise en œuvre de ces textes législatifs prend évidemment du temps. Depuis 2021 le Parlement européen multiplie les votes : par exemple, en octobre

2022 la fin des moteurs thermiques pour 2035, en octobre 2021 le programme « De la ferme à la table ». Il faut aussi gérer les effets de ces changements : hausse des coûts de chauffage et de transport (routier, maritime, aérien) ; mouvements sociaux prévisibles – on se souvient des gilets jaunes – pressions des lobbyings agricoles, industriels, financiers, etc. ; ce 23 mars l'Allemagne a refusé de supprimer les moteurs thermiques fin 2035 malgré son engagement, mais a proposé un compromis entériné par le Conseil le 25 mars.



AVEC +1°C, LES
CATASTROPHES SE
SUCCÈDENT DÉJÀ,
INCENDIES SPECTACULAIRES
EN CALIFORNIE OU EN SIBÉRIE,
TEMPÉRATURES DÉLIRANTES
AU CANADA, EN SIBÉRIE,
EN PASSANT PAR LES INONDATIONS
DESTRUCTRICES EN CHINE
OU EN EUROPE DE L'OUEST.

Pascal Canfin, eurodéputé.

Le rapport du GIEC publié ce 20 mars 2023, synthèse de huit ans de travaux, approuvé par 195 états confirme le Pacte vert : « Alors que les vies de milliards de personnes sont déjà affectées, la poursuite des émissions de gaz à effet de serre va renforcer les menaces sur la production alimentaire, l'approvisionnement en eau, la santé humaine, les économies nationales et la survie d'une grande partie du monde naturel⁽⁴⁾. Pourtant, l'humanité peut encore reculer et éviter le grand saut.»

Dans cette course contre le (mauvais) temps, la devise de Guillaume d'Orange « Point n'est besoin d'espérer pour entreprendre ni de réussir pour persévérer » pourrait être une autre devise de l'Europe. RDB

1) Notre Lettre d'octobre 2021 lui était consacrée.

2) Le marché du carbone est celui par lequel les producteurs ont la possibilité de s'échanger des droits à émettre du carbone. Le Pacte Vert prévoit de l'élargir aux transports et au chauffage des bâtiments.

3) La neutralité carbone à l'intérieur d'un périmètre donné, est un état d'équilibre entre les émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine et leur retrait de l'atmosphère par l'homme ou de son fait.

4) Le Monde 22 mars 2023 « Le rapport de synthèse du GIEC, un guide pratique pour désamorcer la bombe à retardement climatique »

Le Projet Alimentaire Territorial « Nourrir le Clunisois »

En 2021, le Clunisois s'est engagé dans un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, piloté par la **Communauté de communes**. Issus de la **Loi d'avenir pour l'agriculture** qui encourage leur développement depuis 2014, les PAT sont des démarches de terrain rassemblant des acteurs intéressés par l'alimentation, qui cherchent et mettent en œuvre, après diagnostic, des solutions concrètes en réponse à des problématiques locales.

PAR
CLAIRE PERNET,
chargée de mission
Projet Alimentaire
Territorial



Le collectif Brigade des compotes organise le glanage dans les vergers

Du champ à l'assiette

Le PAT du Clunisois, comme les 400 autres démarches similaires en France, vise principalement la reterritorialisation de l'alimentation. Pour cela, il s'intéresse à l'ensemble du système alimentaire du territoire. La notion de « système alimentaire » désigne l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population : cultiver, récolter, conditionner, transformer, transporter, commercialiser et consommer et tout ce que cela sous-tend (impact environnemental, social et sociétal, économique).

Le Clunisois, un territoire historiquement engagé dans l'agriculture et l'alimentation

De longue date, le Clunisois est engagé dans des actions en faveur d'une agriculture et d'une alimentation locales dans le respect du paysage et du cadre de vie. Citons par exemple la création de Cantines en mouvement, association visant à faciliter l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux ; l'accompagnement dans le cadre de Natura 2 000 de mesures agro-environnementales ; l'investissement dans le bâtiment de la Laiterie Bernard afin de conserver cette activité sur le territoire ; l'investissement dans Melting Popote, laboratoire de transformation agro-alimentaire partagé...

Un diagnostic, un plan d'actions locales

Comme toute démarche concertée, le PAT a démarré par un diagnostic du système alimentaire du territoire. S'en sont suivies des actions en partenariat, par exemple :

- Pour accompagner la dynamique agricole et la diversification du territoire :

Très agricole et caractérisé par la présence forte d'un élevage extensif principalement bovin, façonnant le paysage, le territoire est concerné comme l'ensemble de la France par une diminution conséquente du nombre d'agriculteurs. La production de légumes et de fruits est insuffisante (14 % des besoins couverts en légumes, 29 % en fruits). Dans le même temps l'attractivité du Clunisois s'observe en agriculture ; de nombreux porteurs de projet agricole souhaitent s'installer sur le territoire. Afin d'accompagner le renouvellement des générations et le développement des productions nécessaires, des animations sont proposées aux agriculteurs et futurs agriculteurs dans leurs projets (voir le zoom « mieux connaître le potentiel agronomique du Clunisois »).

- Pour aider la restauration collective à s'approvisionner en produits locaux et de qualité :

Une trentaine d'établissements (écoles, établissements

médico-sociaux, etc.) proposent une restauration collective à un nombre très variable de convives. Dans le cadre du PAT, deux salons de la restauration collective ont été organisés pour faire se rencontrer les responsables et les fournisseurs locaux afin de favoriser des collaborations futures.

- **Glanage dans les vergers avec la Brigade des compotes** : un collectif de bénévoles va cueillir des fruits non ramassés, proposés par des propriétaires, pour les redistribuer à l'aide alimentaire. En 2022, une trentaine de cueillettes ont eu lieu.

D'autres actions sont menées ou prévues sur les thèmes de la transformation agroalimentaire, de l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous, de l'adaptation au changement climatique, de la valorisation des produits locaux, de la transition écologique du système alimentaire...

