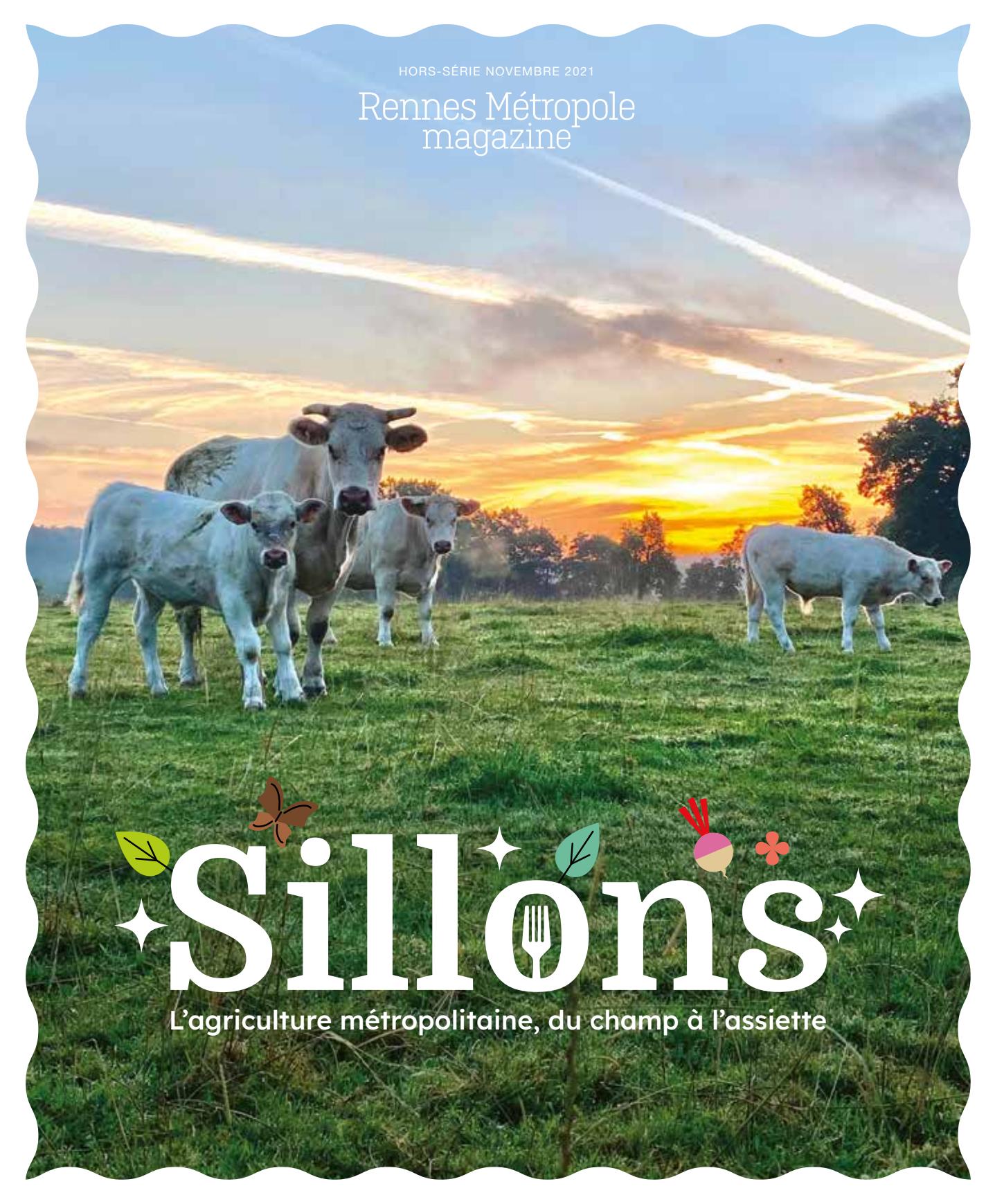


HORS-SÉRIE NOVEMBRE 2021

Rennes Métropole
magazine

A photograph of a pastoral scene at sunset. In the foreground, several white cows of different breeds are grazing in a lush green field. One cow with large brown horns stands prominently in the center-left. The background features a vibrant sky with streaks of orange, yellow, and blue light from the setting sun, and a line of trees silhouetted against the horizon.

Sillons

L'agriculture métropolitaine, du champ à l'assiette

Pour une alimentation durable de qualité

L'agriculture et l'alimentation durables sont au cœur des priorités de notre mandat. Transition écologique, emploi, justice sociale, qualité de vie, santé, les enjeux liés sont nombreux. Nous avons la chance d'avoir sur notre territoire un écosystème foisonnant : des agriculteurs, mais aussi des centres de recherche et d'innovation, des entreprises, des citoyens, des associations qui s'investissent pour encourager une agriculture durable sur le territoire métropolitain.

Cette chance tient aussi beaucoup à celui d'un choix politique assumé, celui de la ville-archipel. Un choix qui nous a permis de préserver les terres agricoles et de limiter l'étalement urbain. Ce n'est donc pas un hasard si le Congrès mondial de la bio s'est tenu à Rennes en septembre dernier.

Capitale de la région la plus agricole de France, Rennes participe à la mutation du monde agricole grâce à une politique volontariste en faveur du développement et de la pérennisation d'une agriculture respectueuse des sols, des ressources et de la biodiversité.

Notre ambition en matière de transformation des pratiques agricoles se traduit concrètement dans les politiques que nous menons. Le territoire de Rennes Métropole, de par sa diversité, son dynamisme, peut être un véritable laboratoire pour inventer les modèles agricoles de demain. Pour cela, nous plaçons les questions économiques et sociales au cœur de notre stratégie et en particulier celles de l'évolution des filières, de la transmission des exploitations et de la création des emplois nécessaires au maintien de l'activité agricole.

Nous portons un engagement fort avec un objectif

clair : 100 % de fermes sorties ou en cours de sortie des pesticides de synthèse d'ici 2030. Il en va de la santé des agriculteurs, des riverains, des consommateurs, de la préservation de la biodiversité. C'est également le sens de la démarche Terres de sources, qui vous est présentée dans ce magazine.

Enfin, notre collectivité s'investit pour que toutes et tous aient accès à une alimentation saine et de qualité. À Rennes, aujourd'hui, nous servons 40 % de produits durables, dont 30 % de bio dans nos cantines scolaires. Grâce à un nouveau marché très poussé, la viande que nous servons est garantie bio, sans OGM ou Label rouge. À terme, 100 % des produits servis seront bio et locaux.

Les communes de notre métropole, elles aussi, sont engagées dans cette voie, à l'image de Bruz, qui avoisine déjà les 100 % d'approvisionnement bio dans ses cantines, avec 1300 repas servis chaque jour.

Bâtir un territoire résilient, c'est assurer la solidarité. C'est aussi renforcer la démocratie locale et impliquer les citoyennes et les citoyens dans les transitions.

Nous souhaitons, par l'implication de tous les acteurs, renforcer les liens entre consommateurs et producteurs et promouvoir des comportements alimentaires cohérents avec les enjeux de durabilité et une production locale de qualité.

L'alimentation et l'agriculture sont des facteurs de lien social et de beaux leviers pour renforcer les solidarités.

NATHALIE APPÉRÉ,
Maire de Rennes, Présidente de Rennes Métropole

Crédits

Directeur de la publication : Nathalie Appéré • Directeur de la communication et de l'information : Laurent Riera • Responsable des rédactions : Benjamin Teitgen • Coordination et rédaction : Jean-Baptiste Gandon • Ont collaboré à ce numéro : Olivier Brovelli, Anna Quéré • Illustrations : Luc Monnerais • Couverture : Jean-Baptiste Gandon • Secrétariat de rédaction : Nicolas Roger • Direction artistique : Maiwenn Philouze • Impression : Imaye Graphic • Dépôt légal : ISSN - 0767 - 7316 • Pour tout renseignement sur ce hors-série, contacter le 02 23 62 12 30



SOMMAIRE



PARTIE 1 De l'élément terre...

06 Les enjeux de l'agriculture métropolitaine avec Yannick Nadesan • **10** La métropole dit non à un paysage sans paysans • **12** Pesticides : c'est par où la sortie ? • **14** Quand les femmes prennent la clé des champs • **16** Olivier Clisson, paysan boulanger • **18** Le verger de fruits biologiques d'Hervé Delestre • **20** Terres de sources, une filière locale en construction • **22** Emmanuel Pivan, le meunier de Champcors • **24** Quand la ferme de la Bintinais régalaient Rennes • **26** Thierry Lemarchand, le monsieur du « Beurre de madame » • **28** Tant qu'il y aura des pommes • **29** Du lait, mais lequel ? • **30** Longue vie aux circuits courts ! • **32** Le bonheur est dans le près avec Brin d'herbe • **34** La ferme de Milgoule, pionnière de l'écopâturage • **36** Des vaches écossaises aux prairies Saint-Martin • **38** Le MIR, petit Rungis de Rennes • **40** Des nouvelles du Pays (1/2) • **42** Triballat : le pari de la diversification

PARTIE 2

Les défis de l'agriculture urbaine

46 L'agriculture urbaine vue par Ludovic Brossard • **50** La Prévalaye : un laboratoire pour l'agriculture urbaine • **52** Culture végétale et rythmes digitaux à la ferme de Quincé • **54** De la terre à l'after avec la Garden partie • **56** La permaculture selon Mickaël Hardy • **58** Familial, ouvrier, partagé... Il faut cultiver notre jardin • **62** La leçon de phyto de Laurent Pétremant • **64** Kaol Khoz : la liberté de semer • **66** God save the green ! Nouvelle agriculture et culture punk • **68** Véronique Chable et le combat des semences paysannes • **71** Voyage en terre bio • **72** Yves Jan et la quête de l'autonomie • **74** Scarabée Biocoop : les Robins du bio rennais • **76** Les marchés, maillons fiables des circuits courts • **79** Les mutations agricoles vues par le socio-logue Ali Aït Abdelmalek • **82** Des nouvelles du Pays (2/2)



PARTIE 3 ... À l'alimentaire



86 Plan alimentaire territorial : démocratiser l'accès à une alimentation de qualité • **88** L'autosuffisance alimentaire en question avec Anne-Cécile Brit • **90** Une carte alimentaire en gestation • **91** Terralibra, grossiste équitable • **92** Ville de Rennes : un Plan alimentaire durable pionnier • **93** Merci Thérèse, un groupement d'achats pas comme les autres • **94** Rennes, ville sans phytos • **95** Dans la nébuleuse des labels • **98** Révolution de palais à l'Hôtel Dieu avec Romain Joly • **100** Marion Juhel : le public à l'heure à la pâtisserie 16h30 • **102** Quand alimentaire rime avec solidaire • **106** La Grenouille à grande bouche • **108** Des Rennais complètement food ! • **110** Olivier Marie : le goût des autres • **112** Agri... culture • **116** Sylvain Gouraud : photographe reporterre • **118** Compagnie Mirelaridaïne : les mets pour le dire • **120** Et nous grilleron des grillons ! • **122** Christophe Gadby, responsable de la cuisine centrale de Rennes • **124** Jean-Jacques Guerrier, le combattant du bio • **126** Poganne, ou la saga de la galette saucisse



1





PARTIE 1

De
l'élément
terre...





« Il faut considérer l'alimentation comme un service public ! »

YANNICK NADESAN

“



©Arnaud Loubry

Alors que la planète est devenue un grand village mondialisé, Rennes Métropole ambitionne de s'appuyer sur les forces vives locales pour imaginer l'agriculture de demain. Du projet Terres de sources à la concertation organisée pour l'élaboration d'un Plan alimentaire territorial, s'esquisse un nouveau modèle où les paysans ont plus que jamais leur place dans le paysage, comme l'explique Yannick Nadesan, conseiller métropolitain délégué à l'Agriculture et à l'Alimentation.

— Quelle est la place de l'agriculture dans le paysage métropolitain ?

Faut-il le rappeler, la Bretagne est la première région agricole de France, et l'Ille-et-Vilaine le premier département producteur de lait, notamment. Rennes Métropole, outre un territoire avec des caractéristiques urbaines, est aussi un espace de production agricole. Toute politique publique doit prendre en considération cette réalité économique, de même qu'elle doit considérer l'alimentation comme un service public à rendre aux administrés. Enfin, que l'on considère les politiques d'aménagement du territoire, de développement économique ou de protection de l'environnement menées par la métropole, toutes finissent par croiser les problématiques agricoles en chemin. Ceci est encore plus vrai depuis 2015 et le transfert à Rennes Métropole de la compétence protection de l'eau.

— Rennes et Rennes Métropole ont pris conscience très tôt de l'importance de maintenir un tissu agricole équilibré et dynamique...

Les deux collectivités ont vite mené une action volontariste, sur le fon-

cier notamment, en préservant par exemple des terres agricoles. Cela explique que notre territoire soit aujourd'hui un des moins gros consommateurs de terres cultivables dans le département. Tout cela est très bien, mais il faut aller encore plus loin, et le nouveau mandat a confirmé l'agriculture et l'alimentation comme chantiers prioritaires. Cette volonté politique rencontre une tendance sociétale très forte : les consommateurs se posent désormais des questions sur le circuit des produits entre le champ et l'assiette : d'où viennent-ils ? Dans quelles conditions sont-ils produits ? Toutes ces interrogations sont légitimes.

— Le contexte national, européen ou mondial, reste pourtant celui de la spécialisation et de la productivité...

Nous connaissons désormais les effets d'un tel modèle, les impasses économiques et sociales où il conduit : la baisse du nombre d'agriculteurs, la concentration des exploitations, les problèmes de transmission avec les nouvelles générations... Parallèlement, les impacts sur l'environnement - je pense à la pollution de l'eau,

de l'air, ou des sols – et sur la biodiversité, nous imposent de réfléchir autrement. La chance de la Métropole est de pouvoir s'appuyer sur une agriculture déjà en mouvement : à titre d'exemple, le taux de producteurs biologiques sur notre territoire est le plus élevé du département. Rennes Métropole doit s'appuyer sur cette petite constellation d'acteurs déjà existante, et même devenir acteur du changement.

« Le taux de producteurs biologiques sur notre territoire est le plus élevé du département. »

— Qu'entendez-vous par là ?

Je pense par exemple aux nombreuses actions possibles dans le domaine de la restauration collective, publique ou privée ; au milieu gastronomique rennais de plus en plus orienté vers le localisme, et sensible aux questions de prix ; à la tradition des jardins ouvriers, dont la réappropriation culturelle est en cours sous de multiples formes ; à notre réseau de marchés, les premiers lieux pour la





vente en direct ; aux acteurs de l'économie sociale et solidaire, de plus en plus nombreux ; sans oublier l'industrie agro-alimentaire, forcément attentive aux nouvelles aspirations des consommateurs. Qu'elle agisse au titre de ses compétences propres, ou qu'elle joue un rôle d'animateur, Rennes Métropole dispose de moyens pour accompagner le changement, et commence d'ailleurs déjà à en récolter les fruits : Bruz est en avance sur l'introduction du bio dans les cantines, Rennes est un modèle de lutte contre le gaspillage alimentaire...

« Le bien manger ne doit pas rester l'apanage d'une élite privilégiée. »

— En résumé, quels sont les enjeux contemporains de l'agriculture et de l'alimentation ?

D'abord le maintien de l'activité agricole, c'est-à-dire le développement de la chaîne des emplois et de la valeur économique du champ à l'assiette. Cela concerne aussi bien la transformation, la logistique que la distribution. Le second enjeu est d'achever la transition écologique en cours, avec notamment la suppression définitive des pesticides de synthèse à partir de 2030 ; enfin, tout cela n'aurait pas grand sens sans la mise en place d'une démocratie alimentaire, en lien avec la production locale. Le bien manger ne doit pas rester l'apanage d'une élite privilégiée. La démocratie est d'ailleurs le maître mot de la grande concertation citoyenne en cours, pour l'élaboration d'un Plan alimen-

taire territorial (voir p.86).

— L'opération Terres de sources illustre parfaitement le type d'actions menées par Rennes Métropole...

Ce projet mené en partenariat avec l'agence Eau du bassin rennais montre comment nous pouvons agir pour le développement de filières économiques écologiques. En résumé, Rennes Métropole s'engage à assurer des débouchés à un prix juste aux agriculteurs qui agissent en faveur de la protection de l'eau. Un contrat de 4 ans est signé entre les parties, avec des critères exigeants à respecter comme l'absence d'OGM, d'antibiotiques, ou de pesticides. En retour, les agriculteurs peuvent également recevoir des aides financières substantielles, jusqu'à 3500 € / an, et bénéficier d'un label leur ouvrant notamment un accès privilégié aux marchés publics et à certains magasins bio. Pour aller encore plus loin, une Société civile d'intérêt collectif (SCIC) va être créée, qui réunira des représentants des consommateurs, des agriculteurs et des élus. Nous avons semé, et nous commençons à récolter. À titre d'exemple, une première livraison de 250 tonnes de blé meunier était attendue cet automne, suivie d'une autre de 45 tonnes de sarrasin. Les premières galettes Terres de source, c'est pour bientôt !

— Quels nouveaux moyens vont être mis en œuvre ?

Aujourd'hui, nous voulons accélérer. Cela va se traduire notamment par

un plan bio, en cours d'élaboration, qui vise à soutenir les agriculteurs de la métropole pour sortir des pesticides de synthèse d'ici 2030. L'objectif est que plus de la moitié des fermes passent en bio d'ici-là, ce qui permettra la création de 1000 nouveaux emplois. Dans un territoire en croissance démographique comme le nôtre, l'enjeu du foncier est particulièrement fort. À ce jour, Rennes Métropole est propriétaire d'environ 300 hectares de terres agricoles, auxquels s'ajoutent les propriétés communales, comme à Rennes le site de la Prévalaye. Nous voulons doubler cette surface d'ici 2030 pour en faire un levier d'installation de porteurs de projets en bio.

— Après la bio, le localisme semble être devenu le nouveau maître mot.

Une enquête menée récemment auprès de consommateurs citoyens montrait que ces derniers font plus facilement confiance à des produits d'origine locale qu'à des denrées dites bio, dussent-elles traverser l'océan pour finir dans notre assiette. Cela signifie que l'agriculture et l'alimentation soulèvent des questions complexes, au carrefour de l'économie et de l'écologie, de la santé et de la démocratie. Et que la création imminente d'un observatoire de l'agriculture et de l'alimentation ne sera pas de trop.

PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-BAPTISTE GANDON



©Anne-Cécile Esteve



L'agriculture métropolitaine en chiffres

La métropole dit non à un paysage sans paysans

Victime de la baisse inexorable de ses surfaces agricoles et d'une hémorragie de l'emploi, l'agriculture du Pays de Rennes se cherche un second souffle. Un paysage qualifié de morne plaine, si le vent du changement n'avait commencé à souffler sur les haies bocagères.



Le bonheur est-il toujours dans le pré ? À en croire le rapport de l'Audiar paru en 2015, la question mérite d'être posée.

Les chiffres parlent en effet d'eux-mêmes : si les surfaces agricoles couvrent toujours **60 %** du Pays de Rennes (**78 600 ha**), le déclin est réel, avec une baisse de **4 %** en 10 ans. Chaque année, éleveurs et cultivateurs du bassin

rennais perdent ainsi **310** hectares de terre.

En cause : la course effrénée à la productivité et la spécialisation, le regroupement et l'augmentation de la taille des exploitations, l'urbanisation... Alors qu'une centaine d'agriculteurs raccrochent chaque année, seulement une quarantaine prennent le relai, essentiellement tournés vers la production de lait.

Touché de plein fouet par ces évolutions, l'emploi a également le moral en berne : avec **3400** agriculteurs déclarés en 2010, le monde paysan a perdu **33 %** de ses actifs en 10 ans, soient **1600** emplois. L'hémorragie est d'autant plus inquiétante que de nombreux départs en retraite se profilent à l'horizon 2025. Âgé de **49 ans** en moyenne, le paysan rennais doit donc plus que jamais retrousser ses manches.

L'arche de Noé rennaise

Si le tableau comporte beaucoup de zones d'ombres, le monde paysan continue de façonner le paysage et de nourrir les humains. Les rois semeurs sont toujours en vie et un vent de récolte continue de souffler sur la plaine. Quant aux éleveurs de bétail, la bataille ne fait que commencer. À propos, à quoi ressemblerait l'arche de Noé rennaise, si un déluge engloutissait nos terres ?

