

L'Ardèche, pays de cocagne

Manger bien, c'est être en accord avec le monde. Non pas seulement satisfaire une pulsion physique déclenchée par le besoin d'absorber des nutriments pour son activité corporelle, mais avoir conscience que nous existons les uns les autres – nous sommes des êtres vivants sociaux – grâce à ce que nous mangeons.

Car voici l'humanité, dans les pays industriels, sommée de changer de modèle alimentaire. Les firmes agroalimentaires se renouvellent, certes, mais leur modèle est celui de la surconsommation de produits gras, salés et sucrés partout où nous sommes. Et notamment lorsque nous sommes nomades, ou citadins, jeunes ou personnes âgées déconnectées de la nature nourricière.

Dans les pays riches, certaines régions sont vues aujourd'hui comme privilégiées, car la mécanisation de l'agriculture a été difficile et les modèles agricoles sont bien plus respectueux de l'environnement et de la santé. En France, le Sud et notamment le Sud-Est, urbanisé et montagnard se prêtent à des productions de qualité parce qu'elles restent artisanales et peu propices à des productions industrielles. L'Ardèche en fait partie. Pays délaissé il y a quarante ans par le développement économique productiviste, elle fait figure aujourd'hui de « réserve de biodiversité » alimentaire, grâce à la forte concentration de la production biologique.

Dire que l'Ardèche est en transition signifie que le département n'a qu'un petit effort à fournir pour se nourrir selon les critères de l'alimentation durable, tant il est plutôt bien équipé en marchés, et surtout en zones de productions végétales. L'Ardèche restée largement paysanne respecte les principaux produits agricoles en offrant la plus forte densité française d'exploitation d'agriculture biologique et en biodynamie. Un sacré atout !

« *Manger, c'est incorporer un territoire* ». Ce mot du géographe Jean Bruhnes, prononcé au Collège de France où il était professeur en 1912, exprime très fort ce lien entre l'alimentation et la terre. Une terre nourricière mais aussi « appropriée » comme l'exprime le mot territoire. Du coup, manger local, ce n'est pas faire acte de régionalisme ou de nationalisme, c'est faire entrer dans son corps les lieux où l'on habite, c'est être en solidarité avec les acteurs locaux qui entretiennent les paysages, créent des emplois, expriment dans les choix agricoles et culinaires la quintessence d'une société. Ce qu'elle attend de la terre et ce qu'on attend d'elle quand on y est étranger.

Ainsi, l'Ardèche est-elle un territoire qui doit penser aux contrats culturels qu'elle signe avec les collectivités locales et nationales. Le chemin vers une agriculture de plus en plus soucieuse de l'environnement par une écologie positive, implique une mobilisation de toute la société locale. Y compris les enfants et les jeunes par le biais de la restauration collective qui touche aussi les établissements hospitaliers et d'accueil pour les personnes âgées. Avec les marchés locaux, les contrats permettent le développement d'une agriculture de moins en moins « hors sol », dans le sens où l'écologie permet de contrer toutes les agressions dont les plantes sont l'objet durant leur croissance. Et qui, grâce à ces pratiques vertueuses, est une garantie supplémentaire de santé que sont en droit d'attendre les populations locales.

Grâce à cette histoire originale qui en fait, un peu hasard – mais pas totalement – la patrie du premier agronome français, Olivier de Serres, l’Ardèche a toutes les qualités pour devenir un territoire exemplaire en matière d’alimentation. En effet, l’agronomie avant l’industrie avait permis grâce à des populations fortement éduquées par le protestantisme (apprendre à lire la Bible, c’est aussi apprendre à lire toute autre publication et, pour certains, utiliser les langages scientifiques) d’être en avance sur bien des points, tant dans l’élevage (pour les tanneries, le ver à soie) que dans l’arboriculture.

La proximité du couloir rhodanien qui est l’un des plus fréquentés d’Europe a contribué à assurer des débouchés à de nombreuses productions, d’autant la vitalité de la métropole lyonnaise – une métropole riche et industrielle – a joué un rôle d’aiguillon qui ne s’est jamais démenti, tant dans les vins de qualité que dans les cultures délicates.

L’Ardèche peut s’engager sans crainte dans des productions alimentaires exigeantes en mobilisant les ressources agronomiques et humaines pour devenir un département pilote en France. La densité des marchés, la qualité de vie, une des meilleures accessibilités de France, des paysages très variés, tout concourt à faire de ce périmètre un espace de qualité. Les dizaines de labels obtenus dans l’agriculture lui donnent une assise à nulle autre pareille en France. Que les jeunes du département puissent anticiper ce que sont les qualités qu’il auront à mettre en valeur, voilà la meilleure des politiques qui soit. N’est-ce pas la définition d’un pays de cocagne ?

Gilles Fumey est professeur de géographie de l’alimentation à la Sorbonne et chercheur au CNRS. Parmi ses derniers livres, *L’alimentation demain* (2016) et *Atlas de l’alimentation* (2018) parus tous deux chez CNRS-Editions.