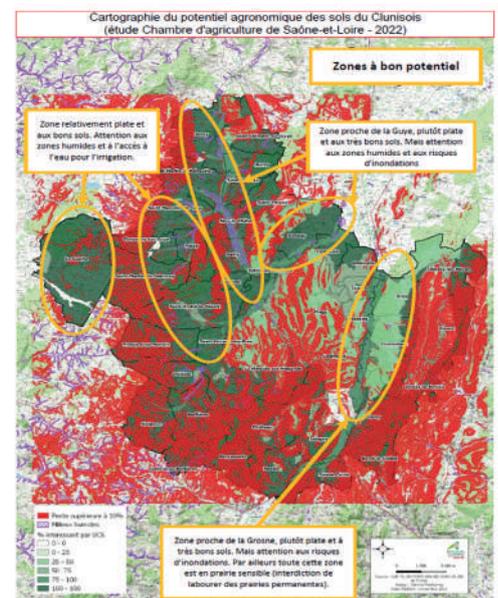
Ces projets concourent à faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité et visent à renforcer les maillons du système alimentaire local, pour une meilleure résilience. ■

Plus d'informations :

<https://enclunisois.fr/actions/environnement/projet-alimentaire-territorial/>

MIEUX CONNAÎTRE LE POTENTIEL AGRONOMIQUE DU CLUNISOIS

Le potentiel agronomique est signalé par du vert : vert clair (potentiel faible) et vert foncé (potentiel fort). Les zones en rouge signalent les zones de fortes pentes.



FERME SAINT-LAURENT : LA FORCE DU COLLECTIF, DE LA BEAUTÉ, DE LA DIVERSITÉ

Mathilde Manteaux participe à la formation post Master sur l'innovation territoriale proposée par le Collège Européen de Cluny (voir page 9). Elle a visité début janvier la ferme Saint-Laurent, située sur la commune de Château après avoir vécu dans le gîte situé en plein cœur de cette ferme. Témoignage de sa visite animée par Philippe, maraîcher au sein du GAEC⁽¹⁾.



Philippe nous a accueillis et nous a expliqué l'histoire et la raison d'être de la ferme, depuis la grande terrasse qui surplombe le magnifique paysage dans lequel s'inscrit le domaine Saint-Laurent.

La ferme Saint-Laurent a été fondée en 1992, avec un projet d'agriculture biologique collective et une forte volonté de transmission et de formation. Selon Jean-Luc Delpuech, président de la Communauté de communes du Clunisois, l'installation il y a plus de 30 ans de cette ferme contribue à expliquer le nombre de porteurs de projets agroécologiques dans la région.

La ferme appartient à l'association Terre de Liens, ce qui garantit l'absence de spéculation financière sur ces terres agricoles et le fait que de nouveaux paysans puissent s'y installer sans devoir acheter une parcelle. La ferme est gérée par un GAEC de 6 ou 7 personnes, ce qui a de nombreux aspects positifs. D'une part ce fonctionnement collectif permet aux paysans de prendre des congés, notamment parce que les maraîchers se forment à l'élevage. D'autre part, la péréquation du chiffre d'affaires des différentes activités aboutit à fournir à tous un salaire supérieur au SMIC, sans dette(s) à rembourser. Cela favorise aussi des mises en commun intéressantes. Par exemple, les légumes invendus nourrissent les cochons. Philippe nous a également parlé des défis et des difficultés d'un fonctionnement collectif. Pour qu'il soit un atout,

TERRE DE LIENS

L'association a été créée en 2003 pour libérer la terre de la spéculation foncière, favoriser l'accès des paysans à la terre, promouvoir des projets citoyens pour dynamiser les territoires ruraux et appuyer une agriculture respectueuse de l'environnement. Terre de liens rassemble 19 associations territoriales qui mettent en œuvre son projet. Elle est soutenue par la Macif, La Fondation de France, Le Fonds européen agricole pour le développement rural, des groupes de bénévoles, etc...



Au premier plan, les serres et les terrains utilisés pour le maraîchage ainsi que la source si précieuse dont la préservation compte beaucoup pour le GAEC. Au deuxième plan, un grand bâtiment agricole qui abrite des vaches laitières, des cochons et des chèvres. Le foin y est également stocké. Au troisième plan, la vallée, la maison de l'un des fondateurs de la ferme et de l'association Terre de Liens, et des parcelles boisées qui appartiennent également au GAEC. Derrière nous, un ensemble de jolis bâtiments qui servent d'habitat pour les paysans, de magasin en vente directe, de fromagerie et de menuiserie associative. La première impression en découvrant ce lieu sont la beauté des lieux et du paysage, ainsi que la force du collectif.

un travail sur soi et une communication non violente sont indispensables.

Philippe nous a raconté les impacts sur leur activité du confinement dûs au Covid. Au printemps 2020, ils ont peiné à répondre à la demande qui avait explosé, comme si les gens découvraient leur existence et leur activité. Mais cet engouement s'est arrêté avec la pandémie. Aujourd'hui la « crise du bio » sévit à Saint-Laurent comme dans toute la France. Elle s'explique par l'inflation mais aussi par l'apparition de nouveaux labels, moins contraignants que le label bio, tel la « Haute Valeur Environnementale », qui sont des vecteurs d'une concurrence pouvant être qualifiée de déloyale pour l'agriculture bio. Une autre raison est le manque de soutien public. La Cour des comptes, dans un rapport de juin 2022, soulignait le fait que la France doit amplifier son soutien à l'agriculture biologique (via les aides à l'installation, au maintien, etc) pour respecter les objectifs de l'Union Européenne relatifs à l'augmentation du pourcentage de parcelles en bio.

Enfin, j'ai demandé quel avait été l'impact de l'augmentation du prix du carburant et de la baisse prévisible de la disponibilité du pétrole. Selon Philippe ils veillent à limiter l'emploi des tracteurs aux besoins nécessaires. En revanche, concernant la fin du pétrole, il nous a dit : « je n'aimerais pas connaître ça ! ». Cette réponse m'a fait réaliser une fois de plus le niveau d'impréparation de notre société aux bouleversements systémiques que nous allons connaître. Mais, comment pouvons-nous y être préparés alors que notre Président se demandait en 2023 : « Qui aurait pu prédire la crise climatique ? »

Pour surmonter les crises auxquelles est confrontée l'agriculture, de nombreux chercheurs soulignent l'importance de la diversité. A Saint-Laurent, cette diversité est mise en œuvre, s'agissant des activités agricoles ainsi que des plants, des animaux, des habitats écologiques, etc. Selon moi, cette ferme est un modèle qui détient de nombreuses solutions pour transformer notre société. Je retiendrai particulièrement la force de la beauté, du collectif - couplée à un travail sur soi et sur la communication- et de la diversité.