Y monterait : **114 000** vaches, suivis par **193 500** porcs, **1 300 000** volailles, **6070** chèvres, **2216** moutons, **279** chevaux et **7600**... lapins.

Sur **1781** exploitations recensées, **810** se consacrent à la production de lait, **1100** à l'élevage de bovins, et **199** à celui de cochons, pour une surface moyenne de **44** hectares. Et côté cultures ? Nos verts pâturages se déclinent en prairies (**40 %**), en champs de céréales (**24%**) et de maïs (**23 %**).

Tout au bout de la chaîne, l'ogre agroalimentaire conti-

nue quant à lui d'être gourmand en viande (**43 %**), en lait (**21 %**), ou en blé meunier (**16%**), et mobilise quelques **5000 emplois**.

Le pays de Rennes sème pour l'avenir

Une surface agricole qui se réduit comme peau de chagrin, des effectifs taillés en pièce... Les plus pessimistes parlaient de chant du cygne, si les signes du changement ne se faisaient sentir.

Avec **12 %** de surfaces cultivées en bio (**125 exploitations**), le pays de Rennes tient la corde dans le département. Des clignotants d'autant plus verts, que **11 %** des agriculteurs peuvent se prévaloir d'un signe officiel de qualité. Par ailleurs, **13 %** des producteurs se sont déjà engagés dans la voie des circuits courts, symboles d'une agriculture plus attentive à la qualité des produits et à son environnement, et **7 %** d'entre eux ont osé la diversification.

Particulièrement révélateurs, les chiffres de l'enseignement et de la recherche confirment que la relève est là et que les âmes de paysans en herbe ne manquent pas : **650 étudiants** planchent ainsi à Agrocampus Ouest, soit une augmentation de **61 %** en dix ans, et douze unités de recherches mobilisant **300 chercheurs** en agronomie et environnement imaginent l'agriculture de demain.

Quand métropole rime avec agricole

Soucieuse de maintenir l'équilibre économique, et consciente des périls environnementaux, Rennes Métropole n'entend pas regarder le train du changement passer. En ligne de mire : les enjeux sanitaires du bien-manger et la mise en place d'une démocratie alimentaire ; la création d'un système économique organisé autour des circuits courts et donnant la priorité à une agriculture écologique et diversifiée ; la fédération de l'ensemble des acteurs autour d'objectifs communs.

À titre d'exemple, le projet Terres de sources trouve notamment chaque année de nouveaux candidats pour se jeter à l'eau (voir p.20) ; la Métropole lançait également en mai dernier une grande concertation citoyenne en vue de l'élaboration d'un Plan alimentaire territorial ; intrarocade, la Prévalaye est enfin devenue un laboratoire d'agriculture urbaine. Un champ d'expériences cultivé pour l'avenir, et donnant déjà de nombreux fruits. — JBG

« L'agriculture dans le Pays de Rennes », Janvier 2015, Audiar

28 000 EMPLOIS DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Notamment boostée par le boom du bio et par le développement de filières alimentaires locales, l'agriculture métropolitaine a trouvé un second souffle.

+ 3400 : c'est le nombre d'emplois créés dans la filière alimentaire métropolitaine. Avec une augmentation de 8% entre 2015 et 2019, (+ 1416 chefs d'exploitation agricoles), l'agriculture n'est pas en reste, même si 36 % des chefs d'exploitation ont plus de 55 ans en Bretagne. Côté bio, 900 fermes sont déclarées dans le département, soient 2300 emplois, 12 % des exploitations et 10 % de la surface agricole utile ; les entreprises 100 % en bio mobilisent quant à elles 3500 emplois.

« L'écosystème économique Alimentation », 2021, Audiar



©Arnaud Louby

VOUS AVEZ DIT PAYS DE RENNES ?

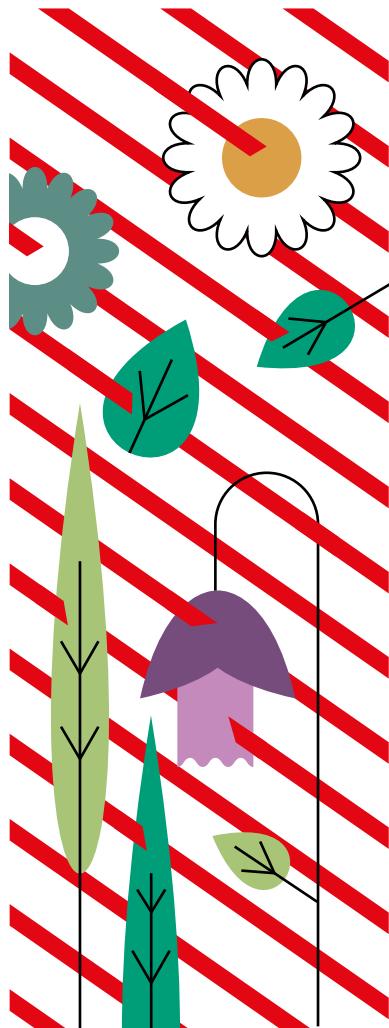
« Pour comprendre la notion de pays, il faut remonter à l'époque où le mode de déplacement principal était la marche. Le rayon géographique du pays correspond ainsi à la distance parcourue à pieds en une demi-journée, soient 25 – 30 km. »

JEAN-LUC MAILLARD,
directeur de l'écomusée du pays de Rennes



Perspective

Pesticides : c'est par où la sortie ?



Plus qu'un vœu pieu, la sortie des pesticides de synthèse constitue un véritable défi pour les collectivités. Plusieurs dispositifs sont mis en place pour accompagner les paysans vers des pratiques agricoles plus vertueuses.

Les études s'accumulent, le constat semble sans appel : l'environnement et les hommes sont malades des pesticides de synthèse¹. Dans la métropole de Rennes aussi, l'urgence est là : « *Les pesticides coûtent cher à la société, notamment sur le plan de la qualité de l'eau. Les réserves aquatiques dans le bassin rennais sont limitées et sont fragilisées par le système de production agricole comme par le développement de nos villes. Seulement 3 % des masses d'eau sont en bon état écologique dans le département. C'est très inquiétant !* », alerte Pascal Hervé, vice-président de Rennes Métropole chargé de l'Eau et de la Biodiversité.

Un collectif de soutien aux victimes des pesticides

L'utilisation de pesticides de synthèse a aussi des conséquences sur la santé de ceux qui les manipulent au quotidien. « *Qui sont les victimes ? Des paysans, pour l'essentiel, remarque Michel Besnard, du collectif de soutien aux victimes des pesticides de l'ouest. Mais aussi des salariés des coopératives agroalimentaires, des paysagistes, des employés des espaces verts...* »

Cette association, née à Betton en 2015, accompagne des travailleurs victimes d'empoisonnement par les pesticides, mais également des riverains qui vivent à proximité de zones d'épandage. D'après une récente expertise collective pilotée par l'INSERM², les preuves du lien entre différents types de maladies (cancers, maladie de Parkinson) et l'exposition aux pesticides ne cessent de se renforcer. « *130 personnes nous ont déjà contactées depuis la création de l'association. Le rythme s'accélère puisque 13 nouvelles personnes ont fait appel à nous depuis début 2021 afin que nous les aidions à se défendre* », relate Michel Besnard.

Accompagner les paysans

Un premier pas vers la sortie des pesticides a été réalisé en 2017. Grâce à la loi Labbé, les espaces verts, forêts ou promenades accessibles au public ne sont plus traités par ces substances chimiques.

Un autre pas a été franchi en 2019 : la commercialisation et la détention de produits phytosanitaires à usage non professionnel ont été interdits. Malgré ces avancées législatives, l'utilisation de pesticides reste très présente dans plusieurs secteurs, notamment dans l'industrie chimique

et agroalimentaire. L'agriculture est aussi très souvent montrée du doigt. Grand utilisateur de produits phytosanitaires afin d'augmenter les rendements après la Seconde Guerre Mondiale, le milieu agricole peine aujourd'hui à transformer son modèle. Stigmatisés, les paysans se sentent pourtant injustement pris à partie. « *Beaucoup d'agriculteurs pensent qu'ils ne peuvent pas faire autrement, explique Pascal Hervé, lui-même paysan bio à Laillé. La solution ? Il faut les accompagner vers la transition. Pour un cultivateur engagé dans une exploitation standard, le passage au bio prend beaucoup de temps.* » « *Mais contrairement aux idées reçues, nombre d'entre eux sont prêts à changer. On met des plans en place pour que les gens changent de voiture. Il faut faire la même chose pour l'agriculture !* »

« Seulement 3 % des masses d'eau sont en bon état écologique dans le département. »

Autres dispositifs

Alors que la ville de Rennes, précurseur dans le domaine, a fixé 2025 comme horizon sans phytos, Rennes Métropole s'est engagée pour une sortie des pesticides de synthèse en 2030. Parmi les outils proposés : Terres de sources (voir p.20).

Pour le collectif de soutien aux victimes des pesticides, il faut aussi changer en profondeur le contenu des formations agricoles, en ne présentant plus l'agriculture chimique comme la seule alternative.

« *Plus encore, il est urgent de refonder les politiques d'aides, régionale et européenne, à l'agriculture !* » martèle Michel Besnard. Une nouvelle piste est aussi mise en œuvre par Rennes Métropole : faciliter l'accès à la terre pour les paysans porteurs de bonnes pratiques. Une solution qui enthousiasme Pascal Hervé : « *Aujourd'hui, on souhaiterait mettre du foncier en réserve pour devenir un intermédiaire et aider des paysans qui ont des pratiques agricoles vertueuses à s'installer.* » — ANNA QUÉRÉ

<https://victimepesticide-ouest.ecosolidaire.fr>

¹ Le terme pesticides regroupe les insecticides, les fongicides (contre les champignons), les herbicides et les parasiticides. Il s'agit de substances chimiques destinées à repousser, détruire ou combattre les ravageurs et les espèces indésirables de plantes ou d'animaux.

² <https://www.inserm.fr/information-en-sante/expertises-collectives/pesticides-et-sante-nouvelles-donnees-2021>



Quand les femmes prennent la clé des champs

Elles sont les actrices souvent invisibles du monde agricole. Même si les femmes ont vu leur statut s'améliorer ces dernières années, le chemin pour gagner leur place dans le monde agricole est encore long.

Elles ont toujours été là. Aux champs, à la maison, dans la salle de traite, à la comptabilité ou sur le tracteur. Mais sont restées bien longtemps invisibles. Même dans le dictionnaire : le mot « agricultrice » n'est en effet apparu dans le Larousse qu'en 1961. Jusqu'en 1980, les paysannes étaient simplement considérées comme « aides familiales ». C'est seulement en 1999, avec la création du statut de « conjoint collaborateur » que les femmes ont disposé d'un accès à une protection sociale. Enfin, en 2010, la constitution de GAEC¹ entre conjoints, a permis de donner un statut juridique au travail féminin au sein de l'exploitation. « Il y a toujours eu beaucoup de femmes dans le monde agricole », explique Gwennen Montagnon, paysanne à La Chapelle-Chaussée et membre des « ELLES », un groupe d'agricultrices réunies au sein d'Adage², une association d'éleveurs en système herbager implantée en Ille-et-Vilaine.

Ateliers techniques

Ces agricultrices mènent depuis quatre ans une réflexion de fond sur la place des femmes dans le monde agricole. Elles proposent notamment des ateliers techniques en non-mixité pour apprendre à conduire un tracteur ou à faire de la soudure. « Cela permet aux filles d'être plus à l'aise, d'avoir le droit de ne pas savoir, d'oser reprendre les bases », explique Gwennen. Ces paysannes engagées interviennent également dans des centres de formation agricole pour sensibiliser à l'égalité entre les femmes et les hommes. « Nous nous sommes rendus compte qu'à diplôme égal, les garçons et les filles n'avaient pas la même expertise technique. Du fait des préjugés sexistes dans certaines exploi-

tations, on ne donne pas aux filles l'occasion d'acquérir ces compétences. »

Un monde qui change

Parallèlement, de nouvelles mutations sont à l'œuvre, offrant aux femmes une place nouvelle. Alors que leur part diminue dans les installations en filières classiques, elle augmente dans les filières bios. « D'ailleurs, ce sont souvent les femmes qui sont moteurs de la conversion en bio ou pour faire de la vente directe », remarque Gwennen Montagnon. Aujourd'hui, en Ille-et-Vilaine, 29 % des chefs d'exploitation sont des femmes. Reste maintenant à faire entendre leur voix : au syndicat, à la coopérative ou à la Chambre d'agriculture, ce sont toujours les hommes qui sont aux commandes. — ANNA QUÉRÉ



Ancienne infirmière à Paris, Nina Richomme est devenue éleveuse de chèvres à Bourgbarré.

©Arnaud Loubry

¹ Groupement Agricole d'Exploitation Commune

² <http://www.adage35.org/>

³ Bac Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole



LE SAVIEZ-VOUS ?
Aujourd'hui, en Ille-et-Vilaine, 29 % des chefs d'exploitation sont des femmes.

©Arnaud Louiry



NINA RICHOMME



La patronne, c'est elle !

Nina Richomme est éleveuse de chèvres à Bourgbarré. Cette ancienne infirmière a décidé de reprendre l'exploitation de ses parents.

« Quand des commerciaux passent sur la ferme, ils demandent : 'On voudrait parler au patron'. Moi, je leur réponds : 'c'est moi !' » Elle n'a que 28 ans, mais n'a pas froid aux yeux. Nina Richomme est agricultrice à Bourgbarré. Depuis le printemps, elle élève des chèvres pour produire du fromage bio et le vendre sur plusieurs marchés de la métropole rennaise. Cette fille d'agriculteurs connaît l'exploitation comme sa poche. « Mon père ne m'a jamais dit : 'fais pas ça, tu es une fille'. Au contraire, dès que je lui disais : 'je veux utiliser le tracteur, je veux faner', il me répondait : 'pas de problème' ! »

La salle de traite, aujourd'hui occupée par ses chèvres, a été construite en 1991 pour les vaches laitières de ses parents. « J'allais souvent aider ma mère pour traire les vaches, après l'école ou pendant les vacances. 30 ans plus tard, c'est moi qui m'installe ! » Son père est en retraite depuis 2017

et Nina a donc décidé de s'associer avec sa mère pour relancer une nouvelle production, cette fois de lait de chèvre. Une manière de perpétuer un héritage agricole de longue date : « Je suis la 5^e génération de paysans sur la ferme », relate fièrement la jeune femme.

Infirmière en réanimation

Ce n'est pourtant pas la voie agricole que Nina a choisie de prime abord. La jeune femme a d'abord été infirmière dans un service de réanimation de l'hôpital Georges-Pompidou à Paris. Mais la fusion de plusieurs services avait eu raison de sa motivation. « Je ne me voyais pas continuer comme ça... » Nina décide alors de suivre un formation BP-REA3³ au campus Théodore-Monod du Rheu, en polyculture-élevage, obligatoire pour pouvoir s'installer. Depuis, les marchés se succèdent, la production de fromage s'intensifie, le vernis rouge sur les ongles a un peu pâli. Mais Nina a bon espoir de pouvoir bientôt gagner sa vie de ce travail acharné...

— ANNA QUÉRÉ



OLIVIER CLISSON

Au four et au moulin

Producteur de son propre blé, Olivier Clisson veille également au grain qui, une fois moulu, lui permet de lever chaque jour son pain bio. Portrait d'un paysan boulanger au four et au moulin.

Le pain d'Olivier Clisson est un peu comme une madeleine de Proust. Avec sa croûte croustillante à souhait et sa mie très amicale, il délie les langues et ressuscite les souvenirs du bon vieux temps.

Producteur de son blé, le paysan boulanger pétrit sa terre, et veille aussi au grain de sa farine, qu'il filtre chaque jour à travers le tamis de son moulin mécanique, comme le sable s'égrenne à travers le sablier. Une manière de dire que l'agriculteur est maître de son temps, et donc libre d'imposer sa pâte, bio et sans levure.

Du pain sur la planche...

Mais avant de gagner sa croûte, le quadragénaire aura dû montrer patte blanche : « *La grande question est : comment devenir paysan quand ce n'est pas votre milieu ?* » Instal-

lé au lieu dit Les Peignes, à Parthenay-de-Bretagne, Olivier Clisson revient sur ce « *parcours du combattant* » commencé voilà déjà vingt ans : « *Le plus difficile pour s'installer, c'est d'acquérir le foncier. Et sans diplômes, pas d'accès à la terre possible.* » Passé par le lycée agricole du Rhei, le diplômé d'histoire de Rennes 2 va mettre dix ans à trouver son bonheur.

« *S'installer en bio est d'autant plus difficile qu'il n'existe pas de référentiel, comme pour le blé de fourrage par exemple. En fin de compte, le fait de travailler seul, en circuit direct, n'est pas économiquement très intéressant pour les autres. Un éleveur de cochon, par exemple, va solliciter des abattoirs, des entreprises de conditionnement...* »

Installé dans sa ferme de 20 hectares depuis 2006, Olivier Clisson a livré

sa première cuison l'année suivante. « *J'ai opté pour une sélection de blés bio dynamiques adaptés à la nature du sol.* » Pourquoi pas des blés anciens ? « *J'aurais sûrement pu en récupérer chez un ancien ou dans les frigos de l'INRA, mais ces variétés ont le désavantage de verser quand elles sont semées sur des sols trop riches.* »

« *La grande question est : comment devenir paysan quand ce n'est pas votre milieu ?* »

Après avoir pétri le levain de ses propres mains, puis travaillé la braise comme on peint un tableau pointilliste, le boulanger a enfourné les pains dans la gueule de son four à bois. Ceux-ci en ressortiront chantant à l'unisson.

« *On dit que l'on fait le pain qu'on*



Olivier Clisson pétrit son pain à la main et renoue avec des gestes oubliés.



©JBG

aime : j'ai choisi un blé non contraint par les herbicides, bien sec à la moisson et stocké à la ferme. J'utilise un moulin comme on le faisait jusque dans les années 60. En fait, je redapte les pratiques des anciens. »

Bien sûr, tout cela a un prix et si il faut gagner son pain à la sueur de son front, les rendements ne sont pas les mêmes : « Avec 40 quintaux à l'hectare je suis bien loin des performances habituelles, mais mon blé possède par contre une forte valeur ajoutée. Et si je produis en une semaine ce que fait un boulanger classique en une journée, c'est la condition pour pouvoir pétrir le levain à la main. En retour, le fait de cultiver moi-même mon blé et de faire ma farine me permet de baisser mes coûts de production de moitié. » « Aujourd'hui, quatre grandes maisons transforment 80 % du blé récolté en France. Les boulangers ne maî-

trissent pas leur farine. Quand vous savez qu'il existe plus de cents adjoints... »

Lui a décidé de faire du pain sans levure, avec une farine semi-complète T80. Et les vaches, à quoi servent-elles ?

« J'utilise un moulin comme on le faisait jusque dans les années 60. »

...et sur le plancher des vaches

« En bio, pour faire du pain, il faut des herbivores, car la meilleure rotation possible est la prairie, qui finit par étouffer les mauvaises herbes. »

Olivier Clisson a jeté son dévolu sur cinq belles Nantaises à la robe superbe, et un taureau prénommé Nutella : « Il s'agit d'une race ancienne, aux caractéristiques rustiques, qui a

failli disparaître à cause de ses rendements moyens en lait et en viande. Il faut savoir qu'en 50 ans, le rendement moyen des vaches est passé de 2000 litres à 9000 litres par an. » Les fameuses mamelles de l'économie...