Merci Philippe, merci et bravo à tous les acteurs du Domaine Saint-Laurent et merci à Claire et Charlotte pour ce module de formation « Se nourrir local ». ■

1) Groupe Agricole d'Exploitation en Commun

2) Salon de l'agriculture : pourquoi la filière bio est en pleine crise de croissance (francetvinfo.fr)

3) Le label HVE trompe le consommateur, la justice doit l'interdire (fnab.org)

4) Le soutien à l'agriculture biologique | Cour des comptes (ccomptes.fr)

5) *Pétrole, le déclin est proche*, de Matthieu Auzanneau, avec Hortense Chauvin

La Maison Familiale Rurale de Mazille (MFM) à l'heure européenne

Créée en 1953 la MFM, 70 ans cette année, forme des jeunes ruraux aux métiers de la vente, de l'agriculture et de l'élevage, futurs acteurs-clé de la chaîne alimentaire reliant la ferme à nos assiettes. Depuis 12 ans elle participe au programme européen Erasmus +⁽¹⁾.

PAR MARIE-AUDE POISSON

La maison familiale rurale de Mazille, créée en 1953 à Paray-le-Monial s'est installée au domaine de Charly en 1960. Sous statut associatif l'établissement a pour mission de former des jeunes plus particulièrement aux métiers de la vente, de l'agriculture et de l'élevage. Elle fait partie d'un réseau de quelque 350 Maisons familiales rurales en France. A Mazille, chaque année, 120 jeunes, accueillis en internat, provenant aussi bien du Charolais que de la Bresse ou du Beaujolais, rejoignent à partir de la 4^e une formation alternant cours et stages auprès d'un réseau d'environ 300 professionnels locaux. Un Bac pro « conduite et gestion d'une exploitation agricole » et Bac pro « technicien en conseil vente et produits alimentaires et boissons » sanctionnent ce cursus qui peut se poursuivre en BTS.

Depuis 12 ans, la MFR de Mazille participe au programme européen Erasmus, popularisé par *L'Auberge espagnole* de Cédric Klapisch⁽²⁾. Précisément, cette année, après la Bulgarie, l'Italie, la Pologne, le Royaume-Uni, la destination retenue pour une classe de première – 16 jeunes – a été la région de Malaga au sud de la péninsule ibérique au cours du mois d'avril, avec un budget de 26 000 € financé par l'union Européenne. Deux autres stages prévus en Pologne pour une classe de 4^e et une classe de terminale ont dû être annulés en raison de la guerre en Ukraine⁽³⁾.

Ce séjour ne constitue pas un aperçu exotique ou simplement dépayçant en marge du cursus scolaire, mais fait partie intégrante d'une pédagogie visant à élargir les références culturelles et professionnelles des jeunes et à développer leur autonomie. Répartis dans différents terrains de stages de la région choisie, ils reçoivent 300 € pour subvenir pendant 3 semaines à leurs dépenses alimentaires, transports, et besoins divers en totale autonomie. Confrontés à une langue étrangère, ils font l'expérience d'avoir à se débrouiller avec leurs connaissances parfois limitées – ici l'espagnol et l'anglais – pour beaucoup il s'agit d'une première confrontation avec



Marina Royo, future référente Erasmus de la MFR présente aux familles les lieux de stage et de villégiature des jeunes dans la région de Malaga.

l'étranger, de leur premier déplacement en avion, d'une absence de tuteur au quotidien, même si les responsables pédagogiques et un parent volontaire n'étaient jamais loin pour intervenir si besoin. Après le « blues » des deux premiers jours, la volonté de refaire surface l'emporte, les murs mentaux tombent et la confiance s'installe : ce sont de jeunes adultes qui reviennent, ouverts à d'autres expériences, prêts à motiver leurs camarades pour tenter à leur tour l'aventure... et à repartir l'année prochaine si leurs contrats professionnels le leur permettent.

À la rentrée 2023, M. Drozniak, le référent Erasmus historique de la MFR de Mazille passera le relais à Marina Royo-Carasco. De nouveaux Elliot, Béatrice, Marlène, Raphaël, Suzanne, Louison, Jeanne, Mathis, Ethan, Jules, Clémence, Yohan, Antoine, Marie, Maëlys et Océane, s'ouvriront à la dimension européenne de leur avenir. ■

(1) Erasmus + est un programme européen qui soutient financièrement une large gamme d'actions et d'activités dans le domaine de l'éducation, de la formation, de la jeunesse et du sport.

(2) Le film est paru en 2002. Son héros part vivre une année à Barcelone via le programme Erasmus.

(3) Voir notre article dans *La Lettre* de la Maison de l'Europe à Cluny paru en décembre 2019.



La Maison familiale rurale de Mazille, créée à Paray-le-Monial, à Mazille depuis 1960

la bonne adresse

LES MAINS LIBRES, LE BIO INNOVANT ET CONVIVIAL

PAR NANE TISSOT

Il existe à Cluny un restaurant pas comme les autres, Les Mains Libres. Nourriture et culture s'y partagent en bonne intelligence et bon goût. Une adresse rare et propice à la fête, à l'échange, à la découverte.

Ce lieu multiple cache plusieurs activités. On peut y manger le samedi, un repas préparé avec des produits locaux : plat et dessert végétal, à manger sur place ou à emporter chez soi. C'est aussi un lieu de rencontre autour d'ateliers de photos, de poésies, de lectures, de couture et récup-broderie-textile (patchwork, boro, broderie). Il y a aussi l'espace jeux sur une petite table à plusieurs : les bons classiques, cartes, dominos, échecs ou plus récents Azul, Code names, The Mind... ou ceux qu'on apporte.

Les expositions des 4 créateurs-animateurs-inventeurs de ce lieu, Lucie et Clément, photographes, et Jen et Pauline, céramistes, sont régulières. Certains jours, ils invitent d'autres artistes, plasticiens, musiciens, cinéastes, écrivains...

C'est un lieu de « tricotage » entre les personnes, les nouveaux, les anciens, sur tout ce qui compte dans la vie, sans hiérarchie. **C'est la culture et la nourriture dans tous ses états !** Ceux qui viennent sont du coin comme ceux qui accueillent. Tout est propice à la fête, à échanger, à découvrir, au 6 rue de la Barre, sur la place. ■





« LES JARDINS DE COCAGNE DE » MÂCON UNE AVENTURE HUMAINE ET ÉCONOMIQUE SUR UN TERRITOIRE DEPUIS 25 ANS

« Ils ont besoin de travail, vous avez besoin de légumes bio, ensemble cultivons la solidarité » tel est le slogan qui pourrait résumer la philosophie des « Jardins » de Mâcon et des 105 autres jardins du Réseau Cocagne en France.

PAR **MARC BOGGIO**,
Témoignage d'un adhérent enthousiaste.

Les Jardins de Cocagne sont une exploitation maraîchère biologique, à vocation d'insertion sociale et professionnelle. Ils accueillent des femmes et des hommes de tout âge, en situation précaire et rencontrant des difficultés d'ordre professionnel, social ou personnel. A travers la production de légumes biologiques, distribués sous forme de paniers hebdomadaires à des adhérents-consommateurs, l'objectif des Jardins de Cocagne est de permettre à ces personnes de retrouver un emploi et de construire un projet professionnel et personnel. Ils sont, sur le plan juridique, une association loi 1901, sur le plan économique, un atelier chantier d'insertion (ACI), sur le plan humain, une communauté d'hommes et de femmes qui agissent dans le même but.

En chiffres, les Jardins de Mâcon, ce sont : 100 tonnes de légumes bio produits par an sur 7 ha et sous 8 000 m² des serres, 350 à 400 paniers de légumes livrés par semaine à nos adhérents, 400 000 € de chiffre d'affaires (parce que nous vendons aussi nos légumes à des professionnels et sur des marchés). Pour y arriver, 50 jardinier en réinsertion travaillent pour une durée de 2 à 24 mois (ce qui correspond à 25 équivalents temps plein sur l'année) encadrés par 4 maraî-



© Alain Bernigaud

chers, un accompagnateur socio-professionnel et du personnel administratif. Mais le chiffre le plus important pour nous, c'est le nombre de jardiniers qui retrouvent un emploi ou une formation qualifiante. C'est plus de 60 %.

Depuis 15 ans je mange les légumes bio des Jardins. Chaque semaine je vais chercher notre panier. Aujourd'hui nous avons un potimarron, des poireaux, des carottes, une soupe de légumes, des pommes de terre, de la mâche et des choux romanesco que je ne connaissais pas. Plaisir de la découverte. Ils sont beaux mais... comment les cuisiner ? Il n'y a qu'à regarder la feuille de recette qui est dans le panier.

Ces légumes ont été produits à 3 km de chez moi. Cela me plaît. Habitant en ville, je me dis que là-bas, près de l'aérodrome, c'est un peu mon jardin. J'y vais de temps en temps. Je suis aussi un peu bénévole. Parfois on nous demande de l'aide pour récolter les coings, ou pour trancher les courges. Pas assez souvent dans les champs, travailler au grand air avec les jardiniers. Cela me plaît de savoir que le mardi et le vendredi les camionnettes des Jardins font leur tournée de livraison et sillonnent le territoire mâconnais jusqu'à Cluny ou même Beaujeu. J'aime cette idée de ferme

urbaine ou municipale qui produit à côté de chez moi. Je sais que, tout en cultivant, des personnes retrouvent le chemin du travail : en équipe avec des contraintes mais aussi de la fierté et qu'elles sont accompagnées et formées pour faire émerger leur projet professionnel.

J'aime recevoir les mails des jardins qui sont toujours signés « solidairement ». Et tant pis s'il y a de temps en temps des topinambours dans les paniers (j'ai horreur des topinambours). Je sais aussi qu'il y a des paniers « solidaires » financés par d'autres associations que nous pouvons offrir à des personnes aux petits revenus et récemment à des familles ukrainiennes.

Les Jardins c'est un peu une grande famille. Et aussi une entreprise qui a su tisser des liens avec d'innombrables partenaires. J'ai rencontré hier le trésorier. Il m'a dit que ce n'était pas toujours facile d'équilibrer le budget, de faire face aux sécheresses de l'été. Et les subventions qui diminuent ! Mais la directrice et le conseil d'administration y croient. On est en train d'agrandir les bâtiments. Il y a un projet de panneaux solaires. Ils sont en train de créer un vrai magasin pour vendre sur place. Le verger va commencer à donner. C'est vrai que depuis longtemps j'attends des fruits, des fraises et des plantes médicinales. Patience. Au fait cette année nous fêtons nos 25 ans ! ■



J'AIME CETTE IDÉE DE FERME
URBAINE OU MUNICIPALE QUI
PRODUIT À CÔTÉ DE CHEZ
MOI. JE SAIS QUE, TOUT EN CULTIVANT,
DES PERSONNES RETROUVENT LE
CHEMIN DU TRAVAIL : EN ÉQUIPE AVEC
DES CONTRAINTES MAIS AUSSI DE LA
FIERTÉ ET QU'ELLES SONT
ACCOMPAGNÉES ET FORMÉES POUR
FAIRE ÉMERGER LEUR PROJET
PROFESSIONNEL.

L'alimentation, une histoire de reliance et une passion

Charlotte Dufour est nutritionniste. Diplômée en Sciences Humaines d'Oxford University elle détient un Master en Santé Publique et Nutrition de la London School of Hygiene and Tropical Medicine. Adolescente, elle rêvait de rejoindre « Action contre la faim ». Ce sera l'Afghanistan (premier régime taliban) et l'Éthiopie en 2000 et 2001. Les situations de crise la convainquent alors de s'investir dans des programmes de « fond » qui prennent en compte toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Elle rejoint la FAO. De 2005 à 2017, basée à Rome elle travaille en Afghanistan et en Afrique sub-saharienne. Aujourd'hui consultante indépendante elle revient en France dans le Clunisois avec son mari forestier spécialisé dans les sols. « Il est passionnant de découvrir ici les contrastes et similitudes avec les pays découverts lors de mes voyages ». « Le programme européen « Farm to Fork » (Ferme à l'assiette) et notre Projet Alimentaire Territorial sont autant d'espaces où nous pouvons nous engager pour trouver ensemble l'équilibre entre auto-suffisance et reliance et tisser les liens qui nous unissent à la terre et les uns aux autres ». Un passionnant et précieux témoignage.