« Il m'a fallu cinq ans pour atteindre l'équilibre financier. Pour vivre, je dois cuire 270 kilos de pain par semaine, vendu 5,10 € le kilo, principalement aux Amap. »

Aujourd'hui, une vingtaine de paysans boulangers sont en activité dans le département, un signe encourageant même si, pour Olivier Clisson, « le petit bio n'est toujours pas prioritaire aujourd'hui. » — JBG

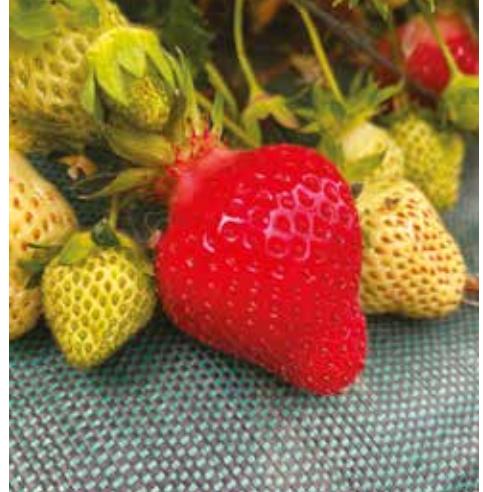
www.leclicdeschamps.com



HERVÉ DELESTRE

À la poursuite du diamant vert

Installé à Bruz où il a ouvert les Rubis du verger voilà onze ans, Hervé Delestre taille ses arbres fruitiers comme le joailler sculpte les pierres précieuses. L'agriculteur bio nous le confirme : une pépite, ça se mérite.



Hervé Delestre cultive 16 variétés de pommes. Ci-contre, des fraises élevées en pleine terre, et bichonnées aux céréales et légumineuses.

©JBG

©JBG

Passer d'Orange à la pomme, et de l'ingénierie des télécommunications à un verger de fruits biologiques... La connexion n'était pas forcément évidente. Hervé Delestre ne regrette rien de ce virage à 180° : « *Au début, je voulais me reconvertis dans la pâtisserie fruitière ; à part la pomme du kouign-amann et le pruneau du far breton, le fruit est peu présent dans la culture régionale.* »

De la tarte à la terre, le quadragénaire passe finalement un brevet d'exploitant agricole, indispensable pour pouvoir s'installer. Après des années de recherche, et grâce au portage financier de son dossier par le Conseil du département et la ville de Bruz, il finit par dénicher six hectares où il cultive au rythme des saisons pommes, poires, raisin, melons, fraises ou kiwis depuis maintenant onze ans.

Le temps, or de l'agriculture

Au moment de notre visite, mi-mai, les fraises commencent à peine à rougir de plaisir dans les rangs de son verger, alors que les rayons des grands magasins et les étals des marchés chantent depuis plus de quinze jours déjà, la gloire des gariguettes élevées hors-sol...

« *En agriculture biologique, on se préoccupe d'abord de la vie du sol. Il faut savoir que ce dernier ne digère pas la matière organique, on peut faire des erreurs avec un super fumier par exemple.* » Le producteur fruitier adapte donc le menu en fonction de la variété cultivée.

Les fraises ? Elles sont élevées en pleine terre, et bichonnées aux céréales et aux légumineuses, avec le trèfle en atout maître.

Et le melon ? Nous ne nous trouvons

pourtant pas en Provence, mais la petite sphère mène sa vie pépère, dans son tunnel. Pourquoi pas des pampelousses, alors ? « *Je n'en fais pas, mais il faut savoir qu'il existe à l'origine plus de 2500 variétés d'agrumes, dont certains poussent dans la neige, alors...* »

« Je travaille 70 heures par semaine pour un Smic, et c'est déjà bien. »

Pourquoi le paysage fruitier s'est-il uniformisé ? « *La révolution verte et la centralisation des années 1960 ont conduit les producteurs à se focaliser sur les espèces à haut rendement.* » Alors que le panier fruitier s'est réduit jusqu'au trognon, lui a fait le pari d'une agriculture biologique diversifiée : « *les visiteurs Finlandais sourient quand ils découvrent mes argousiers, ça leur rappelle leur pays ; comme les Iraniens quand ils voient mes coings.* »

La reine des pommes

Et pour les incontournables du paysage fruitier local ? « *Le melon p'tit gris est certes la star locale, mais cette variété est trop fragile, et finit par être hors de prix. J'ai choisi de cultiver du cantaloupe charentais, du gallia ou du melon d'eau...* »

La pomme reste quant à elle, la championne du verger : « *C'est la locomotive de mon exploitation, confirme l'agriculteur. La pomme reste le fruit le plus consommé dans le monde après l'orange et la banane.* » Hervé Delestre a opté pour un panel de seize variétés couvrant l'éventail des goûts et des saisons : pirouette, opale, merac, chailleux – « *la variété ancienne*

de Rennes »-, gold rush...

À propos de ruée vers l'or, les pépites des Rubis du verger remplissent-elles les caisses du cultivateur ? « *Je travaille 70 heures par semaine pour un Smic, et c'est déjà bien. Beaucoup de mes collègues gagnent moitié moins, c'est l'autre visage de l'agriculture biologique.* »

Il est vrai que le temps, c'est de l'argent : « *Je consacre 300 heures par hectare à la taille, quand un agriculteur conventionnel en passe 50.* »

Et Hervé Delestre de rebondir : « *En observant les réactions des clients du magasin, je me rends compte qu'ils redécouvrent le goût des pommes !* » Particulièrement sensibles aux aléas de la météo, les fruits prennent de plein fouet les effets du dérèglement climatique : « *Je le constate depuis plusieurs années déjà ; la grande nouveauté est l'extrême versatilité de la météo ; chaque semaine se pose un nouveau challenge climatique.* »

Pour écouter sa production, l'exploitant emprunte la filière Amap, le réseau des magasins bio ou table sur la vente directe via son magasin à la ferme. « *Cette dernière représente les deux tiers de mon chiffre d'affaire.* » À 2,30 € le kilo quelle que soit la variété de pommes, Hervé Delestre parvient à réconcilier le goût et le coût, sans oublier le rayon des déclassés, proposés à 1 € le kilo. À ce prix là, on paye forcément rubis sur l'ongle ! – JBG

www.rubis-du-verger.fr

« La pomme reste le fruit le plus consommé dans le monde après l'orange et la banane. »



Terres de sources



Quand l'agriculture métropolitaine se fait label

LE SAVIEZ-VOUS ?
À terme, l'objectif est d'atteindre la barre de 15 % de produits labellisés Terres de sources dans les menus des cantines.



En assurant des débouchés aux agriculteurs qui s'engagent à mettre la préservation de l'eau au cœur de leur système de production, le dispositif Terres de sources entend bien mettre la question de l'alimentation durable au centre des assiettes métropolitaines.

Initié en 2015 avec la ville de Rennes, puis finalisé deux ans plus tard avec 15 communes de Rennes Métropole, le dispositif Terres de sources fédère aujourd'hui une quarantaine d'exploitations disséminées dans le pays de Rennes et sur ses bassins versants.

Il serait exagéré de dire que la goutte d'eau est devenue un océan, mais l'initiative portée par l'agence Eau du bassin rennais ruisselle déjà sur l'ensemble du territoire.

Commande publique et marchés grand public

Assurer des débouchés et des prix rémunérateurs aux agriculteurs s'engageant à préserver l'eau et à faire évoluer leurs systèmes de productions vers plus de durabilité : l'idée coulait de source mais il fallait y penser !

« Outre les dotations financières, nous disposons de deux leviers pour agir, pose le coordonnateur du projet Daniel Helle pour l'agence Eau du bassin rennais : celui de la commande publique et celui des marchés grand public, telles que les grandes surfaces. »

Par le biais des contrats publics, les productions Terres de

sources peuvent être orientées vers les cuisines de restauration collective. « Le problème aujourd'hui est que l'approche localiste est prohibée par la législation européenne, qui nous interdit de cibler une aire géographique particulière dans les appels d'offre. »

Outre les cantines, les rayons de grande surface figurent un second débouché de choix : « Les produits sont vendus avec le label Terres de sources. Pour le consommateur, cela offre plusieurs garanties : sur l'origine locale des denrées, la juste rémunération des producteurs ou encore le respect de l'environnement... »

Une quarantaine de producteurs se sont déjà jetés à l'eau, et le chiffre devrait rapidement atteindre la soixantaine.

Raisonner en filière, du champ à l'assiette

« L'objectif final de Terres de sources est de développer des filières de production entières, de la production au stockage en passant par la transformation. »

Exemple ô combien emblématique de la Bretagne : le blé noir, pourtant majoritairement importé des pays de l'est,

de Chine ou du Canada. « Le sarrasin ne nécessite aucun phyto, mais ses rendements sont aléatoires, car très sensibles aux aléas météorologiques. Quoiqu'il en soit, plusieurs meuniers se sont engagés dans sa production. Quant au blé panifiable¹, une vingtaine de boulangers sont rentrés dans le réseau. »

Et l'agriculteur, comment peut-il agir pour protéger l'eau ? « En proscrivant les phytos bien sûr, mais aussi en allongeant la durée des rotations. Une culture trop intensive génère des mauvaises herbes, des insectes parasites, des champignons... »

« Aujourd'hui, le contexte économique de l'agriculture est celui de la spécialisation des territoires : l'élevage et la production de lait en Bretagne, les céréales dans la Beauce... Il faut revenir à plus de diversification. De même, concernant l'alimentation animale, pourquoi ne pas développer localement la production de lupin, ou de pois bocagers, au lieu d'importer du soja d'Amérique du sud ? »

Tout au bout de la chaîne, le consommateur est lui aussi concerné : « C'est l'ensemble de notre régime alimentaire qu'il faut faire évoluer : manger moins de viande, augmen-

ter le pourcentage de légumineuses, et de fruits et légumes... nous faisons tout un travail de sensibilisation auprès du public, en lien avec des structures à vocation pédagogique comme le P'tit Blosneur, les Cols verts ou encore le Jardin des Mille Pas. »

Objectif 15 %

« Aujourd'hui, dans les cantines, les Rennais(es) consomment déjà de nombreux produits Terres de sources : des produits laitiers ou carnés (porc, bœuf, agneau...), des fruits et légumes, mais aussi la farine servant à concocter les incontournables galettes... à terme, l'objectif est d'atteindre la barre de 15 % de produits labellisés dans les menus. »

Assuré de mieux gagner sa vie, l'agriculteur impliqué dans l'aventure y trouve également l'occasion de se reconnecter à son territoire. Et de soigner son image, en même temps que le paysage. — JBG

www.eaudubassinrennais-collectivite.fr

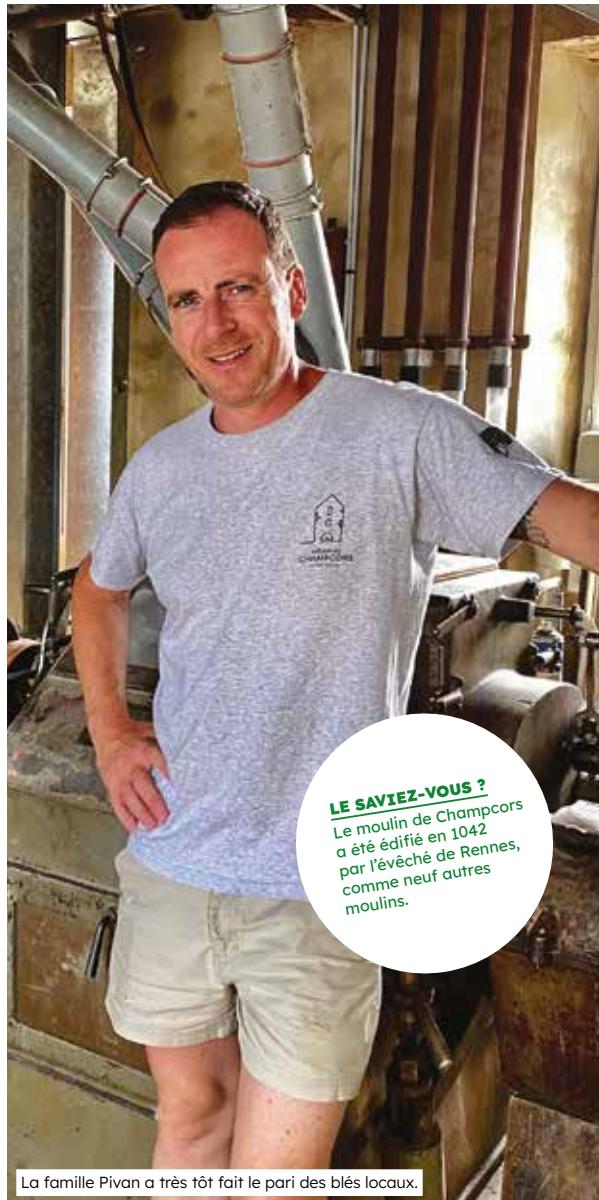


¹ Se dit des céréales dont la farine contient suffisamment de gluten pour être transformée en pâte, puis en pain.



Moulin de Champcors

Les blés dans les yeux



Propriétaire du moulin hydraulique de Champcors, la famille Pivan veille au grain de sa farine depuis 1953 et trois générations. Installé en 2012, le petit-fils Emmanuel évoque le retour en force d'une demande pour un pain de qualité, et l'ambition d'une filière blé locale avec le projet Terres de sources.

C'est un peu une image, mais chez les Pivan, les ailes du moulin de Champcors ont toujours tourné à contre-courant de l'histoire. « *Quand mon grand-père le rachète en 1953, la demande pour les farines régulières explose ; à Maure-de-Bretagne, l'entreprise Treblec (les fameuses farines Francine, ndlr) grossit à vue d'œil. Pourtant, cela ne va pas empêcher mon aïeul de se lancer dans les blés locaux.* »

La mémoire d'Emmanuel Pivan filtre les souvenirs comme le moulin tamise le grain. « *Les signaux ne sont pas plus encourageants, quand mon père Guy reprend les rênes de l'entreprise, en 1976 : le groupe Banette voit le jour deux ans plus tard, et impose sa farine industrielle aux boulangers en échange du financement de leur installation...* »

Le blé de Beauce règne alors en maître, et le meunier de Bruz pourrait faire grise mine : avec son goût trop prononcé et son grain pas assez régulier, la farine Pivan ne fait pas le poids face à la boulange industrielle dopée en additifs, bourrée d'adjonctions et surdosée en sel... Pourtant, le propriétaire du moulin de Champcors ne lâche pas l'affaire.

Une tonne de blé, c'est 5000 baguettes

« *De 700 tonnes de blé par an en 1976, les quantités produites ici sont passées à 2400 tonnes aujourd'hui. C'est peu. Pour vous donner un ordre d'idée, les plus gros moulins broient 2000 tonnes de grain chaque jour. Sinon, une tonne de blé moulu équivaut à peu près à 5000 baguettes.* »

Installé en 2012, Emmanuel Pivan travaille quotidienne-

ment deux gammes de produits, pour une trentaine de farines différentes : du blé raisonné, principalement cultivé par deux agriculteurs situés dans le Maine-et-Loire et dans la Sarthe. « J'aimerais travailler plus localement, mais je n'ai pas encore trouvé de producteurs offrant suffisamment de garanties, au niveau de la qualité du stockage notamment. » Le blé issu de l'agriculture biologique pousse quant à lui, entre Vendée, Mayenne et Côtes-d'Armor.

« Aujourd'hui, l'histoire semble nous donner raison : la demande pour les farines prêtes à l'emploi se dégonfle ; les consommateurs ne veulent plus de produits standards, mais des farines brutes, avec du goût. En outre, la production se diversifie, du maïs à l'orge en passant par le sarrasin, le grand et le petit épeautre... »

Et Emmanuel Pivan de conclure : « Le produit de terroir est revenu au goût du jour. Les consommateurs veulent pouvoir identifier l'agriculteur qui se cache derrière ; la confiance a en quelque sorte, changé de camp. »

Créer une filière blé locale

Le projet Terres de sources donne au meunier l'occasion de s'enraciner un peu plus dans les champs de blé locaux. « Cette opération permettra peut-être aux agriculteurs de l'Ille-et-Vilaine de retrouver un savoir-faire perdu avec le développement des cultures de maïs et de l'élevage de cochons... ». Le cahier des charges élaboré, les cultivateurs semblent quant à eux prêts à se lancer dans la production de blé meunier, en contrepartie d'une juste rétribution.

« Si les orages d'été ne détruisent pas les récoltes, nous attendons nos premières livraisons Terres de sources. » Soient respectivement 200 tonnes de blé raisonné, et 300 tonnes de bio. Qu'y-a-t-il à y gagner pour le moulin de Champsors ? « Pas grand chose, mais si on ne fait rien, on meurt. Il n'y a pas besoin d'être devin pour prévoir la crise à venir, en lien avec la trop forte spéculation sur les céréales. Or, il s'agit d'aliments de première nécessité ! Que se passerait-il si on déclassait le blé américain, demain ? »

Après avoir évoqué l'intérêt de créer « un label Terres de sources défendable au niveau européen », Emmanuel Pivan ajoute : « Être un département pilote pour développer une filière locale est une chance pour notre territoire. » À charge, pour les cultivateurs locaux de développer collectivement leurs capacités de stockage ; et pour la météo, d'être sage. — JBG

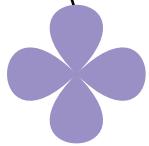
www.minoterie-pivan-bruz.fr





Écomusée du Pays de Rennes

« Rennes a fondé sa richesse sur la campagne »



Conservatoire du patrimoine rural, la ferme de la Bintinais nous parle aussi d'un temps où l'agriculture métropolitaine faisait battre le cœur de la capitale de Bretagne. Pour le directeur de l'Écomusée, Jean-Luc Maillard, ce monde d'avant ressemble étrangement au nouveau modèle agricole en train de sortir de terre.

Que l'on songe au sauvetage de la poule Coucou et de la chèvre des Fossés (voir ci-contre) ou à son verger de référence aux 120 variétés anciennes de pommiers, la vocation patrimoniale de l'Écomusée du Pays de Rennes n'est plus à démontrer. Un travail conservatoire de l'ombre mis en lumière chaque année par un riche programme d'expositions et d'animations.

« Nos ancêtres n'étaient pas plus intelligents. Ils faisaient avec les règles de la nature, sans les pesticides qui n'existaient pas encore. »

Quand les élites s'intéressaient à la terre

Pour le directeur de l'équipement, Jean-Luc Maillard, « la Bintinais raconte aussi les relations entre une grosse ferme et la ville. Rennes a fondé sa richesse sur la campagne, c'est une vraie spécificité. » Et le conservateur d'évoquer ce système typiquement rennais dans lequel « les notables du centre ville sont aussi de riches propriétaires terriens tirant des revenus substantiels des grosses fermes alentours. »

Économique, cet intérêt précoce des élites rennaises pour la chose agricole fut aussi scientifique, traduit par la création de structures d'enseignements : « l'ancêtre d'Agrocampus a par exemple ouvert ses portes à Rennes en 1896. Nous pouvons également citer les Trois-Croix, à la fois une fa-

brique d'outils agricoles et une ferme-école pionnière créée en 1832 par Jules Bodin. Cet équipement formait déjà des cadres et des grands fermiers. Enfin, la création en 1886, à Coëtlogon, de la première école féminine d'agriculture et de laiterie de France. »

Pour dire que le virus agricole irrigua toutes les strates de la société rennaise, « même le marquis de Robien a créé son académie d'agriculture. »

Retour de flamme

Un siècle plus tard, les débats pour la création de filières locales renvoient étrangement au passé de la Bintinais, quand « cette grosse ferme ravitaillait Rennes en lait, beurre, cidre et fourrages. À l'époque, l'agriculture était forcément de proximité. » Hier doucement rétro, l'Écomusée se retrouve donc désormais à la pointe de la modernité, avec ses problématiques résolument actuelles comme l'alimentation ou l'environnement.