Peu de choses nous lient au monde comme le fait notre alimentation...

Lien à la terre d'abord : les minéraux que contiennent le sol se retrouvent dans nos os, nos organes, nos muscles, notre sang ; les vitamines, les sucres et protéines créées par les plantes de la rencontre entre la terre, l'eau et le soleil animent notre énergie vitale et assurent notre immunité ; les protéines et minéraux retransmis par les animaux dans leur viande ou leur lait nous donnent force et vigueur...

Lien aux autres : un repas partagé n'est-il pas, partout, un signe de solidarité, d'accueil, de célébration des liens familiaux et amicaux, que ce soit au quotidien comme dans les moments de fête ?

Lien au monde : dès le petit déjeuner, nous voilà reliés nos seulement aux pâturages et aux vaches qui nous donnent lait et beurre, mais aussi aux cacaoyers de Côte d'Ivoire, aux caféiers du Brésil ou aux théiers d'Asie du Sud...

Lien à soi, enfin : quoi de plus intime que ce rapport aux aliments qui nous pénètrent et nous façonnent, à la fois reflets et moteurs de nos états d'être et états d'âme ?

C'est sans doute cette fonction de « lien » qui a nourri la passion pour la nutrition qui m'anime depuis mes 20 ans. A la sortie d'un « Bachelors » en sciences humaines (un mélange de démographie, sociologie, écologie humaine, de biologie) il me manquait un métier. J'ai trouvé dans un Master en « Santé publique et nutrition » l'opportunité de garder une multidisciplinarité stimulante, tout en me spécialisant. Cette spécialisation me donna la possibilité de réaliser mon rêve d'adolescente : partir avec l'association Action Contre la Faim.

On se rend souvent mieux compte de la valeur des choses quand elles viennent à manquer. Mes premiers voyages en Afghanistan, sous le premier régime Taliban (2000), et en région Somalie d'Éthiopie (2001), m'ont permis de voir au plus près la détresse qui découle du manque de nourriture, que ce manque soit dû à des sécheresses

répétées, à la destruction des systèmes de production et distribution, aux difficultés de transport, ou – comme c'est souvent le cas – au mélange vicieux de tous ces facteurs. J'ai pu toucher cette détresse, quand je pesais et mesurais des enfants souvent trop menus et trop petits. Je la lisais dans le regard de leur mère, qui, en Afghanistan, se plaignaient souvent de manquer de lait maternel. La cause de cette carence n'était pas tant leur propre malnutrition (pourtant souvent présente) mais l'impact psychologique des années de conflits et de déplacements, et parfois de maltraitance. En temps de guerre, la terre n'est pas la seule à s'assécher...

Dans ces situations de crises, l'assistance alimentaire comprend un ensemble de réponses, alliant, selon les contextes : la distribution d'une ration générale pour la famille (souvent de la farine, de l'huile, du sucre, quelques légumineuses) ou de « bons alimentaires » si les marchés sont approvisionnés ; des rations spécialement conçues pour la prévention de la malnutrition infantile et des traitements spécialisés pour la malnutrition dite « aiguë sévère ». On tente d'intégrer ces programmes dans un panel d'activités plus large, comprenant l'accès à l'eau potable et à une médecine de base (notamment pour la vaccination). La malnutrition infantile est en effet très souvent liée à des épisodes de diarrhée ou de maladies comme la rougeole. On s'appuie aussi souvent sur l'agriculture ou le petit élevage pour relancer ou renforcer les moyens d'existence des familles. Car trop souvent, un enfant guéri de la malnutrition va rechuter si la pauvreté de sa famille n'évolue pas. Là réside l'immense défi : mettre des pansements, alors que la plaie nécessite un traitement bien plus profond.

Après quelques années à me concentrer sur des programmes dits « d'urgence », j'ai pu me réorienter sur des programmes s'attaquant au « fond », en travaillant avec l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (la FAO), en Afghanistan d'abord

(2005-2008), puis en Afrique sub-Saharienne mais basée au siège à Rome (2010-2017). Mon métier de nutritionniste qui se doit de promouvoir une alimentation diversifiée me permet de tisser des liens avec une grande variété de collègues : les experts en semences, en céréales, en fruits et légumes, en pêche, en élevage, en forêts, en sol, en gestion de l'eau, en sécurité sanitaire des aliments, en transformation alimentaire, en stockage... Assurer un contenu sain dans l'assiette, nécessite de prendre en compte toutes les ressources naturelles et toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Il ne suffisait pas de comprendre et de collaborer avec tous les métiers du secteur agricole et alimentaire, il me fallait aussi tisser des liens avec les professionnels de la santé, de l'éducation, de la protection sociale, de l'emploi... Car les causes de la malnutrition sont diverses : il m'est arrivé de peser des enfants très maigres dans des familles aisées, le problème étant alors lié à un manque de connaissance sur l'importance de l'allaitement exclusif avant 6 mois par exemple. Il peut y avoir assez d'aliments dans les marchés, mais les familles pauvres manquent de moyens pour les acheter, d'où l'importance de bons alimentaires, d'épiceries solidaires ou d'allocations sociales.

Une approche pluridisciplinaire est d'autant plus importante que les problèmes principaux de malnutrition dans le monde ne sont plus limités à la sous-nutrition. Tous les pays du monde sont actuellement confrontés à l'épidémie mondiale de surpoids qui touche 2 milliards d'adultes, dont 650 millions d'obèses, selon l'OMS. Cette obésité est souvent associée à des carences en micronutriments qui plombent la santé. Cette épidémie est associée à une transformation radicale de nos systèmes alimentaires qui colportent de plus en plus de produits transformés, et de nos modes de vie de plus en plus sédentarisés.

C'est ainsi que de nutritionniste, je suis devenue facilitatrice, ou tisseuse de liens : j'animais des

rencontres entre représentants de différents ministères (santé, agriculture, affaires sociales, protection des femmes, éducation...) pour permettre de développer des politiques alimentaires intégrées. Les ingrédients clés étant l'écoute de l'autre, la compréhension des différences entre secteurs, la capacité à réconcilier des priorités parfois divergentes...

De 2005 à 2017, j'ai travaillé à l'intégration de la nutrition dans l'agriculture en Afghanistan et en Afrique sub-saharienne. De retour en France après 20 ans à l'étranger, c'est avec joie et reconnaissance qu'avec mon mari, forestier spécialisé dans les sols, nous plantons nos racines dans le Clunisois. Il est passionnant de découvrir ici les contrastes et similitudes avec les pays découverts lors de mes voyages. Le contraste de l'abondance, d'abord : même au cœur de crises graves tels que le CoVID ou la guerre d'Ukraine, les étalages de nos supermarchés sont restés quasi pleins. On considère cela normal, mais nos grands-parents ayant vécu les grandes guerres peuvent nous rappeler que cet état de fait est le reflet de décennies de renforcement de nos systèmes alimentaires. Un oncle me rappelait aussi les grands progrès réalisés dans la sécurité sanitaire des ali-

ments le siècle dernier : aujourd'hui, une bactérie dans une pizza fait la une des journaux alors qu'ailleurs dans le monde, 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent chaque année du fait de l'insalubrité alimentaire (OMS).

Ce contraste d'abondance devient aussi contraste dans l'excès : avons-nous vraiment besoin de toutes ces boissons sucrées, bonbons, aliments « sur-transformés » gavés de sucre, colorant, d'huile et de sel mauvais pour la santé et générateur de déchets ? Malheureusement, ils inondent de plus en plus aussi les marchés des pays à faible et moyens revenus, nourrissant l'épidémie de surpoids qui déferle sur le monde. Autre contraste : la gestion optimisée de nos déchets par la SIRTOM, une gestion tragiquement absente dans de nombreux pays du monde, qui déversent des marées de plastique dans les océans...

Mais il y a aussi les similitudes. Les similitudes dans les difficultés telles que la raréfaction de l'eau. Arrivés début 2020, nous avons vécu les sécheresses de 2020 et de 2022 le cœur serré. Inspirés par la gestion de l'eau que j'avais vue

au Tchad, nous avons très vite investi dans des systèmes d'irrigation goutte à goutte et de récupération d'eau de pluie. Les similitudes dans les conditions de vie, de travail et de rémunération insuffisantes et inégalitaires des producteurs. Elles résultent de la difficile transmission des terres et de la pérennisation des fermes. Elles engendrent colère et découragement. On retrouve aussi les défis pour les plus démunis de se procurer une alimentation saine et diversifiée.

Il y a cependant les similitudes positives : l'envie de travailler ensemble, de valoriser le terroir et les productions locales ; la soif pour certains de revenir à la terre et se reconnecter à la Nature ; le désir d'œuvrer pour plus de solidarité ; l'ambition de prioriser l'alimentation locale sans pour autant s'isoler de nos voisins européens et plus lointains. Le programme européen « Farm to Fork » (Ferme à l'assiette) et notre Projet Alimentaire Territorial sont autant d'espaces où nous pouvons nous engager, que ce soit en tant que producteur, distributeur, consommateur ou citoyen, pour trouver ensemble l'équilibre résilient entre auto-suffisance et reliance et tisser les liens qui nous unissent à la terre et les uns aux autres. ■



Charlotte Dufour

Claire Pernet

L'ALIMENTATION, UN ENJEU CRUCIAL FORMATION AU COLLÈGE EUROPÉEN DE CLUNY

Dans le cadre de sa formation Master of Advanced Studies « Transitions et innovations dans les territoires en Europe », le CCIC- Collège européen de Cluny a organisé en janvier, une formation de trois jours sur le thème « Se nourrir local », animé par Charlotte Dufour (lire témoignage ci-dessus) et Claire Pernet, animatrice du Projet Alimentaire Territorial du Clunisois.

L'alimentation est en effet devenue un enjeu crucial. Chacun s'en rend compte. En cause, la santé publique, le développement économique et agricole – le revenu des agriculteurs, les prix d'achat des denrées, le climat, les émissions de gaz à effet de serre, la géopolitique, etc.

But de la formation : introduire aux enjeux d'une alimentation saine et locale, en présentant des démarches de territoires visant une amélioration de l'alimentation locale, une relocalisation de la production alimentaire ainsi qu'une recherche de qualité liée aux pratiques agricoles et à une meilleure répartition de la valeur ajoutée à travers la création d'outils locaux de transformation agro-alimentaire et des circuits courts de commercialisation.

La formation fut théorique et pratique en partenariat avec la Communauté de communes du Clunisois. Les auditeurs ont pu bénéficier de l'expertise et du travail effectué sur notre territoire, avec notamment la présentation du Projet alimentaire territorial du

Clunisois, ainsi que des rencontres sur le terrain : la visite d'une coopérative agricole, la rencontre avec des agriculteurs, la visite d'un supermarché et d'une épicerie locale.

Auditeurs de la formation diplômante du Collège Européen, auditeurs en formation continue (uniquement pour ce module de formation), agents, élus... ont pu échanger, croiser leurs regards, et réfléchir ensemble à des pistes de solutions, améliorations sur ce sujet. Le Collège Européen de Cluny a accueilli cette année sa première promotion du Master of Advanced Studies avec des auditeurs aux profils très variés (juriste, kinésithérapeute, linguiste, manager commercial...), mais avec tous le même objectif, une recherche de sens dans leur activité professionnelle. ■ RDB

Les inscriptions pour la session 2023/2024 sont ouvertes, n'hésitez pas à vous informer : contact@collegecluny.eu



Le Collège Européen de Cluny est un lieu de formation, de recherche et de réflexion sur l'action publique locale. Il repose sur les principes d'excellence académique, d'ouverture européenne, d'innovation et d'approches multidisciplinaires et comparatives des questions d'action locale à travers l'Europe.
CCIC - Collège Européen de Cluny, Campus Arts et Métiers Cluny, Rue Porte de Paris, 71250 Cluny - France
Tél. : (+33) 3 85 59 53 60 / Email : contact@collegecluny.eu

Quand les artistes font le marché

Depuis la nuit des temps les marchés animent villages et métropoles. Fermiers, petits producteurs y vendent leurs produits à un public affairé, curieux, gourmand. Depuis le XVI^e siècle ils ont intéressé les artistes peintres.