« Nos ancêtres n'étaient pas plus intelligents. Ils faisaient avec les règles de la nature, sans les pesticides qui n'existaient pas encore. Plutôt que de céder à la nostalgie, faisons notre possible pour nous remettre en phase avec notre environnement. »

Revenir à l'âge d'or n'est de toute façon plus possible : « En supprimant les espaces de prairie et en imposant la monoculture intensive comme modèle dominant, la révolution agricole a appauvri les sols au niveau de la biodiversité. »

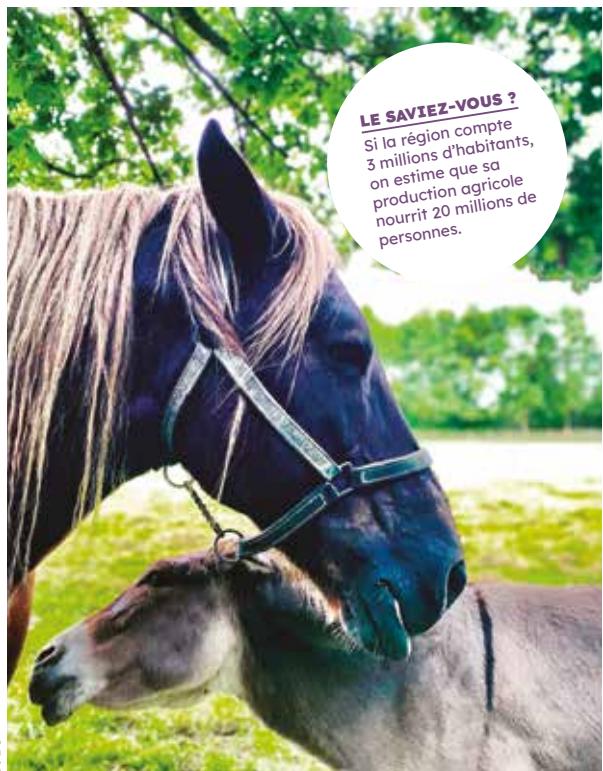
Un projet scientifique et culturel réactualisé

Alors que les problématiques de l'agriculture, de l'environnement et du paysage occupent désormais le devant de la scène, Jean-Luc Maillard envisage logiquement d'actualiser le projet scientifique et culturel de l'Écomusée : « *Nous devons nous saisir de ces thématiques qu'aucun équipement ne traite.* » Raconter au public l'histoire de l'homme avec sa terre et son agriculture ; mettre en perspective l'évolution de l'agriculture depuis la révolution de la fin du XVIII^e siècle... « *Pour faire par exemple comprendre au public que la monoculture n'a rien de naturel.* »

Outre la réactualisation du récit de l'exposition permanente, la création d'une Halle du vivant est à l'étude, ainsi qu'un parcours agro-écologique montrant une mosaïque de milieux à l'origine de la biodiversité.

« *Si la région compte 3 millions d'habitants, on dit que sa production nourrit 20 millions de personnes.* » Chassez le naturel... — JBG

www.ecomusee-rennes-metropole.fr



©Didier Gouroy

L'ARCHE DE NOË RENNAISE

Poule Coucou, mouton d'Ouessant, vache Pie Noir... autant d'espèces sauvées de l'extinction par l'Écomusée du Pays de Rennes, sans oublier la chèvre des Fossés, reconnaissable à ses longs poils et à sa barbichette diabolique. « *En 1992, Laurent Hervon, un éleveur auquel on doit la conservation de la plupart des races bovines, nous a alertés sur l'existence de quelques spécimens de ces chèvres sauvages, au Nez de Jobourg, dans le Cotentin. Historiquement, cette espèce de la façade atlantique symbolise l'animal des pauvres gens, des sans-terre, d'où son nom de chèvre des Fossés. Après avoir acheté cinq ou six chèvres à la foire de Lessay, nous avons trouvé un bouc sauvage pour la saillie. On a redémarré des lignées, la population est désormais consolidée au niveau génétique.* »



THIERRY LEMARCHAND

★ De l'or en beurre ★

Du lait produit en quantité industrielle par ses Prim'Holsteins à la qualité incomparable de l'or jaune fabriqué grâce à ses Froments du Léon, Thierry Lemarchand s'en est forgé une devise : les vaches ne comptent pas pour du beurre !

Des vaches qui paissent en paix, dans leur robe caramel, en compagnie des hérons... Idyllique, le tableau ne manque pas de charme, et tout semble tourner rond en ce mois de mai, dans les prés carrés de Thierry Lemarchand.

Au loin, les tours de Villejean et la silhouette des Horizons nous rappellent que le petit coin de paradis déroule son tapis vert aux portes même de Rennes. « *Ikea, c'est à un kilomètre à vol d'oiseau* », sourit l'éleveur pacéen.

De mal en pis

« *Ma famille occupe cette ferme depuis 1923. D'abord mes grands-parents, puis mes parents à partir de 1957. Comme la plupart des agriculteurs de l'époque, ils faisaient de la polyculture et de l'élevage : du lait, du porc, du cidre, des légumes de plein champ livrés deux fois par semaine aux Halles... J'y reviens au-*

jourd'hui avec mon beurre, c'est un peu comme si je bouclais la boucle. »

Mais avant de faire son beurre, le quinquagénaire à son compte depuis 1986, a connu le coup de barre de la spécialisation et des quotas laitiers : « *J'avais 45 Prim'Holsteins, pour un contrat de 380 000 litres par an... La PAC a été protectrice de 1957 à 1990, puis il y a eu l'ouverture du marché à la mondialisation, qui a mené à la situation de surproduction que l'on connaît, suivi d'un effondrement des cours. Aujourd'hui, vous pouvez consommer en France de la poudre de lait acheminée en bateau de Nouvelle-Zélande. On parle de cette matière première comme d'un minerai.* »

Le beurre du baron

« *Mes grands-parents possédaient une Froment du Léon, je me suis toujours dit que j'en aurai une.* » Ce sera 30, acquises en 2011, et qui co-

habiteront dans un premier temps avec 45 Prim'Holsteins.

Appelée autrefois la « race des châteaux », « pour son beurre prisé par la noblesse », la Froment du Léon fut aussi tendrement surnommée la « vache de madame » : « *Les femmes gardaient ces vaches faciles à vivre, pendant que leurs maris étaient partis pêcher à Terre Neuve.* »

« *La rencontre avec le restaurateur Olivier Roellinger a été décisive.* »

Cet âge d'or de la Froment se rappelle aujourd'hui aux bons souvenirs des Bretons sur les petits pots baptisés « Beurre de madame » par Thierry Lemarchand. Pourtant, la race bretonne a bien failli disparaître totalement du paysage : de 25 000 dans les années 1950, le cheptel a fondu jusqu'à 2 500 dans les années 1970, pour ne compter

que 25 spécimens en 1985.

Chef étoilé cherche or jaune

« Je suis resté dans l'élevage laitier de 2011 à 2017, puis la rencontre avec le restaurateur Olivier Roellinger a été décisive. Celui-ci cherchait un beurre. »

L'essai fut concluant, et Thierry Lemarchand a pu continué à voir la vie en jaune. *« Pour faire un kilo de beurre, il faut vingt litres de lait. Et pour m'y retrouver, il fallait que je fabrique 80 kilos par semaine. Outre Olivier Roellinger, les pains Poilâne ont un temps pris le reste. Cela m'a permis d'investir dans un petit laboratoire et une laiterie pour transformer mon lait sur place. »*

Thierry Lemarchand ravitaille au-

jourd'hui les restaurateurs rennais en beurre (le Saison, l'Auberge du pont d'Acigné, IMA, Holen, le Bercaill, Il Toscano, Pénates...). *« Les bonnes semaines, je fais 150 kilos, vendus 25 € le kilo. »*

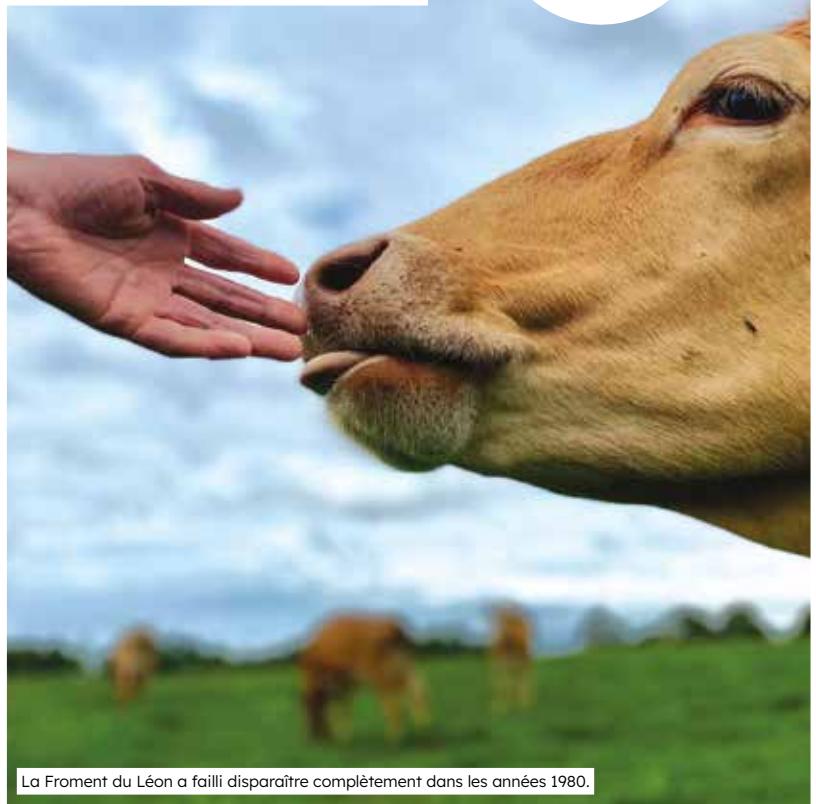
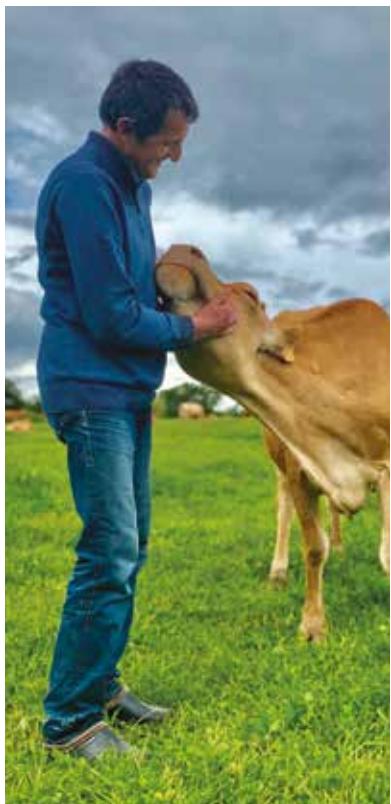
Avec son inimitable couleur orangée et sa texture exceptionnelle, le Beurre de madame a déjà fait fondre de plaisir bien des Rennais. *« Le lait de la Froment possède un gène qui fixe le carotène de l'herbe. J'essaie de faire bénéficier au maximum du pâturage à mes vaches, dans les prés de mars à octobre quand c'est possible. »*

Converti au bio en 2018, Thierry Lemarchand élève aujourd'hui 60 têtes de la plus belle étoffe toffee, sur une exploitation de 60 hectares. Fin juin, il a ouvert avec une dizaine

d'autres agriculteurs une maison de producteurs à Pacé : viande bovine et porcine, volailles, fruits et légumes, miel et fromage de chèvre... Le panier du Carbasson est bien garni. Thierry Lemarchand continue quant à lui de faire son beurre, sans oublier la crème fraîche, les yaourts Laezh au gros lait, et bien sûr, les petits caramels au beurre salé. — JBG

www.lecarbasson.fr

LE SAVIEZ-VOUS ?
Il faut 20 litres de lait
pour faire un kilo de
beurre



La Froment du Léon a failli disparaître complètement dans les années 1980.

©JBG

©JBG



Tant qu'il y aura des pommes

L'Écomusée du Pays de Rennes conserve 120 variétés anciennes de pommiers. Un verger de référence pour le patrimoine végétal breton.

Il y a cent ans, la ferme de la Bintinais était une référence du cru. Ancienne et prospère. On y produisait du lait, du beurre et surtout beaucoup de cidre, vendu à la ville toute proche. La récolte pressée d'un millier d'arbres emplissait une centaine de fûts par an. Soit 90 000 à 130 000 litres au goulot.

Las ! En 1987, il ne reste plus qu'une vingtaine de pommiers sur place, la poire bien amochée. Déjà à la manœuvre, Jean-Luc Maillard se souvient : « *Il était impensable de laisser mourir l'un des meilleurs terroirs à cidre de Bretagne.* »

La jeune équipe prend la clé des champs, et part à la recherche des pommiers perdus. Dans un rayon de 30 km autour de Rennes, elle collecte des greffons. Aujourd'hui, le verger conservatoire de l'écomusée occupe trois parcelles (2,5 ha), et la collection fruitière compte 120 variétés. Le directeur fait le calcul : « *Nous avons réussi à sauver la moitié du capital génétique.* »

Une culture à l'ancienne

Rustiques et vigoureux, les pommiers sont conduits en verger « haute tige » comme des arbres de plein vent, non alignés. C'est le modèle traditionnel du « pré-verger » où l'arbre, la prairie et les animaux font bon ménage. « *La densité est faible, la production est moindre mais nous conservons aussi le patrimoine paysager.* »

Les années record, l'écomusée récolte 30 tonnes de pommes. Une partie est pressée devant les scolaires et les familles, l'autre est revendue à des agriculteurs.

Trente ans après la première greffe, l'écomusée achève un minutieux travail de documentation scientifique.

De quoi susciter des vocations ? « *Une quinzaine de variétés sont actuellement à l'étude dans des vergers cidricoles artisanaux, à la recherche de saveurs nouvelles, d'une typicité alternative, dévoile le conservateur. On ne préserve pas la biodiversité domestique pour la maintenir sous cloche.* »

« *Il était impensable de laisser mourir l'un des meilleurs terroirs à cidre de Bretagne.* »

En bio, en circuit court et à la mode terroir, la pomme du Pays de Rennes connaîtra-t-elle le même retour de flamme que la fameuse poule Coucou ? « *Tous les ans, on reçoit une trentaine de demandes de particuliers qui aimeraient bien planter cinq ou six pommiers dans leur jardin pour faire du jus en famille. On leur donne des greffons.* »

Pour accompagner cet élan bourgeonnant, l'écomusée organise régulièrement des journées pour apprendre à greffer les fruitiers ou fabriquer du cidre au pressoir.

— OLIVIER BROVELLI



©Didier Gouray



Collectif Modala

Du lait, mais lequel ?

En 2017, une trentaine d'éleveurs laitiers réunis dans le collectif Modala ont décidé de prendre le taureau par les cornes, pour redorer l'image étiolée d'un métier victime de crises à répétitions.



Des producteurs transformés en précaires de l'agriculture par la crise de la surproduction ; une qualité mise en question par les tenants de modes de production plus respectueux de l'environnement...

Pour les éleveurs laitiers, tout est allé de mal en pis, jusqu'à cette crise de l'année 2016. La goutte de lait qui a fait déborder le broc ? Suffisamment, en tout cas, pour pousser un petit groupe de Bretonniers à se réunir pour réfléchir à la suite. « *Le constat d'alors est simple : on travaille beaucoup,*

on fait des efforts pour maîtriser nos charges et pourtant, on ne s'y retrouve pas. On se met donc à chercher des solutions pour reprendre notre destin en main », résume Nelly Aubry, éleveuse laitière à Saint-Armel.

Redorer l'image de l'or blanc

Un an plus tard, naît le collectif Modala (pour « Mouche dans le lait »), qui regroupe aujourd'hui trente-cinq agriculteurs laitiers répartis sur tout le département, et ambitionnant de « *se rapprocher des consommateurs, agir ensemble, pour retrouver du sens et la fierté de nos métiers* », indique Serge Lamy, installé à Argentré-du-Plessis.

« *Notre lait est issu de vaches qui bénéficient d'une alimentation de qualité, diversifiée et sans OGM.* »

Les éleveurs décident de valoriser eux-mêmes une partie de leur lait (entre 15 et 20 % de leur production) pour segmenter leur chiffre d'affaires et ne plus dépendre d'une seule laiterie.

Ils ont lancé en juillet 2020 Ribines (les « petits chemins », en breton), leur marque de yaourts et crèmes desserts, vendus en local, dans quelques fermes relais, mais aussi dans les commerces de proximité et les grandes et moyennes surfaces. « *Nous nous engageons via un cahier des charges rigoureux : notre lait est issu de vaches qui bénéficient d'une alimentation de qualité, diversifiée et sans OGM* », souligne Henri de Kerdanet, éleveur à Saint-Armel. « *Les yaourts sont fabriqués avec du lait entier dont la composition – et le goût – varie selon les saisons* », conclut Nelly Aubry.

Preuve que Modala ne se laisse pas aller : le collectif envisage la construction d'un laboratoire de transformation, avec très certainement la production de fromages à la clé.

www.ribines.bzh



Distribution

Longue vie aux circuits courts !

Pas forcément plus chers mais à coup sûr plus durables, les produits vendus en circuit court prennent de plus en plus de place dans les paniers. Dans la métropole, plus de 140 exploitations court-circuitent la grande distribution pour s'adresser directement au consommateur.



À l'heure où la mondialisation bat son plein, nombre d'acteurs locaux se mobilisent pour donner à l'agriculture un autre visage, plus souriant et bienveillant, que l'ogre agro-alimentaire.

Sur le territoire de Rennes Métropole, plus de 140 exploitations ont déjà fait le pari du circuit-court.

Un maillage territorial dense et diversifié

Chaque jeudi soir, au cinéma de Romillé, le Clic des champs est par exemple à l'affiche. Les vingt-et-un producteurs de l'association y mettent en dépôt les produits récoltés dans le nord-ouest de la métropole, et commandés au préalable sur internet.

« La différence, c'est qu'on fait vivre les producteurs du coin. »

Pain, miel, viande, bière, légumes... « *On fait nos courses comme on les ferait n'importe où*, note le président de l'association Olivier Clisson. *La différence, c'est qu'on fait vivre les producteurs du coin.* »

Vous vous faites d'avance des noeuds à l'estomac en anticipant la fausse note, inévitablement salée et indigeste ? « *Nous nous contentons de marger à 15 %* », tempère le paysan boulanger.

Aux Jardins du Châtaignier de Corps-Nuds, la musique est la même. Dans cette exploitation bio, les fruits et légumes affichent des prix jusqu'à trois fois moins élevés que dans le commerce traditionnel. « *Le bio peut être compliqué, budgétairement parlant* », reconnaît l'exploitant des lieux Mickaël Berthelot. Sa botte secrète ? Proposer aux consommateurs d'assurer eux-mêmes la cueillette, et ainsi faire baisser la facture. « *Pour les framboises ou les petits pois, le temps de récolte est long, et par conséquent onéreux.* » Loin de se sucrer, le producteur parvient ainsi à diviser par trois le prix des fraises.

Moins gourmands en profits, les circuits courts sont également moins gaspilleurs. Olivier Clisson confirme l'avantage « *d'acheter en ligne : avec les commandes passées sur internet, on sait exactement ce que l'on doit produire. Si une salade est commandée, on ne va pas en ramasser deux, il n'y a pas de gâchis.* »

Du Clic des champs aux Douz'arômes de Betton, les producteurs métropolitains ont progressivement tissé une

toile dense et diversifiée. Disponible en ligne sur le site paysderennes.fr, le guide des points de vente en circuits courts, enrichi d'une carte des dispositifs locaux, confirme cette impression. Des marchés aux magasins à la ferme, les consommateurs ne manquent donc pas de solutions de proximité pour trouver un mode d'achat à leur goût.

Brin d'Herbe, des paniers pionniers

Installés à Chantepie et Vezin-le-Coquet depuis 1993 et 1998, les magasins Brins d'Herbe n'ont cessé de pousser depuis bientôt 30 ans (voir p.32).

Chaque semaine, plus de mille clients s'y pressent pour se procurer les indispensables viandes, légumes et pains, ou les plus fantaisistes escargots, tisanes et confiseries. « *Tout ce qu'il est possible de produire dans le bassin rennais est là*, souligne Patrick, producteur adhérent. *Ces magasins, c'est la mise en commun d'un outil.* »

Si tous les produits locaux sont élaborés dans le respect d'une agriculture durable et responsable, tous ne sont pas nécessairement biologiques. « *Le non-bio est aussi une réalité de la paysannerie actuelle.* »

Quid des magasins à la ferme ? En 2013, un tiers des producteurs locaux avaient ouvert une boutique sur leur exploitation.

Et la politique dans tout ça ? Soucieux de soutenir et réintroduire l'agriculture au cœur des problématiques de territoire, le Programme local de l'agriculture associe le Pays de Rennes, Rennes Métropole, la Chambre d'agriculture et la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer) autour d'actions communes : soutien aux magasins fermiers collectifs, opérations Fermes ouvertes, augmentation de la proportion de produits locaux dans les marchés publics et les cantines...

QUELQUES BONS PLANS

leclicdeschamps.com
brindherbe35.fr
paysderennes.fr
cueillette-bio-rennes.fr
douzaromes.fr

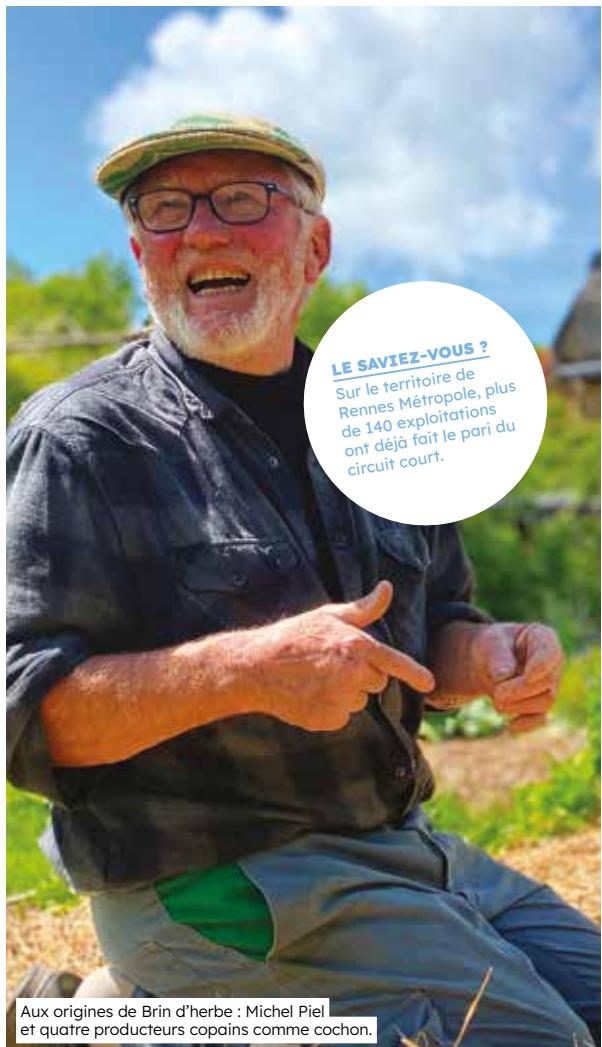




Brin d'herbe

Le bonheur est dans le près

Pionniers de la vente directe et du circuit court, les magasins Brin d'herbe remplissent les cabas rennais en produits locaux depuis presque 30 ans. Retour sur cette saga agricole, quand un brin de folie s'empara d'une bande de cinq producteurs copains comme cochon.



De la ferme familiale du Pressoir aux magasins Brin d'herbe, Michel Piel a tout connu : l'élevage laitier parental, et le savoir-faire d'un père expert en Normandes et Friesannes. « *Il fut parmi les premiers dans le village à acheter un tracteur, et à planter du maïs* » ; les mamelles surdimensionnées des Prim'Holsteins, condamnées à la réclusion crémière à perpétuité dans leur étable : « *75 vaches sur 25 hectares, c'est déjà beaucoup. Elles ne sortaient jamais ! Moi, j'étais stagiaire-vacher dans ce type d'étable ; je m'occupais de la traite et des nombreuses maladies générées par la promiscuité.* » Nous sommes en 1974, et déjà, l'ombre des élevages industriels plane sur le monde paysan. Porcher pendant deux ans, Michel Piel en conserve le souvenir amer des cochons serrés les uns contre les autres.

La vague rose de 1981

Dont acte, cela ne l'empêche pas de se lancer dans l'élevage de truies en plein air, dans leurs petites cabanes, et nourries aux céréales. Nous sommes au début des années 1980, une vague rose recouvre la France, entraînant dans son sillon le peuple vert. « *C'est l'époque des Offices fonciers et des Travailleurs paysans, qui deviendront la Confédération paysanne en 1987* » se souvient le septuagénaire né à Saint-Pern, près de Bécherel.

Lui s'installe d'abord en hors-sol pendant cinq ans, puis reprend la ferme de ses parents et monte un Gaec (Groupeement agricole d'exploitation en commun) avec ses deux frères et sa femme. « *À l'époque, c'était le pot de fer contre le pot de terre* », sourit-il. Mais plutôt que de baisser les bras, le militant passe à l'action et participe à la création de structures : « *Il y a eu Accueil Paysan, créé pour encourager la réflexion sur une agriculture alternative et le*



bien-manger ; le Groupement agriculture biologique, initié par les pionniers de Nature et progrès ; et donc, Brin d'herbe. »

« Brin d'herbe fédère une cinquantaine de producteurs, adhérents ou apporteurs extérieurs. »

Petit brin deviendra grand

« Nous étions une bande de cinq copains, producteurs de cidre, de volailles, de viande bovine, d'œufs, et de porc. L'idée de réunir une dizaine de paysans a progressivement fait son chemin. »

Le groupe d'amis lance une enquête consommation au centre commercial de Villejean, sur le marché des Lices et aux Halles centrales. « Nous voulions savoir ce que les gens pensaient des circuits courts, de la vente directe... » Verdict : « Notre magasin devait se situer dans un rayon de 6 kilomètres autour de Rennes. » Après avoir fait le tour des exploitations, Michel Piel et consorts jettent leur dévolu sur une ferme de Chantepie, où ils ouvrent un premier magasin Brin d'herbe, en mai 1992.

De 60 m², l'enseigne passe à 120, et le GIE (Groupement d'Intérêt Économique) voit le nombre de ses producteurs adhérents doubler pour atteindre la vingtaine. « Aujourd'hui, Brin d'herbe fédère une cinquantaine de producteurs, adhérents ou apporteurs extérieurs. »

Après Chantepie, un second magasin de producteurs a ouvert ses portes à Vezin-le-Coquet en 1998. Les clients y remplissent leur cabas en légumes, fruits, viandes, produits laitiers et même en glace. « Nos produits sont d'ori-

gine paysanne, et issus d'une agriculture non intensive. Ils sont bio à 90%, et dans tous les cas certifiés par une méthode interne baptisée NESO pour 'nature', 'énergie', 'social' et 'origines'. »

« C'est un peu triste de dire cela, mais les crises de la vache folle et du poulet à la dioxine nous ont fait beaucoup de bien ; elles ont fait bondir le chiffre d'affaire de Brin d'herbe de 40% ! » Aujourd'hui, les deux magasins ne désemplissent pas, tandis que le magasin de la ferme du Pressoir de Saint-Pern, nous rappelle que c'est quelque part autour de Bécherel que tout a commencé. — JBG

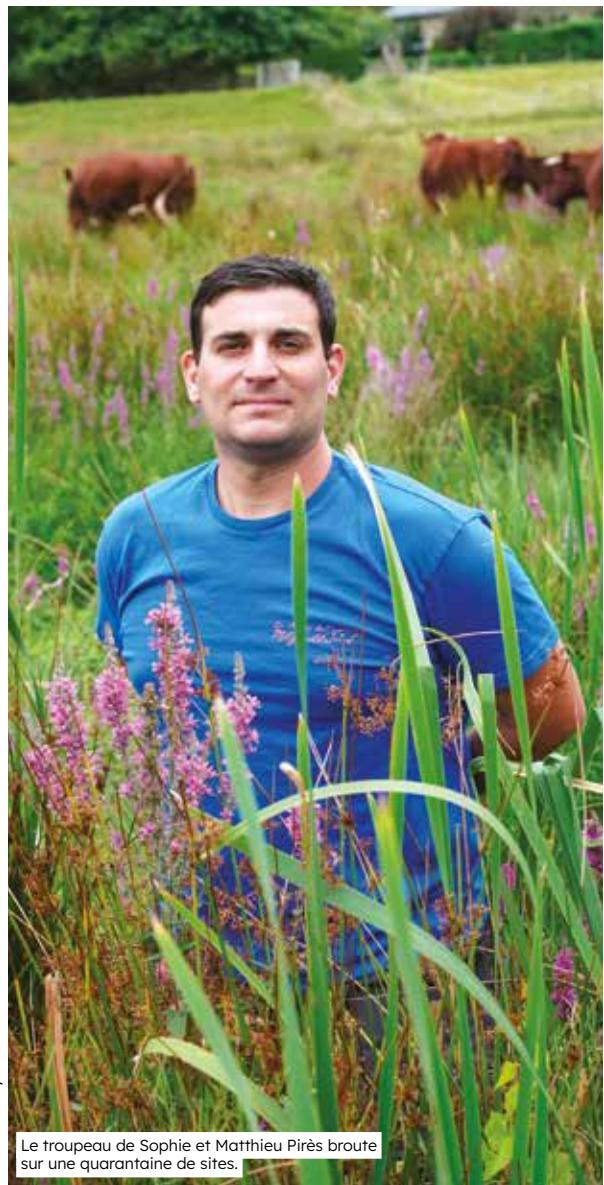
www.brindherbe35.fr





Écopâturage

Entre élevage et paysage



En milieu urbain, l'entretien écologique des espaces naturels par les animaux gagne du terrain. Pionnière, la ferme de Milgoule à Nouvoitou revendique sa vocation agricole.

Moins bruyant que la débroussailleuse, moins polluant que la tondeuse, le mammifère herbivore fait le job à merveille. À condition de panacher les familles. Ce que la ferme de Milgoule a bien compris avec le temps.

À la tête de l'exploitation depuis 2013, Sophie et Matthieu Pires mènent dorénavant un élevage mixte de 400 moutons Avranchins, 100 chèvres des Fossés, 40 vaches Armoricaïnes et 3 chevaux de trait Bretons. Quand vaches et moutons pâturent l'herbe tendre, boucs et équidés « gèrent les refus », dévorant ronces, chardons et repousses de saule, y compris en hauteur.

Eclaté en petits groupes sur une quarantaine de sites, le troupeau broute 200 ha de surfaces enherbées - les douves du château de Fougères, les pelouses des maisons éclusières, les installations de stockage de déchets non dangereux de Rennes Métropole... Le contingent le plus fourni stationne à la base militaire de Bruz (DGA-MI).

Des races à viande

Au moment de constituer son troupeau, Matthieu Pires s'est rapproché de l'Ecomusée du Pays de Rennes. L'éleveur a fait le choix de races rustiques, adaptées au climat local, en intégrant ses propres paramètres économiques, logistiques. « *L'Avranchin est docile, facile à conduire. L'Armoricaine a les cornes dans le bon sens. Ce qui est pratique pour le transport en camion* ». Et puis il y a le gabarit : les deux races sont typées viande.

Car la ferme de Milgoule est d'abord une exploitation agricole, pas une entreprise paysagiste. « *Je ne loue pas un troupeau pour faire joli, verdir la communication municipale ni amuser les enfants. L'écopâturage est un projet*



Plus qu'une entreprise paysagiste, l'écopâturage est un projet d'agriculture urbaine à vocation vivrière.

« On installe des animaux dès que l'on aménage un coin de verdure avec une aire de jeux dans un nouveau lotissement. Ça crée de l'animation. Les assistantes maternelles adorent. Maintenant il faudrait aussi qu'on réexplique aux enfants de ne pas arracher les branches des arbustes pour nourrir les chevreaux. Même s'ils sont très mignons ! ».

GILDAS CHUINARD
services techniques, La Chapelle-des-Fougeretz

d'*agriculture urbaine à vocation vivrière* ». Agneaux et bœufs finissent à la découpe, en caisses ou en conserves, commercialisées en vente directe exclusivement.

À l'état de nature ?

Les communes mettent à disposition leurs terrains, la ferme prête ses animaux. La convention est signée pour dix ans. Mais le contrat n'empêche pas les malentendus. « Certaines communes regrettent qu'on ne transforme pas leurs prairies en gazon de golf bien ras. Mais les animaux mangent ce qu'ils veulent ! L'écopâturage permet justement de créer cette mosaïque de milieux favorable à la biodiversité ».

Les accusations de maltraitance ne sont pas rares non plus « On nous reproche de laisser nos animaux dehors tout l'hiver. Alors qu'ils supportent davantage le froid que le chaud ! Les ruminants sont mieux à l'herbe qu'en étable tant qu'ils ont à manger ».

Une brebis édentée en fin de vie ? Une vache qui met bas ? « De la naissance à la mort, on voudrait cacher ce que la nature accomplit pourtant d'elle-même ». Jusqu'à devoir construire - sous la pression de l'opinion - une bergerie doublée d'une infirmerie vétérinaire.

Ces installations n'empêcheront pas les vols (cinq à dix brebis / an) ni les attaques de chien (10 000 € de préjudice / an). La demande d'écopâturage explose depuis deux ans. L'agenda de Matthieu Pires est plein jusqu'à l'automne 2022.

Collègues à poil

Plusieurs communes de l'agglomération rennaise comptent dans leurs propres effectifs un cheptel dévolu à l'écopâturage. C'est le cas à Cesson-Sévigné où les animaux se baladent sur les bassins d'orage. Ces zones de rétention des eaux pluviales, difficiles d'accès, se prêtent plus difficilement à l'entretien mécanique. Les animaux ne laissent pas derrière eux de déchets de tonte susceptibles d'obstruer les ouvrages. La commune « emploie » 21 bœufs et 7 boucs de race locale - Landes de Bretagne et chèvre des Fossés. La Chapelle-des-Fougeretz s'appuie elle-aussi sur son cheptel communal pour maintenir en état les espaces publics enherbés peu utilisés - prairies, noues, etc. La commune produit elle-même le foin nécessaire à l'alimentation du troupeau, composé d'une cinquantaine de chèvres des Fossés, de trois vaches Highland Cattle et de six ânes.

— OLIVIER BROVELLI



Écopâturage

Des vaches écossaises aux prairies Saint-Martin



©JBG

Elles s'appellent Aguin, Berlu et Trinchon. Affublées de doux noms gallois, les trois vaches écossaises ont élu domicile aux prairies Saint-Martin. Petite présentation des nouveaux agents municipaux rennais.

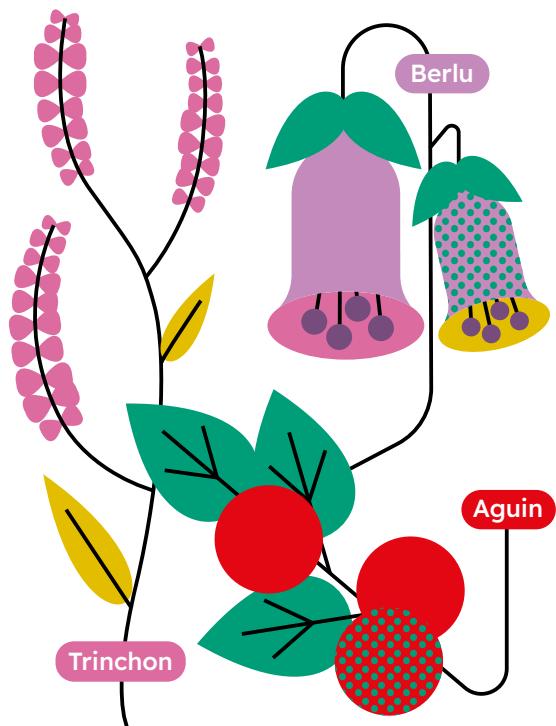


Des vaches écossaises aux Prairies Saint-Martin ? Et pourquoi pas des yaks aux Longs Champs, le point le plus culminant de Rennes, pendant qu'on y est ?

« Il est vrai que le climat rennais n'est pas tout à fait identique à celui des Highlands écossais », reconnaît Julien Roux, responsable de maintenance à la Direction des Jardins et de la Biodiversité de la ville de Rennes, avant de tempérer : « Nous nous trouvons ici dans un parc naturel urbain de 30 hectares en plein centre-ville, lequel est riche en espaces humides. Les vaches écossaises y ont toute leur place. »

La Rennes d'Écosse

Contrairement aux autres races bovines, la « Highland Cattle » peut en effet avoir les pieds dans l'eau quasiment tout le temps, et s'accorde relativement bien des épisodes de chaleur. *« Nos trois nouvelles pensionnaires viennent du Loir-et-Cher, elles sont donc acclimatées à nos contrées. Aux Prairies, elles trouveront également suffisamment de zones d'ombre pour se rafraîchir. »*



Elles, ou plutôt eux : trois jeunes bœufs portant des noms gallois en référence à la flore des Prairies Saint-Martin : Aguin pour « petit-houx », Berlu pour « digitale » et Trinchon pour « grande oseille ».

« Nos trois nouvelles pensionnaires viennent du Loir-et-Cher, elles sont donc acclimatées à nos contrées. »

Leur caractère ? *« Ce sont de gros nounours, certes encore un peu fougueux, mais d'une nature placide. Nous avons en outre choisi cet éleveur du Loir-et-Cher pour le soin extrême qu'il apporte à ses animaux. »* Et Julien Roux de conclure par un clin d'œil : *« À partir d'aujourd'hui, ce sont de nouveaux agents municipaux à temps plein, car l'espace prairial est désormais assez grand pour les accueillir toute l'année. »*

Avec leur splendide robe orange et leurs cornes élancées, les trois belles bêtes rejoignent donc les deux ânes du Poitou, pour devenir les reines des prairies. — JBG



Marché d'Intérêt Régional

Il est 5 heures, Rennes s'éveille



Aujourd'hui privatisé, l'ancien Marché d'Intérêt Régional (MIR) de Rennes s'anime chaque jour avec l'aube, et le refrain se répète depuis 1974. Rachetée à la Ville en 2014 par Sébastien Subery, la plaque tournante des produits de gros peut se prévaloir de deux arguments de vente : la proximité géographique de ses fournisseurs, et le développement de sa gamme de produits bios.

Jeudi 10 juin 2021. Il est 5 heures du matin, Rennes s'éveille, et le ballet des primeurs bat déjà son plein dans un va et vient de palettes colorées. En ligne de mire à l'entrée du grand entrepôt, le café Le p'tit Rungis nous confirme que l'on ne nous a pas trompé sur la marchandise, et que nous nous trouvons au bon endroit.

Propriétaire des lieux depuis 2014, Sébastien Subery a une vue imprenable sur le MIR : « Mon père s'est installé comme grossiste en fruits et légumes en 1974. Le Marché d'Intérêt Régional de Rennes n'existant pas encore, tout se passait aux Halles centrales et sur la place Honoré Commeurec. »

La case de l'oncle Seb

Son transfert route de Lorient sera effectif en 1979. Seize grossistes y occuperont une case, comme on dit dans le jargon du métier, soit une quarantaine de producteurs en fruits et légumes et poissons. « Le marché s'est concentré jusqu'à ne plus compter que quatre grossistes : Bio-Rennes et Subery Claude & Fils, qui appartiennent à ma famille, Fructirennes, ainsi qu'un grossiste en poissons. »

Si il n'a plus la primeur de la distribution de gros, l'ancien MIR continue néanmoins d'attirer le chaland : commerçants sédentaires, restaurateurs, épiceries fines ou petites surfaces indépendantes en quête du bon produit.