PAR NANE TISSOT

« Au marché au marché / Tu peux, tu peux tout trouver / Des patates et du poisson / Des savates et du savon. Au marché au marché / Tu peux, tu peux tout trouver / Et l'sam'di du pissenlit pour faire joli. »
Refrain d'une chanson de Henri Dès, artiste suisse célèbre pour ses comptines enfantines.



Le marché de Cluny
© M-A Poisson

Le marché de Cluny : une soixantaine de commerçants et producteurs s'y rassemblent en toute saison : primeurs, boucherie et charcuterie, boulangerie et pâtisserie, volailles, vins, miel, fromages, fleurs, plantes, graines et plants.

Un lieu coloré et très vivant ! Le marché, cette institution sociale très ancienne qui assure la rencontre organisée entre plusieurs fournisseurs et plusieurs clients, se tient dans un lieu public, ouvert à tous, identifié : la Place du marché, souvent à l'air libre. Il est proposé dans un temps cyclique périodique, en général une fois par semaine, le matin.



Jean-Baptiste de Saive,
Scène de marché, Flandres,
XVII^e siècle.

En Art, ces Scènes de marché ont été nombreuses dans la production des artistes des Écoles du Nord (Flandres, Pays-Bas) dès le XVI^e siècle. Puis, aux siècles suivants, ces « Scènes de genre » ont été courantes dans toute l'Europe. Elles sont riches en détails sur la vie quotidienne, les produits proposés, leurs producteurs et propices à de riches compositions de formes et de couleurs.

Pieter Aertsen,
Scène de marché,
Amsterdam, 1569.



Alex Lizal, *Marché aux cruches à Dax*, 1903.



Au XIX^e siècle et au début du XX^e, l'art de la carte postale choisit cette image populaire pour exprimer la vie de la ville. Autour des marchés, des cafés retiennent vendeurs et clients, dans un langage souvent coloré :

« Un chou-fleur pour ta sœur / Trois œufs pour le prix de deux / Du hachis pour midi...
Et si t'as faim y'a du bon pain / - Chez l'boulangier juste à côté » Henri Dès.



Henri Barnouin, *Marché du Faouët*, 1920.

Spécialiste de la Bretagne, l'artiste montre ici « les Halles », beau marché couvert qui, dans de nombreux lieux, abrite encore les échanges de produits. Maintenant, aller au marché est un plaisir, ce qui évoque les marchés de Provence et les nombreux artistes qui les « croquent ».

Pour faire un marché, en plus des produits alimentaires locaux, il faut des étals pour poser ou des grands paniers pour présenter, des cagettes pour apporter, des parasols forains pour protéger du soleil ou de la pluie. Par ailleurs certains de ces « pleins vents » sont spécialisés dans une production locale : textile comme le fameux Marché aux étoffes du Faouët dans le Morbihan ou céramique comme le Marché aux cruches à Dax dans les Landes.

André Fougeron,
Les Parisiennes au Marché,
1948.

L'artiste, très engagé socialement, valorise dans un grand format la thématique du marché.



Robert Doisneau,
les Halles,
photographie,
années 1960.

En 2015, une série télévisée de Stefano Tealdi, *Le Ventre de...* présentait en 10 épisodes filmés dans différents lieux d'Europe une halle, un marché en plein vent mettant en valeur un produit, une technique, une tradition, voire une curiosité gastronomique locale. Un constat : ces marchés sont le point de ralliement de nombreux producteurs et fabricants convertis aux usages vertueux de l'agriculture et de l'élevage raisonnés et biologiques. ■



Gibraltar,
de la compagnie
Marbayassa du
Burkina Faso

NOS ACTIVITÉS

14 octobre 2022 : rencontre avec Blaise Lempen (photo ci-dessus), journaliste et écrivain suisse, sur le monde numérique et la politique européenne.

19 - 20 octobre : participation à la rencontre annuelle à Nîmes de la Fédération Française des Maisons de l'Europe.

10 novembre : participation au CA des Foyers Ruraux (FRGS).

15 novembre : conférence inaugurale du Collège Européen avec Jean Luc-Delpeuch.

19 et 20 novembre : dans le cadre de Festisol, accueil d'une troupe de théâtre du Burkina Faso sur le thème de l'immigration avec les Foyers Ruraux.

1^{er} trimestre 2023 : préparation de notre *Lettre 12* sur le thème « De la fourche à la fourchette » : recherche de partenariats, visites sur le terrain, interviews, colloques. Refonte de site internet de la Maison de l'Europe à Cluny.

AGENDA

Vendredi 9 juin : Assemblée générale de la Maison de l'Europe et des Européens à Cluny. Cette assemblée sera l'occasion de présenter notre Lettre consacrée à la chaîne alimentaire – de la fourche à la fourchette – dans le Clunisois, à tous ceux qui y ont participé.

Judi 15 juin : Soirée-débat « Quel avenir pour notre assiette ? »
Salle Justice de Paix : avec la participation de la Ferme Expérimentale de Jalogny (Adrien Demarbaix), du Programme Alimentaire Territorial de la Comcom du Clunisois (François Bonnetain et Claire Pernet), d'un responsable récemment retraité d'un grand groupe de distribution alimentaire, Yves Séraphin. Cette soirée sera l'occasion de préparer notre rencontre avec Jérémy Decerle, député européen en charge de l'agriculture (voir l'article en page 12).

Judi 21 septembre : Rencontre avec notre député européen Jérémy Decerle, sur les perspectives d'avenir de notre agriculture dans le cadre des orientations du Parlement européen.

Soutenez nos activités et notre Lettre diffusée gratuitement.

Elles nécessitent des moyens financiers supérieurs à l'apport des cotisations et des subventions locales.

Merci de nous soutenir par un don (chèque à l'ordre de M2E ou virement (IBAN FR76 1780 6007 0004 1407 9421 580) ouvert au Crédit Agricole au nom de Maison des Européens à Cluny.