« Pour les fruits et légumes conventionnels Subery Claude & Fils, 35 % des ventes se font sur place, le reste en livraison ; pour Bio Rennes, le pourcentage monte à 70%. »

Qu'est-ce qui attire les clients ? « La gamme de produits est assez large pour y trouver ce que l'on veut. Ici, les acheteurs sont capables de vous retourner une palette pour trouver la denrée recherchée. Cinq paysans sont en outre toujours fidèles au poste chaque matin pour écouler leurs productions. »

Avec trois grossistes en fruits et légumes et un en produits de la mer, l'ex-Marché d'Intérêt Régional couvre une grosse partie de la gamme alimentaire, du produit conventionnel traditionnel à celui issu de l'agriculture biologique. « Notre métier consiste à assurer la traçabilité des denrées et la sécurité alimentaire des consommateurs, mais aussi à maintenir les bonnes pratiques. Nous sommes un peu des artisans du goût. Si nous sommes invisibles, nous sommes loin d'être inutiles. »

« Ici, les acheteurs sont capables de vous retourner une palette pour trouver la denrée recherchée. »

Avec respectivement 4000 tonnes (Fructi Rennes), 8500 tonnes (Biorennnes) et 12 000 tonnes (Subery Claude & Fils) affichées sur la balance, ce sont quelques 26 000 tonnes de fruits et légumes qui transitent par la plateforme chaque année. « Le chiffre peut paraître impressionnant mais certains supermarchés font plus. »

Locavorisme et agriculture biologique

« L'ADN de l'entreprise Subery, c'est le local. Le mot est très à la mode aujourd'hui, mais je me suis aperçu que mon père faisait déjà ça en 1974 ! »

S'il monte à Rungis, le plus grand marché de gros au monde, pour faire le plein de kiwis, de fruits exotiques ou de fenouil d'Italie, Sébastien Subery dépasse rarement le périmètre locavoriste des 200 kilomètres : « Les asperges, radis, topinambours et autre panais viennent de notre antenne saumuroise ; une autre partie arrive du cadran de Saint-Pol, dans le Finistère... »

Du local à l'ultra local, il n'y a qu'un pas. « Rennes et Saint-Malo représentent un gros bassin de production :

pour la tomate, le concombre, la salade, le chou fleur ou encore la fraise à Rennes ; pour l'artichaut, le poireau, ou les oignons à Saint-Malo. Nous avons intérêt à proposer des produits locaux, ne serait-ce que parce que les Bretons sont très chauvins. »

La preuve sur pièce : sur les sept palettes de fraises mises en vente ce jour-là, une vient de Sologne, et les six autres de Bretagne. Même constat pour le chou-fleur : « Celui du Portugal est intéressant économiquement, mais personne n'en veut. » Et les vingt-trois références de tomates ? Toutes originaires de Bretagne ! « La tomate de Marmande est pourtant une référence, mais on ne la trouve pas ici. » Plus gros tonnage avec 1200 tonnes par an, la carotte arrive quant à elle tout droit de Créances, dans la Manche.

Depuis la première case occupée par son père en 1979, Sébastien Subery en a coché quatorze autres depuis, et emploie aujourd'hui une centaine de salariés sur ses différents sites. « Le MIR a connu une baisse de fréquentation au début des années 2000, c'est le bio qui nous a relancé. Les gens du bio veulent de la transparence et de la traçabilité. Cela tombe bien, c'est notre métier. » — JBG

www.subery.com





Après avoir remonté le canal d'Ille-et-Rance à bord d'un « Radeau utopique », le metteur en scène Simon Gauchet nous a cette fois embarqués sur un sentier éphémère autour de Bécherel, pour une randonnée-fiction atypique, au carrefour de l'histoire, de la géographie, de l'agriculture et des arts. Une manière originale et sensible de nous donner des nouvelles du « Pays ».

Aux sources de la rando-fiction «Le Pays», il y a d'abord une étrangeté administrative et géographique : le constat d'un cadastre mal aligné, la commune de Bécherel se situant « *au croisement de 7 communes, 3 communautés de communes et 2 départements* », éclaire le metteur en scène et créateur de l'École Parallèle Imaginaire, Simon Gauchet. Un territoire un peu partout et nulle part à la fois, et donc loin de la réalité vécue par les administrés. « *Ce découpage a des répercussions concrètes sur le quotidien des habitants, au niveau des transports, par exemple.* »

Renouer avec la culture vernaculaire

Cette vision d'un paysage morcelé a croisé la lecture du livre « *À la découverte du paysage vernaculaire* », de John Brinckerhoff Jackson, un géographe américain né... à Dinard en 1909. « *Selon lui, le paysage est la partie visible d'une communauté humaine. Tous les sentiers, les chemins creux, racontent un autre territoire, celui des mobilités vernaculaires d'avant la voiture.* »

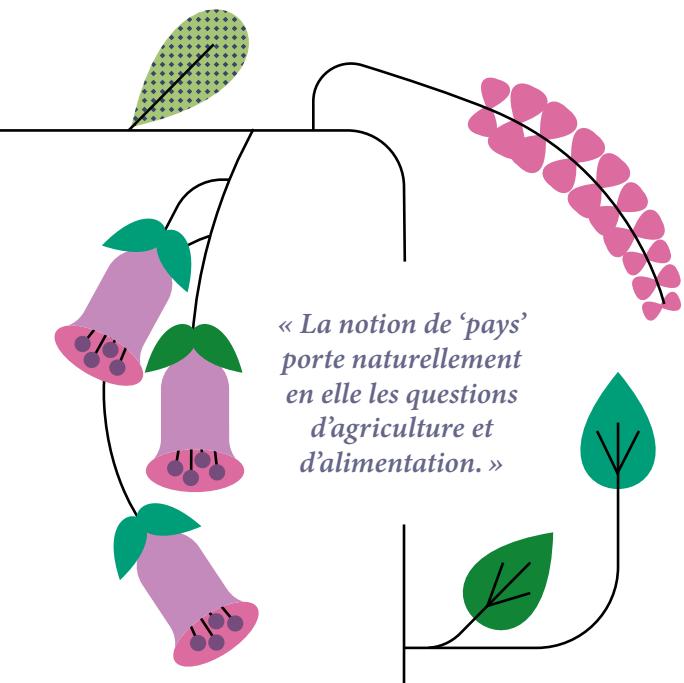
Après l'expédition collective du « Radeau utopique », ou le projet gonflé d'Université flottante, Simon Gauchet n'a pas pu résister à l'envie de planter son bâton de pèlerin sur un nouveau sentier, hier encore enfoui sous le grand millefeuille bureaucratico-administratif territorial.

Fidèle à son habitude, il a convié un équipage hétéroclite à arpenter et défricher les chemins de traverse pendant un an : poète et créateur sonore (Gilles Amavi), dramaturge (Guillaume Lambert), ingénier agronome (Emma Flipon), paysagiste (Léa Muller) ou artiste (Johanna Rocard), toutes et tous ont semé leurs petits cailloux, philosophiques ou scientifiques, en chemin. « *Cette diversité de profils, c'est autant de manières d'envisager le territoire.* »

Dans les champs de bleu

Pendant deux jours, le metteur en scène a donc invité pieds et pensées à vagabonder sur un chemin balisé par des performances « *racontant l'histoire du pays.* » « *La notion de 'pays' porte naturellement en elle les questions d'agriculture et d'alimentation, continue le premier de cordée. Le territoire de Bécherel est ainsi devenu très prospère grâce à la culture du lin et du chanvre. Toutes les communes traversées par la randonnée ont un lien avec cette histoire.* »

Si le dernier tisserand a brûlé son métier par désespoir, au début du XX^e siècle, les belles bâtisses des marchands de cette toile réputée pour sa blancheur et sa solidité, témoignent encore de l'âge d'or, dans le pays de Bécherel. « *Le fil rouge de mes projets, c'est de créer des expériences.* »



Et de semer les graines de la réflexion, dirons-nous pour rebondir sur la présence des agronomes de l'INRA, qui n'ont pas hésité à sortir des semences paysannes de leurs frigos pour l'occasion.

Au menu de cette rando-fiction faite topo-guide en mains : une dizaine de performances pour nous donner des nouvelles du vieux Pays, mais aussi la visite de jeunes agriculteurs récemment installés, ou d'institutions comme la Ferme du pressoir, à l'origine des magasins Brin d'herbe (voir p.32).

Fermons les yeux quelques secondes et remontons encore plus loin dans le temps pour imaginer cet improbable paysage : « Bécherel s'est construite sur un massif grani-tique très ancien, sur les restes d'une montagne jadis haute comme l'Everest et entourée par la mer des Faluns. » On retrouve encore de ces gisements de coquillages, qui servirent à engraisser les champs et à construire les maisons du coin. « À l'époque, Bécherel était en zone tropicale. »

Si la montagne s'est affaissée et le climat tempéré, les récits de Simon Gauchet ont toujours autant de relief. — JBG

<https://ecoleparallele.com>





Triballat Noyal

« Il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier »



LE SAVIEZ-VOUS ?
La saga familiale Triballat a commencé en 1951, dans les vieux pots de l'entreprise Ravalet, la 1^{re} fromagerie de Bretagne créée en... 1874.



©JBG

Du virage bio pris dès 1975 à la création d'une filière végétale en 1985, les laiteries Triballat ont fait de la diversification un maître mot et de la contrainte, une source d'innovation.

À 55 ans, Olivier Clanchin est le 3^e du nom à la tête de l'entreprise Triballat. Une saga familiale débutée à Noyal-sur-Vilaine en 1951, dans les vieux pots de l'entreprise Ravalet, la 1^{ère} fromagerie de Bretagne créée en... 1874.

Mais s'il aime voir loin dans le passé, le patron préfère avoir un coup d'avance : « *La contrainte peut se transformer en opportunité. Regardez la position géographique de l'entreprise Triballat : un site industriel situé en plein centre-bourg, à 100 mètres de l'église du village. On ne peut pas être plus au cœur des problématiques sociétales.* »

Diversification et innovation

Hier tapissé de prairies fréquentées par les vaches, le site agro-alimentaire empile aujourd'hui les briques d'une stratégie industrielle bien huilée, sans oublier de surveiller la concurrence comme le lait sur le feu : « *Triballat évolue dans un environnement concurrentiel très fort. Le Pays de Rennes est par exemple le premier bassin laitier en France. Il s'agit de trouver sa place dans le paysage industriel, cela passe notamment par l'innovation.* »

Du virage bio pris en 1975 à la création d'une filière végétale en 1985, la laiterie a « *choisi de ne pas mettre ses œufs dans le même panier, pour reprendre un vieil adage paysan plein de bon sens. Les choix de développer le segment du végétal (Sojasun) ou du lait de chèvre (P'tit Billy) relèvent du même constat.* »

« Je me souviens de l'entreprise à l'époque où les frigos n'existaient pas. Nous travaillions avec des pains de glace. »

Le moins que l'on puisse dire est qu'Olivier Clanchin a le sens des proportions, Triballat se partageant à parts égales, entre l'animal et le végétal, le bio est le conventionnel, la grande distribution et les autres réseaux. « *Ce sont des mondes que l'on oppose par ailleurs, nous avons quant à nous choisi de les réunir. Les discours flexitariens semblent nous donner raison.* »

Avoine et chanvre

« En 1985, quand nous nous lançons dans le lait végétal, il n'y a que les éleveurs à consommer du soja ! » Ce dernier pousse-t-il dans la pampa argentine ? « *100 % du soja que*

nous utilisons est produit en France. Cette plante possède des qualités nutritives exceptionnelles, elle capte l'azote de l'air et n'appauvrit pas le sol. »

Présent dans 25 filières du monde agricole, Triballat emploie aujourd'hui 1350 collaborateurs et développe sa vision sur 18 sites disséminés en France. « *Tous ont un lien de proximité avec un savoir-faire particulier.* » Pour les produits à base de crème fraîche, direction l'antenne normande ! Et Olivier Clanchin d'ajouter : « *Les notions de filière courte et de localisme ne sont pas nouvelles pour nous, de même que 90 % des produits que nous utilisons sont d'origine française.* »



Sur quelles nouvelles cultures le soleil Triballat se lèvera-t-il demain ? « *Nous étudions la création d'un filière avoine et d'une marque de céréales pour le petit déjeuner. Nous explorons aussi les potentialités du chanvre, sous forme de boisson et de crème dessert.* »

Comment grandir intelligemment ? « *Nous nous sommes lancés dans le management participatif dès 1998, et depuis 2015, dans le management collaboratif.* »

Y-a-t-il des ombres au tableau ? « *La logique de guerre des prix nous empêche aujourd'hui d'être dans la juste rémunération des producteurs. Le moins l'emporte toujours sur le mieux disant, nous ne sommes plus dans un cercle vertueux. Les lois Egalim 1 et 2 ajoutent de la complexité et du contrôle là où il faudrait juste rétablir la confiance.* »

Retour aux sources : « *Je me souviens de l'entreprise à l'époque où les frigos n'existaient pas. Nous travaillions avec des pains de glace. Nous étions forcément dans l'ultra-local* », sourit Olivier Clanchin.

Le jour de notre rencontre, le grand amateur de land art et de belles bovines nous présente la nouvelle venue de la marque Triballat : Pâquerette, une boisson mi lait végétal, mi lait animal. À Noyal-sur-Vilaine, on ne fait pas les choses à moitié, même si c'est toujours 50-50. — JBG



PARTIE 2

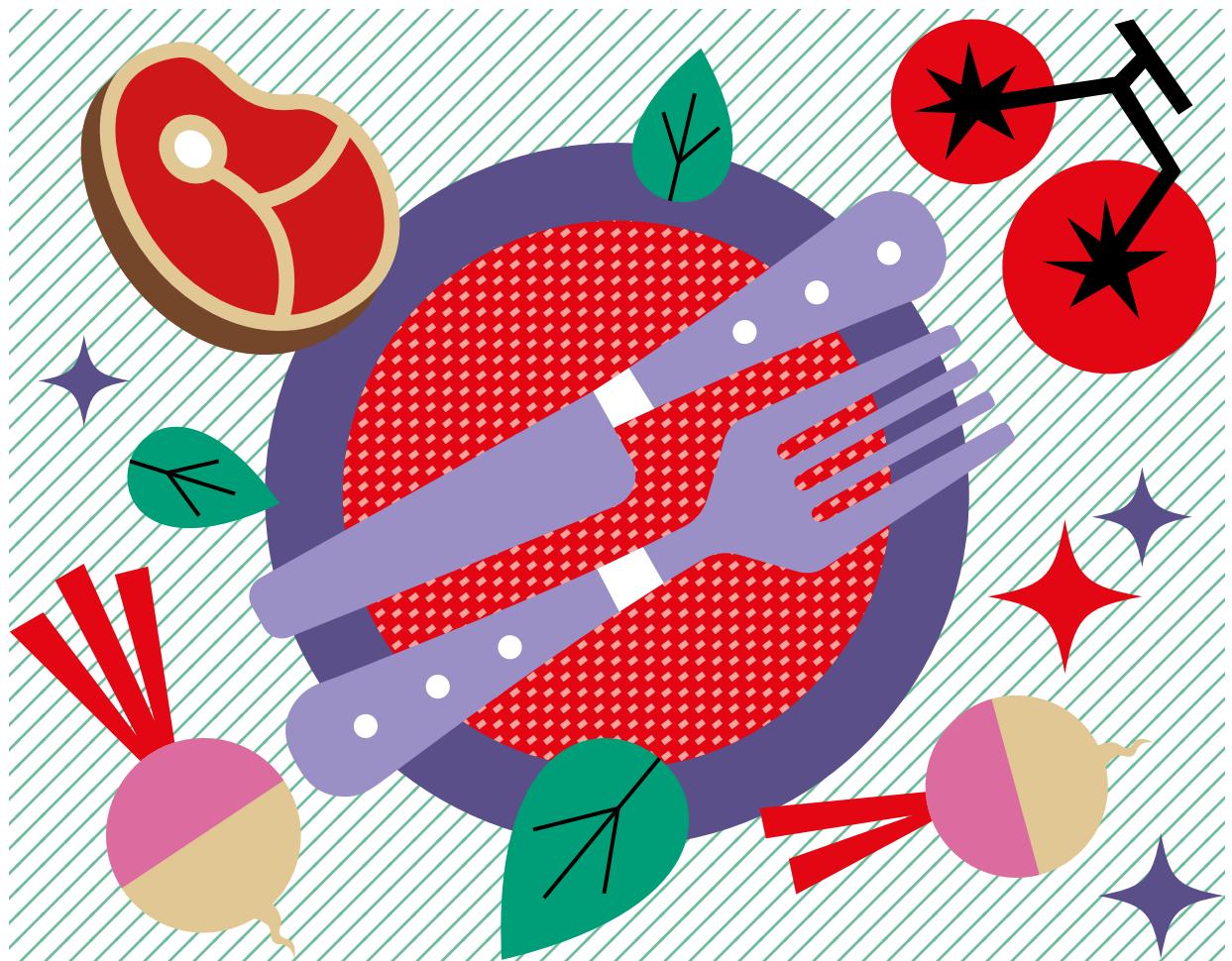
Les défis de l'agriculture urbaine





LUDOVIC BROSSARD

• Faire évoluer notre assiette •



Des modes de production au contenu de notre assiette, nos choix alimentaires révèlent un rapport au monde, aux autres, à notre environnement. Nous connaissons désormais les limites de notre système alimentaire : ses impacts sociaux-économiques, le poids de son empreinte carbone, ou encore l'accroissement de l'insécurité alimentaire, révélée par la crise sanitaire.



Rennes s'est progressivement saisie de la question alimentaire, comme une composante essentielle de la santé des citoyens, et une réponse aux enjeux environnementaux et climatiques. Aujourd'hui, s'ouvre une nouvelle étape de cette reconquête, passant notamment par la mise en place d'une véritable démocratie alimentaire, ou par des capacités d'agir sur ses choix alimentaires données au citoyen. De nombreuses initiatives et de nombreux rennais ouvrent la voie, à nous d'en construire une vision partagée.

Vers un nouveau modèle alimentaire

En s'étendant, les métropoles ont relégué au loin leur ceinture agricole, réduisant leur degré d'autosuffisance alimentaire tout en éloignant les consommateurs des lieux de production, mais aussi des cycles de la nature.

En préservant une ceinture verte autour de notre ville, nous gardons la possibilité de renforcer à nouveau ce lien entre ville et campagne, consommateur et agriculteur. Depuis quelques années, la Ville y contribue, en installant des paysans afin de maintenir une agriculture périurbaine et développer des circuits courts alimentaires, comme à la Prévalaye.

D'autres fermes urbaines ont vu le jour au cœur de nos quartiers, comme au Blosne ou plus récemment à Beauregard. Ces lieux de

production vivrière, savent valoriser cette proximité avec les habitants en développant une multitude d'activités interrogeant nos comportements alimentaires : éducation populaire, sensibilisation à l'agro écologie et à l'alimentation durable...

Jardins familiaux et partagés, cuisines communes, ces lieux transforment nos quartiers en îlots fertiles et accompagnent l'émergence d'une citoyenneté alimentaire. Solidarité et cohésion sociale sont des mots qui prennent sens au sein de ces projets qui ne s'opposent pas à une agriculture plus classique, bien au contraire.

« Se nourrir sainement, en suffisance et dans la dignité reste un défi majeur pour nos sociétés. »

Ces nouveaux paysans, souvent opposés à la mécanique industrielle qui renforce la globalisation et l'hyperspecialisation de la production, proposent des alternatives et une reprise en main de l'alimentation. Ces démarches sont salutaires, car au-delà de la fonction nourricière des fermes, elles font aussi découvrir l'agriculture, ses métiers, et sa formidable mission de nourrir les Hommes.

A l'ère du changement climatique, les processus écologiques, la justice sociale et la souveraineté alimentaire doivent se retrouver au cœur



Ludovic Brossard est conseiller municipal à l'agriculture urbaine et à l'alimentation durable.

du système alimentaire. Il nous faut accompagner l'agriculture périurbaine et rurale pour sortir des pesticides de synthèse, favoriser un meilleur ancrage territorial, ou encore assurer une plus grande équité dans la rémunération de ses agriculteurs. Depuis plusieurs années, la Ville de Rennes développe, grâce à l'implémentation de ses agents, un Plan Alimentaire Durable permettant d'augmenter la part de produits locaux et bio dans la restauration collective, et notamment scolaire.

« Le temps de la solidarité et de la convivialité ne fait que débuter ! »

L'objectif est de retisser des liens forts entre tous les maillons du système alimentaire, développer de nouvelles capacités de production et de transformation, et ainsi accélérer la transition écologique de notre agriculture et de notre alimentation. A travers ce PAD, notre collectivité sensibilise à l'équilibre alimentaire

ou à la saisonnalité, avec le souci d'initier, de façon ludique et conviviale, une culture locale de l'alimentation responsable. La cantine scolaire devient alors un lieu d'égalité d'accès pour tous à une alimentation saine, durable et locale.

Une carte alimentaire en réflexion

Se nourrir sainement, en suffisance et dans la dignité reste un défi majeur pour nos sociétés. L'alimentation est en effet le reflet et la source de nombreuses inégalités sociales, illustrées par la prévalence parmi les plus précaires, des problèmes de surpoids et de maladies cardiovasculaires.

Faire évoluer notre assiette est donc à la fois une réponse aux enjeux climatiques, auxquels personne ne peut se soustraire, et une réponse de santé publique.