Autre forme de soutien, venez nous rejoindre nous avons besoin de vous pour enrichir notre équipe.

TINTIN L'EUROPÉEN ARRIVE EN UKRAINE



Tintin au pays des Soviets traduit en ukrainien

En octobre 2019 le premier album de Tintin, *Tintin au pays des Soviets* était édité en Ukraine, en ukrainien. Prémoniteur ? « Vous dites que vous n'avez pas de blé ? Il doit y avoir du blé ici ; qu'on mette ce "koulak" à la torture ! » Ainsi un officier russe menace un paysan dans *Tintin au pays des Soviets* : l'image parle aux Ukrainiens. La première aventure de Tintin fut dessinée par Hergé en 1929, il y a 94 ans ! Elle s'inspirait directement de *Moscou sans voiles*, un livre de Joseph Douillet, ancien consul de Belgique en Russie et fondé de pouvoirs du Haut-Commissaire de la Société des Nations. Le diplomate vivait depuis 26 ans en Russie, quand il fut arrêté, emprisonné pendant neuf mois au Goulag, puis expulsé. Les scènes de propagande, de famine, de torture... qu'il décrit ont nourri les péripéties du récit d'Hergé et renvoient aux images de la guerre en Ukraine. ■ RDB

Source : *Le Soir Bruxelles*

La Maison de l'Europe et des Européens à Cluny soutient activement le développement du Collège Européen de Cluny, abrité par le Centre de Conférence International de Cluny (CCIC). Son riche programme universitaire s'adresse à des étudiants de tous âges ainsi qu'à des professionnels désireux de se former à l'action publique locale en période de transition et de partager leurs expériences dans le développement des territoires. Ce programme est validé par l'Université de Bologne, partenaire du Collège Européen. (cf notre *Lettre 11* page 10).

CCIC – Collège Européen de Cluny. Campus Arts et Métiers Cluny, Rue Porte de Paris 71250 Cluny – France
Tél. : (+33) 3 85 59 53 60 / Email : contact@collegecluny.eu

De la ferme à la table, suite... avec Jérémie Decerle, député européen

Nos pratiques agricoles soutenues financièrement par la Politique Agricole Commune, dynamisées et cadrées par le Pacte vert européen, sont traversées de tensions et de conflits. Idéal écologique et nécessaire production intensive, normes européennes et profit ne font pas toujours bon ménage. Jérémie Decerle, député européen, ancien président des Jeunes Agriculteurs, éleveur dans le Charolais, viendra à notre invitation en débattre le 21 septembre⁽¹⁾. Il précise ci-dessous son angle d'approche.

PAR
JÉRÉMIE DECERLE,
Éleveur dans le Charolais
Député européen
Ancien président de Jeunes
Agriculteurs

On attend beaucoup de l'agriculture, et à raison. Ce n'est pas un métier ni un secteur économique comme les autres. L'agriculture, ses femmes et ses hommes sont tributaires de besoins quotidiens et vitaux, façonnent nos paysages ruraux, entretiennent un patrimoine alimentaire et gustatif dont nous sommes fiers, sont en première ligne du rapport avec le vivant et le climat.

Au niveau européen, l'agriculture a aussi une place à part, tant la Politique Agricole Commune est indissociable de la construction européenne, et qui reste la première des priorités budgétaires de l'UE.

Nous vivons, à Strasbourg et à Bruxelles, un mandat particulièrement dense sur les enjeux agricoles : après deux ans de débats sur la réforme de la nouvelle PAC et sa mise en œuvre, cette année voit la déclinaison législative de la

stratégie « De la ferme à la fourchette », volet agricole du Pacte vert européen. Au programme : normes environnementales diverses, étiquetage nutritionnel et de l'origine, innovation variétale, bien-être animal, sans oublier une volonté de certains d'accélérer coûte que coûte sur les négociations commerciales comme le Mercosur...

Il y a beaucoup à faire, alors que la guerre en Ukraine a rebattu toutes les cartes, y compris celle de la sécurité alimentaire. Tâchons donc de s'affranchir des postures dogmatiques qui voudraient refuser toute ambition de changement, ou au contraire détruire tout l'existant ! Pour ma part, c'est le souci de la cohérence, de la justice et du pragmatisme qui me guide... ■

(1) Jérémie Decerle était venu à Cluny, le 12 mai 2022, nous entretenir de la nouvelle PAC qui orientera l'agriculture européenne de 2023 à 2027.

BIO EXPRESS

Jérémie Decerle, 39 ans, est éleveur dans le Charolais (Chevagny-sur-Guye) et député européen, élu en 2019. Au Parlement européen il est membre titulaire de la Commission de l'Agriculture et du développement rural (AGRI) et suppléant à la Commission du Commerce international (INTA). À la suite de l'invasion de l'Ukraine par la Russie, il a rejoint le groupe de travail « Sécurité alimentaire », regroupant plusieurs députés du groupe Renew. L'objectif est d'évaluer et d'anticiper



Jérémie Decerle, député européen...

l'impact du conflit sur l'approvisionnement alimentaire de l'Europe et du monde entier. Il a rencontré dans l'Ouest de l'Ukraine en



... et éleveur en Saône-et-Loire

juin 2022 différents acteurs du milieu agricole ukrainien.

© Bruno Le Hir de Fallois

AVEC LE SOUTIEN DE



Merci de soutenir nos lettres et nos activités :
Faites un don par virement :
IBAN FR76 1780 6007 0004 1407 9421 580

MAISON DE L'EUROPE ET DES EUROPÉENS À CLUNY

20 rue saint-Mayeul 71250 Cluny
Contact : 06 46 82 28 38 - contact@maison-europe-cluny.eu
www.maison-europe-cluny.eu

La Maison de l'Europe et des Européens à Cluny est membre de la Fédération Française des Maisons de l'Europe
www.maisons-europe.eu // www.federation-maison-europe.org

Comité d'orientations (nov 2021) : Robert De Backer, Philip Evans, Monique et Armand Genoux, Michel Leopardo, Philippe Mayaud, Marie-Aude Poisson, Nane Tissot, Jean-François Véroilles, Michael Veyhl

Directeur de la publication : Philippe Mayaud / Rédaction : Robert De Backer
Mise en page : Véro Martin / Impression : www.exaprint.fr