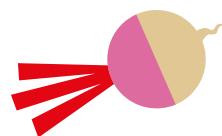
Le développement des fermes urbaines, des tiers lieux alimentaires comme le développement des commerces de proximité, des groupements d'achats, des marchés, des

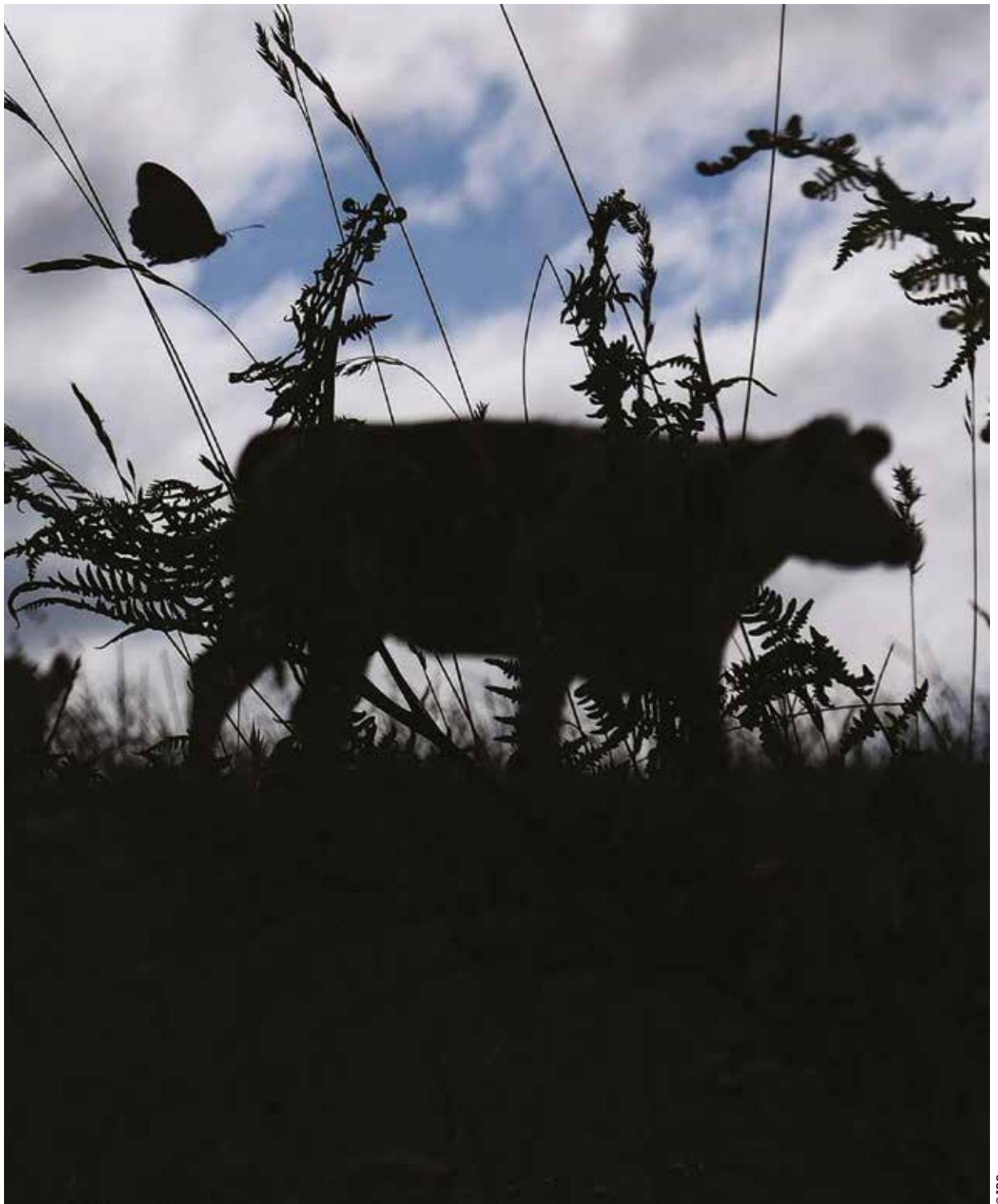
AMAP, contribuent à rendre plus accessible l'alimentation durable. C'est toute l'organisation de notre ville qui doit être pensée autour de cette ambition. L'expérimentation prochaine d'une carte alimentation durable (voir p.90) permettra également, pour celles et ceux qui en sont le plus éloignés, de favoriser l'accès à des produits durables.

À travers les pages de ce hors-série, ce sont les histoires d'hommes et de femmes, citoyens, chercheurs, paysans, chefs d'entreprises qui racontent le passé, font le présent et portent un avenir commun de notre ville, innovante et solidaire.

Si, comme l'évoquait le poète Paul Valéry, « *le temps du monde fini commence* », ces témoignages montrent que le temps des solidarités et de la convivialité ne fait que débuter !

— LUDOVIC BROSSARD





©JBG



La Prévalaye

Un laboratoire pour l'agriculture urbaine



Du Jardin des Mille Pas à la Ferme de la Basse-cour, et du champ à l'assiette, la Prévalaye confirme chaque jour son rôle de laboratoire d'une agriculture urbaine rennaise à la fois low tech, pédagogique et écologique. Nous avons regardé Maxime Pfohl et Nicolas Bon semer les graines d'une nouvelle citoyenneté alimentaire.

En 2019, 1640 enfants et plus d'un millier d'adultes ont participé aux animations organisées par le Jardin des Mille Pas, à la Prévalaye. « Pour vous donner un ordre d'idée, cela fait plus de 20 ateliers périscolaires par semaine, sans oublier que l'on vient aujourd'hui de toute la France pour participer à nos stages », pose Maxime Pfohl, responsable administratif et formateur en agro-écologie au Jardin des Mille Pas.

« Le jardin assure la perméabilité entre la Basse-cour et les Mille Pas. »

Si elle cultive les projets d'agriculture vivrière, l'association sortie de terre en 2014 n'oublie donc pas la transmission, et sème chaque jour les graines qui feront les citoyens de demain, redevenus maîtres d'une alimentation naturellement plus sobre et équilibrée.

Du champ à l'assiette

Rejoint par la micro-ferme Perma G'rennes en 2016 (voir p.56), et en lien avec l'Inra, le Jardin des Mille Pas a notamment repensé l'activité de l'ancienne métairie du château de la Prévalaye autour d'un système agricole et alimentaire durable.

L'année suivante, l'ouverture à l'ensemble des acteurs a débouché sur le projet de la Basse-cour, avec sa guinguette-restaurant, et son élevage de poulets mobile. Le collectif agriculturel de la Prévalaye était né, avec l'économie sociale et solidaire en toile de fond.

D'une superficie de 1,3 ha, « *le jardin assure la perméabilité entre la Basse-cour et les Mille pas. Y seront notamment cultivés sur planche ou sous serre, les légumes par la suite cuisinés par Maxime Vignon, le chef du restaurant attenant* », continue Nicolas Bon, l'un des porteurs du projet Basse-cour. « *En visant la réappropriation alimentaire dans une optique d'économie circulaire, la Basse-cour donne tout son sens au Jardin des Mille Pas* », ajoute Maxime Pfohl.

Outre la production maraîchère, des espaces pédagogiques ont également été aménagés, réservés aux cours de l'école de jardinage, ou aux classes de plantes médicinales et aromatiques. « *La réappropriation alimentaire passe d'abord par celle des savoirs.* »

« *Nous sommes ici dans la gestion différenciée, de la culture très intensive aux espaces pas entretenus du tout. Enfin, si nous sommes labellisés bio, nous voulons aller encore plus loin, en évitant par exemple le recours aux semences hybrides F1, autorisées en agriculture bio, ou en élaborant une charte de l'agro-écologie.* »

Circuits ultra-courts et enracinement dans les quartiers

Lieu de production et de transformation, la Prévalaye n'aspire plus qu'à se transformer en site de recyclage, un

projet notamment porté par l'association Rennes du compost. « *L'idée est de créer un circuit ultra-court, confirme Maxime Pfohl. La maîtrise des intrants nous permettrait de boucler la boucle.* »

« *Tout comme l'enracinement dans les quartiers voisins de Cleunay, la Courrouze et Saint-Jacques-de-la-Lande est une de nos priorités, ajoute Nicolas Bon. Animer un lieu citoyen dédié à la démocratie alimentaire n'aurait pas de sens si celui-ci n'était pas ancré sur son territoire.* »

« *La réappropriation alimentaire passe d'abord par celle des savoirs.* »

Outre le festival Du champ à l'assiette, le collectif multiplie donc les initiatives dans les écoles ou les centres sociaux, en lien avec les artistes et les habitants.

Agro-écologique et culturel, alimentaire et culinaire, pédagogique et participatif, le projet Basse-cour nourrit donc de hautes ambitions. Déjà respiré par nombre de structures (Rennes du compost, Jardin des Mille pas, Maison des semences paysannes...), le bon air de la Prévalaye devrait rapidement attirer d'autres structures. « *Un Appel à Manifestation d'Intérêt a été lancé à l'automne pour installer de nouveaux projets.* »

Quelques desseins nourris par le collectif ? « *Par exemple, créer un laboratoire de transformation partagé, équipé de l'outillage adéquat, ou aménager une cuisine test pour les porteurs de projets...* » — JBG

www.jardindesmillepas.org
La Basse-cour est sur Facebook

FAIRE LE POIREAU POUR LA CAROTTE

Entre la carotte et le bâton, Maxime Pfohl semble avoir choisi son camp depuis longtemps, même si... « *Contrairement aux idées reçues, il est très difficile de faire de la carotte, qui prend tout son temps pour lever. On dit qu'elle part en enfer trois semaines avant de sortir de terre. Il faut préparer le sol plusieurs fois par jour, pour lui faire croire que l'on sème ; le désherbage se fait quasiment à la pince à épiler ; sans oublier l'indispensable voile de protection, contre les mouches de la carotte...* »





Ferme de Quincé

Culture végétale et rythmes digitaux



Nouveau lieu agricole et festif situé dans le quartier Beauregard, la ferme de Quincé accueillera bientôt les légumes de son potager aux goûts des clients de son restaurant et au groove de sa programmation musicale. Petite visite guidée du tiers-lieu avec l'association 35 Volts.

Un smiley dans une mare, vous y croyez ? Une manière originale pour l'équipe de la ferme de Quincé, de vous souhaiter la bienvenue dans ce nouveau tiers-lieu situé en bordure de rocade, au carrefour de l'agriculture et de la culture, de l'alimentation et du lien social.

« Nous voulons développer la dimension participative et rester dans une sobriété de moyens. »

« À l'origine, les lieux étaient occupés par des associations œuvrant respectivement dans le domaine des arts plastiques et du théâtre, pose Marie Kuntzmann pour le collectif 35 Volts. La présence de terres agricoles dans le quartier a conduit la ville de Rennes et Territoires à interroger les projets conjuguant les activités à vocation sociale, culturelle et agricole. En parallèle, une concertation menée auprès des habitants du quartier a révélé leur attente pour un lieu festif et leur besoin de nature. »

Lauréate de l'appel d'offre, l'équipe de 35 Volts s'est mise au travail sur le site de 4 hectares, dès la remise des clés,

au printemps 2021. « *Dans le petit bois sera aménagée une scène en plein air, où les gens pourront écouter une programmation acoustique ou peu amplifiée*, pose la jeune présidente de 25 ans. *Cultivé sur une surface d'un hectare, le potager donnera lieu à une production maraîchère bio, en permaculture. Il alimentera le restaurant de la ferme de Quincé, ou remplira des paniers hebdomadaires pour les habitants de Beauregard. Nous sommes donc dans le circuit très court.* »

Le verger fruitier sera quant à lui remis en ordre de taille à l'automne. Et la guinguette de plein air ? Forcément animée, elle proposera une petite restauration simple, gourmande et rapide, à des tarifs de préférence accessibles. « *Marine Rob, notre cheffe cuisinière, a envie de travailler avec des producteurs locaux impliqués dans l'agriculture biologique.* »

S'adapter, pour être mieux adopté

« *Nous sommes nouveaux dans le quartier, notre but n'est pas d'arriver avec nos gros sabots* », ajoute Marie Kunstmann. Les nouveaux occupants des lieux ont donc pris le temps d'aller saluer leurs voisins Michel et Michelle, les amoureux rencontrés sur les chaînes de PSA, et présent sur le site du Haut-Quincé depuis 46 ans. « *L'idée est de travailler avec les structures existantes. La programmation musicale du jeudi soir pourra par exemple se transformer en scène ouverte pour les associations du quartier. Nous voulons développer la dimension participative et rester dans une sobriété de moyens. Le bénévolat nous a par exemple permis de faire connaissance avec la gérante de l'association Vrac. Nous nous adresserons à elle pour nous ravitailler en épicerie.* »

Et Marie Kunstmann de conclure : « *La ferme se trouvera au cœur du futur parc champêtre de Beauregard-Quincé, lequel sera maillé de cheminements multiples, à pieds ou à vélo.* »

En attendant de transformer la grange en salle de spectacle et de faire les premières récoltes, une programmation musicale concoctée par la chenille ouvrière Théo Muller, a animé l'été à Quincé. La quinzaine de bénévoles de l'association continue quant à elle d'apporter son savoir-faire dans des domaines aussi variés que l'architecture, la musique, l'agronomie ou encore le yoga. Une façon d'envisager une métropole zen et souriante. — JBG

Le collectif 35 Volts est sur Facebook



©JBG

THÉO MULLER
DU SHOW TEK AU LOW TECH

Nourri au lait de Gorillaz et au jus de Rammstein, Théo Muller est tombé sans modération dans la techno avec un album de Moderat, en 2009. Devenu imbattable aux machines Ableton, il crée le collectif Midi Deux pour combler le vide électro à Rennes, puis décroche le graal sur la scène des Trans-Musicales en 2017. Tendance deep techno ou dub, le producteur un peu punk avoue ne pas se reconnaître complètement dans le techno system. Une posture expliquant peut-être son virage low-tech à la ferme de Quincé.



Garden Partie

De la terre à l'after



Les rois sauteurs de la Garden Partie.

©Richard Volante

Projet agricultuel porté par Christophe Lepain et Tifenn Leclercq, le potager de la Garden Partie s'anime chaque vendredi d'une rencontre de producteurs ponctuée par une proposition artistique. La première graine d'un projet prolongeant ses racines de l'autre côté de la rocade, dans les champs de Gevezé.



L'association développe aussi un savoir-faire en matière de dépollution des sols.

©Arnaud Louarn

En arrière-plan, la fresque murale géante aux couleurs survitaminées de Mist nous rappelle que nous nous trouvons bien en milieu urbain, à la lisière du nouveau quartier de Baud-Chardonnet.

Là, sur les rives de la Vilaine, les créateurs de la Garden partie y cultivent des légumes dans leur petit potager hors-sol : patates douces, tomates, salades, fraises et autres plantes aromatiques s'associent dans un joyeux bouillon de culture, avant de remplir les cabas des visiteurs, à l'occasion de la rencontre hebdomadaire de producteurs, chaque vendredi à partir de 16h.

Maraîchage et plantes aromatiques

« À l'origine, l'idée était de développer un projet d'agriculture urbaine sur les toits du nouveau quartier de Baud Chardonnet », nous éclaire l'ancien prothésiste dentaire Christophe Lepain. S'il a gardé sa hauteur de vue, le dessein a progressivement évolué, pour s'inspirer du Jardin de la princesse de Berlin-Est, un espace communautaire où quelques centaines d'espèces s'égayent au pied des immeubles.

« Avec Tifenn Leclercq, notre idée est de travailler en hors-sol et aussi de montrer en parallèle ce qu'il est possible de faire en matière de dépollution des sols. À Rennes, il y a de quoi faire. »

De l'autre côté de la rocade, à Gevezé, le tandem a commencé à travailler en parallèle sept hectares de bonne terre. À Christophe Lepain, les activités de maraîchage - l'ancien spécialiste du bridge cultivera dans un premier temps, une douzaine de légumes, dans six tunnels maraîchers de 9 mètres sur 40 - tandis que Tifenn Leclercq y développera la culture de plantes aromatiques. « Nos récoltes serviront à alimenter le marché hebdomadaire de la Garden partie. »

« Nous avons ramené 50 tonnes de terre bio et 30 tonnes de compost pour créer notre potager urbain. »

Preuve que la greffe a bien pris : « Celui-ci est déjà fréquenté par une quinzaine de producteurs réguliers. Nous formons presque une famille. En outre, le collectif compte plus de 1500 adhérents. Cela leur donne le droit d'acheter des produits chaque vendredi, mais aussi de participer à nos ateliers ou à nos chantiers participatifs. »

Miel, fromage, volailles, viande de porc, pommes, œufs...

Ne manque pas grand' chose pour que le panier soit complètement garni.

« Nous bénéficions de l'aide et des conseils de Grégory Fauchon, un producteur installé en bio dynamie à Bruz. »

Des produits « detox » pour la terre

« Nous avons ramené 50 tonnes de terre bio et 30 tonnes de compost pour créer notre potager urbain », note Christophe Lepain, avant d'ajouter : « Si nous ne sommes pas en bio, c'est parce que nous faisons du hors-sol. »

Plus bio dynamie que permaculture, la Garden partie sait que l'union fait la force et ose les associations de cultures : « Le couple tomate-basilic s'entend particulièrement bien, contrairement à la paire tournesol-pommes de terre », sourit l'ancien prothésiste dentaire.

Organisée en Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), la Garden partie a le goût de l'équité. « Ce statut nous a permis d'embaucher deux premiers salariés, même si Tifenn et moi-même sommes toujours au RSA. 50 % des bénéfices sont indivisibles, tandis que l'autre partie est reversée à parts égales entre tous les salariés. »

Et Christophe Lepain de conclure : « Notre projet est agricole mais aussi culturel, et nous proposons un spectacle gratuit, après le marché. »

Circuits courts, localisme, low tech, bio dynamie... La Garden partie coche toutes les cases, et n'oublie pas de donner ses cultures à la convivialité. — JBG

La Garden Partie est sur Facebook





MICKAEL HARDY

Le conte de la citrouille



Mickael Hardy pense permaculture depuis le début des années 2000.

©JBG

Cinq ans après avoir semé sa première graine dans une friche de la Prévalaye, Mickael Hardy peut récolter les fruits de quelques cent cinquante espèces végétales. La recette de Perma G'rennes ? La permaculture, une philo sans phyto où même les mauvaises herbes ont un rôle à jouer.



Pour vivre heureux vivons cachés, dit l'adage, et Mickael Hardy ne s'est pas fait prier pour l'adopter. Derrière la haie, à la Prévalaye, c'est un petit coin de paradis sur terre, et même sous terre, qui se dévoile au regard depuis 2016. Un labyrinthe de plants poussant dans une joyeuse pagaille de fleurs et d'aromates, de légumes et de « mauvaises herbes », de piments du Mexique et d'œilllets d'Inde. Sans oublier les abeilles et les chats, les écureuils et les grenouilles, les salamandres et les couleuvres, tous membres actifs de l'orchestre permanent de Perma G'rennes. La symphonie écopastorale est d'autant plus belle que le chef est discret.

« J'apprends aux plantes la résilience climatique, je les aide à fonctionner sans arrosage. »

Omniprésente dans l'exploitation de Mickael Hardy, la bourrache donne des teintes bleutées à ce magnifique tableau pointilliste. « C'est une invitée que j'ensauvageonne, car elle est

comestible et possède des propriétés mellifères. »

Le miracle de la courge

Le quadragénaire a commencé à penser permaculture alors que le mot n'existant pas encore. Nous sommes au tournant du millénaire, quand le naturaliste mesure l'impact des produits vermifuges sur les moutons, en baie du Mont-Saint-Michel. De la disparition de la faune ornithologique à la dégradation des eaux de baignade, la note est salée. « Je me suis demandé comment on faisait avant, et j'ai redécouvert les propriétés vermifuges des courges fourragères. Le problème est qu'il n'y avait plus de semences en France. » Un collectionneur suisse va faire son bonheur, et Mickael Hardy pouvoir vérifier les bienfaits des graines de courges sur les vaches, cochons, chèvres et volailles de la ferme familiale.

Après avoir découvert le phénomène de l'agriculture urbaine au pays du billet vert, et constaté que les villes faisaient des réserves foncières, il convainc la municipalité rennaise de lui mettre à disposition un terrain de la Prévalaye. « C'était une friche, personne n'y croyait trop. Mais au bout de six mois, mon projet avait pris racine, et un an après, je faisais mes premières récoltes. »

Un modèle économique viable

En association de cultures, ou en suivant les méthodes de l'agriculture biologique conventionnelle, Mickael Hardy cultive plus de 150 espèces, dont une quarantaine de mauvaises herbes comestibles et fort utiles : « 90% des graines sont

reproduites ici. J'apprends aux plantes la résilience climatique, je les aide à fonctionner sans arrosage, à vivre en communauté avec les espèces sauvages... »

L'agriculteur alternatif vit-il d'amour et d'eau fraîche ? « La ferme Perma G'rennes, aujourd'hui, c'est 60 000 € de chiffre d'affaires et deux employés au Smic. Tout ça sur un demi-hectare, c'est plutôt pas mal, non ? » Avant la crise sanitaire, les restaurateurs étaient de bons clients, et chaque année, 4000 personnes se rendaient sur place « pour visiter, acheter, ou participer aux animations. » Qu'il s'adresse aux humains ou aux plantes, Mickael Hardy est un grand pédagogue. « La permaculture est une méthode globale de conception d'écosystèmes humains, dans laquelle la notion de réseau est fondamentale. Il s'agit de s'inspirer de la nature pour créer des outils de production. Voir d'imiter son fonctionnement basé sur l'entraide, pour créer de l'autonomie et de la durabilité. Plus qu'une technique de jardinage, je parlerais d'une éthique, d'une philosophie. » Aujourd'hui, Mickael Hardy tire ses revenus à parts égales de la production de légumes, des animations, de la vente de plants et de semences. « Plus d'une centaine d'espèces d'abeilles sont recensées ici. La ferme de Perma G'rennes est une friche, même si cultivée. » Si il ne transforme pas encore les citrouilles en carrosse, le magicien des plantes fait déjà beaucoup de miracles... — JBG

<https://permagrennes.fr/>

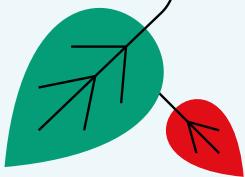
Perma G'Rennes, chemin de la Taupinais.
Ouvert en visite libre les lundi,
mercredi et samedi après-midi



Il faut cultiver son jardin

Aux quatre coins de la ville, on jardine joyeusement. Dans son coin ou en petit comité, en famille, avec les copains ou entre voisins : petit tour d'horizon.

TEXTE OLIVIER BROVELLI



Jardins partagés

Pour le bien commun

L'agglo rennaise compte 180 jardins partagés. Où l'on cultive autant les tomates que l'amitié.

Accueillant à Beauregard

Entre les Archives départementales et la rue de Saint-Malo, un micro-village est né, à califourchon sur deux rues qui n'existaient pas encore il y a trois ans. Au milieu ? Un potager de 320 m². Le Jardin d'Albert a inauguré sa toute première saison de plantation avec les radis primeurs des enfants.

Les occupants des maisons individuelles étaient arrivés les premiers. Leurs voisins en appartement avaient emménagé l'année suivante. Le jardin a servi à « faire quartier » en donnant une âme, de quoi nourrir les rencontres. Record battu : 22 des 44 familles du quartier ont rejoint le collectif. « *Quelques-uns y avaient déjà une petite expérience du jardinage mais pour la majorité d'entre nous, c'était une découverte totale*, confie Gaëtan Hecquard, à l'origine du projet. *Le jardin partagé a créé une émulation incroyable* ».

Les deux-tiers de la surface sont réservés à une grande parcelle jardinée en commun. Sur les côtés, quatorze lopins individuels (6 m²) sont cultivés à la mode de chez soi. « *Mais chacun a l'obligation de donner un coup de main au jardin collectif* ». Ça se passe tous les week-ends, en mode atelier thématique : plantation, aménagement, désherbage, réparation d'outils... Un planning cadre les tours d'arrosage. La terre ? « *Un peu argileuse mais jamais cultivée, jamais bâtie. C'est une bonne base pour démarrer* ». Autour du ruisseau, des trois bacs à compost, la vie de quartier - elle - est déjà bien enracinée.

Solidaire au Blosne

Derrière la station de métro Triangle, au pied des tours, le Jardin solidaire s'anime une fois par semaine en été, un peu moins l'hiver. Avant la binette, ses jardiniers ont en commun un CV éloigné de l'emploi. Allocataires du RSA, des minima sociaux, tous fréquentent l'Espace social commun (ESC) du Blosne.

Solidaire mais encadré, le petit jardin (150 m²) est couvé par le CDAS (Centre Départemental d'Action Sociale), le CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) et le centre social Ty-Blosne. « *Au même titre que le sport ou la cuisine, le jardinage est une activité qui remobilise*, souligne Agnès Loury, référente RSA au CCAS. Où l'on noue des contacts à l'extérieur. Où l'on se projette vers l'avenir ».

Le potager du Blosne est un prétexte à la rencontre. « *La priorité, c'est le lien, le groupe* ». La grelinette retourne l'estime de soi. « *Pour certains, c'est le début d'une reprise en main physique* ».

L'atelier hebdo est encadré par un intervenant technique de l'association Vert le jardin, toujours en duo avec un travailleur social, bottes au pied. « *C'est une autre posture de travail, loin du bureau, plus propice à tisser une relation de confiance* ».

Taillé pour quinze usagers, le jardin fait rarement le plein. « *Il faut sans cesse remotiver les troupes, composer avec les problèmes de santé, les addictions* ». Mais quand la graine germe, la récolte est savoureuse.

« L'engouement pour le jardin est énorme. Les gens ont été confinés, ils ont envie de plein air. Beaucoup ont commencé à planter à droite, à gauche dans leur copro, au bout de la rue, sans demander d'autorisation. Ils viennent nous voir pour formaliser les choses. Et prendre des conseils. »



CHLOÉ HOUCHARD
animatrice Vert le jardin

Vert le jardin

L'asso qui fait pousser

Née il y a vingt ans, l'association brestoise a essaimé dans toute la Bretagne pour tuteurer les envies jardinières en faisant la promotion des jardins et composts partagés.

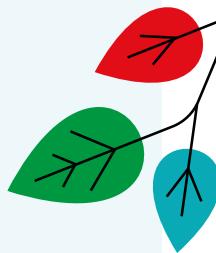
On peut vouloir bien faire sans trop savoir comment. On peut apprendre de ses erreurs mais ne pas vouloir trop s'égarer. Heureusement, Vert le jardin est là.

L'antenne rennaise s'est installée dans un grand hangar du quartier Nord Saint-Martin. Les curieux de nature y défilent pour suivre des ateliers jardinage deux après-midi par semaine. Le premier mercredi du mois est réservé aux « trucs et astuces ». On se forme à la confection de nichoirs à oiseaux, de mobilier de jardin en palettes. En groupement d'achats, la Boutik'jardinière vend de la paille, des graines, de petits outils et des plants de saison à prix coûtant.

Partenaire de Rennes Métropole, l'association loue à ses adhérents des broyeurs de végétaux à petit prix pour faire son paillage maison. La collectivité lui confie aussi le soin d'accompagner les habitants, les collectifs au jardinage au naturel, au compostage, à la création de jardins partagés et d'aires de compost collectif. Vert le jardin prêche les bonnes pratiques du zéro déchet gratuitement, en jardinerie et même en porte-à-porte.



<https://www.vertlejardin.fr>



Expérience

Le peuple de l'herbe

Photographe et vidéaste animalier, Sylvain Lefebvre documente la transformation de son jardin en refuge de biodiversité commune.

Installé à Acigné, Sylvain Lefebvre réensauvage son domaine à mesure que grandissent ses filles. « Pour aimer la nature, il faut la voir, la toucher ». Le coin des herbes folles gagne du terrain au fil des saisons. « À l'origine, il n'y avait que du bambou et du gazon ». Les pandas auraient fini par s'y plaire mais ce sont le Machaon, la couleuvre à collier et les libellules qui jouent sous l'œil de la caméra.

« *Mieux qu'un livre de SVT.* »

Sylvain laisse pousser la flore spontanée, l'ortie, le pissenlit et le lamier pourpre sans être apôtre du «jardin punk», le jardin libéré de toute emprise humaine, théorisé par Eric Lenoir. Il jardine sans phyto, sans trop d'eau ni tondeuse systématique mais force le destin en plantant à tout-va afin de recréer une mosaïque de biotopes : un potager, une haie de fruitiers mais aussi une mare, des talus de sable, des tas de bois mort, des pierriers... Sylvain intervient pour mieux laisser faire la nature, sans laisser les micro-paysages de son safari domestique se refermer.

Le jardinier sème local, en privilégiant les espèces endémiques d'Ille-et-Vilaine, même du littoral. Il « désensibilise » aussi les enfants des classes qu'il reçoit, effrayés par les redoutables tritons. Pas punk ni hippie, mais passeur.

www.sylvainlefebvre-photovideo.com

Jardins familiaux

450 noms sur liste d'attente

L'association des jardins familiaux de la Ville de Rennes gère un millier de parcelles. La crise sanitaire a fait exploser les demandes. Mais 10% des jardins sont libérés chaque année.

Le jardinier connaît la patience. Le futur jardinier devra s'y faire. En deux printemps étouffés dans l'œuf par le coronavirus, la demande de jardins familiaux a grimpé de 50 %. Les déménagements, les décès et les expulsions pour cause de jardin non entretenu libèrent 80 parcelles par an. Conclusion ? Avant de pouvoir enfiler vos bottes, un délai moyen de cinq ans est à prévoir.

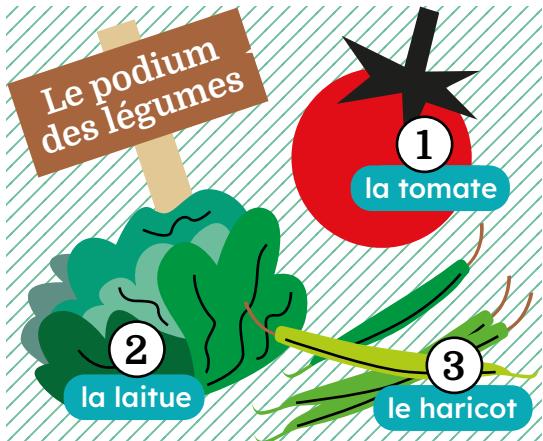
Pour obtenir une parcelle, il faut adhérer à l'Association des jardins familiaux, liée par convention à la Ville de Rennes depuis trente ans, puis s'acquitter d'une redevance d'occupation et verser une caution. Les attributions se font par secteur, administré par un comité de gestion, élu par les jardiniers de l'association.

La mise à disposition d'un lopin est accordée pour une période d'essai d'un an puis renouvelée par tacite reconduction sauf en cas de litige. Un règlement intérieur strict cadre ce qu'il est possible de faire. Toute construction non démontable, en dur - barbecue, four, serre en bois - est proscrite. Les arbres d'ornement et arbustes de grande taille sont bannis tout comme l'arrosage au tuyau. La commercialisation des produits récoltés est interdite.

15 ha
de surface
cultivée

de 50
à 200 m²
par parcelle

1015
parcelles



Les jardins familiaux c'est...

Une vocation

« Les jardins familiaux sont en priorité un espace de production vivrière. On y cultive pour se nourrir. On peut y faire pousser des fleurs, laisser un coin de pelouse pour pique-niquer en famille le dimanche mais ce ne sont pas des jardins d'agrément. Or la demande purement récréative est de plus en plus forte ».

Une évolution

« La plupart des parcelles sont individuelles mais nous proposons maintenant quelques jardins partagés afin de répondre aux sollicitations. Sur de grands terrains, on installe deux familles si elles sont d'accord ».

Un règlement

« Un jardinier n'est ni locataire, ni propriétaire de sa parcelle. En revanche, il est adhérent de l'association. Il doit donc respecter ses règles, trier ses déchets, ne pas utiliser de pesticides. Malheureusement on n'échappe pas aux incivilités ni aux abus de la privatisation ».

L'avenir

« Les jardins du Pâtis Tatelin, de Sainte-Foix, de la Tauvrais et du Breil sont les derniers terrains mis en culture, en 2013-2014. Dans le centre-ville, il n'y a rien. Nous aimerais bien ouvrir un nouveau site aux Prairies Saint-Martin ».

VINCENT LOUVEAU
président de l'association des jardins familiaux

L'agriculture rennaise en chiffres

27

exploitations agricoles

6

exploitations semi-professionnelles
(ferme d'insertion, ferme pédagogique, écomusée, apiculteurs...)

225 ha

exploités

70

jardins partagés

1009

jardins familiaux



LAURENT PETREMANT

La leçon de phyto



LE SAVIEZ-VOUS ?
C'est un des enseignements
de l'électro-culture : le chant
des oiseaux contribue à
faire pousser les plantes !

Avec son association Jardins (ou) Verts, Laurent Pétremant milite pour la création de corridors écologiques entre ville et campagne.

©JBG

Du premier jardin partagé du Landry à son association Jardins (ou) Verts, Laurent Petremant ne cesse de semer des graines pour rendre la ville sereine. Nous avons rencontré le jardinier pionnier dans sa maison, un petit paradis vert transformé en laboratoire de permaculture.

Pas besoin de GPS pour être dépayssé, ni de boussole pour trouver la maison de Laurent Pétremant. C'est celle où la glycine se sent tellement bien qu'elle monte tout en haut des arbres ; c'est là où les camélias explosent dans un feu d'artifice de couleurs.

De la permaculture à l'électroculture

Il faut cultiver son jardin, dit l'adage, et l'employé de la ville de Rennes semble très bien le faire. « *Ma maison est progressivement devenue mon laboratoire* », sourit le jardinier précurseur. Un paradis vert où quelques centaines d'espèces de plantes s'égayent dans ce qui pourrait ressembler à une joyeuse pagaille : rhubarbe et menthe, ail des ours et poivre du Sichuan, kiwi et kiwai, pamplemoussier et citronnier... Qui a dit que l'agrume ne se levait jamais en Bretagne ?

Le Lorrain de 59 ans nous parle de sa passion pour la permaculture, et de cette idée que tout est lié, que la nature forme un tout, solidaire et interdépendant. Évoque son coup de foudre pour l'électroculture et le paramagnétisme des sols, un concept notamment développé par Loïc Etcheberry sur son site Permafutur : « *tout organisme vivant est chargé en électricité ; cela peut paraître incroyable mais le chant des oiseaux, par exemple, aide les plantes à pousser !* »

De la Lorraine à Rennes

« *Je suis né en Lorraine, à Longwy. J'ai grandi dans un immeuble, mais ma grand-mère habitait à la campagne.* » De la ville du fer, il

ramènera un poirier qui témoigne aujourd'hui de ses racines dans la terre de son jardin rennais.

De la Lorraine à la Belgique, et du Bénin à Rennes, Laurent Petremant a multiplié les expériences et accumulé les connaissances : apiculture, greffage de mangue... Si la nature est un puzzle, le floriculteur – pépiniériste – permaculteur - architecte des jardins et des paysages, n'est pas loin d'en posséder toutes les pièces.

« *À mon arrivée à Rennes en 1988, j'ai découvert le mouvement des villes en transition et les effets du réchauffement climatique.* » Il lance alors l'opération Incroyables comestibles : « *il s'agit de petits espaces de productions vivrières partagés. Ils ont également une vocation pédagogique, car on ne défend que ce que l'on comprend. Prenez l'exemple des plantes bio indicatrices ou mauvaises herbes. Elles ont beaucoup à nous dire, notamment sur la façon dont nous gérons notre écosystème.* »

« J'espère apporter ma pierre à l'édifice de l'agriculture urbaine rennaise. »

Corridors écologiques

Un jardin partagé à Saint-hélier, une forêt comestible dans la ZAC Armorique... « *J'espère apporter ma pierre à l'édifice de l'agriculture urbaine rennaise* », dit-il modestement, oubliant qu'en 2009, il a créé, initiative pionnière, le jardin partagé du Landry : « *Cette parcelle de 1800 m² se compose notamment d'un poulailler, d'un potager, d'une forêt nourricière, d'une mare et de semis. Tous ces éléments sont com-*

plémentaires et remplissent une triple fonction nourricière : pour le corps, via l'alimentation ; pour l'esprit, via la connaissance ; pour le lien social, via le partage. »

Depuis 2010, avec son association Jardins (ou) Verts, il milite pour la création de corridors écologiques entre la ville et la campagne. « *Il s'agit de connecter entre eux des espaces publics ou privés, afin de créer un continuum.* »

Et Laurent Pétremant de s'enthousiasmer pour le projet fou de l'agronome Hervé Covesse : « *Schématiquement, son idée est de ramener en Europe de la terre d'Ethiopie, le pays au monde où le sol serait resté le plus proche de son état primaire. On appelle cela un inoculum, c'est-à-dire un écosystème avec ses bactéries, ses champignons... Auparavant, les oiseaux migrateurs jouaient ce rôle de connexion des milieux...* »

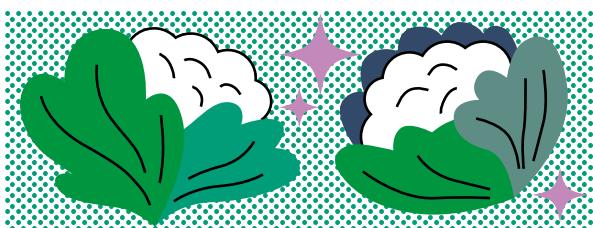
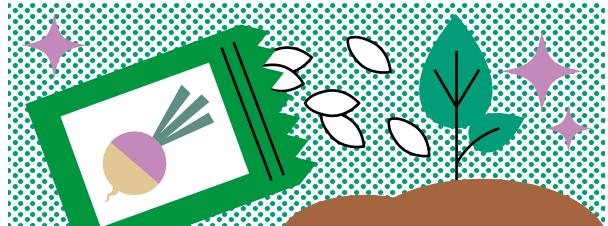
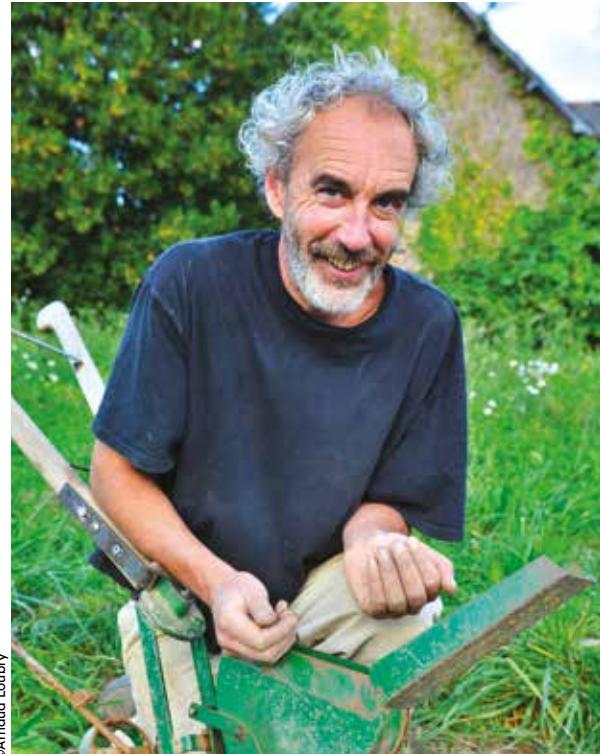
« *Il me reste encore à découvrir l'électro culture* », sourit le prof de phyto. Cette science qui permet de faire pousser des choux de 40 kilos, ou des Tournesols de 70 centimètres de diamètre. À propos monsieur Petremant, quels produits de votre jardin utiliseriez vous pour composer une salade du chef ? « *Alors : du plantain lancéolé, du pissenlit, de la lampsane commune, de l'origan, de la menthe, de l'épiaire des bois, de la cardamine des près, de l'achillée millefeuilles, des feuilles de marguerite...* » On aime, un peu, beaucoup, à la folie, passionnément ! — JBG





Kaol Kozh

Savez-vous planter les choux ?



Avec son nom délicieusement collectiviste, l'association bretonne Kaol Kozh défend la liberté de semer depuis presque 20 ans. Nous avons séparé le bon grain de l'ivraie avec Gurvan Pellerin, responsable de l'antenne fraîchement germée à Rennes du côté de la Prévalaye, en attendant l'ouverture de la Maison des semences paysannes.

Si « kaol » signifie « chou » en breton, alors celui-ci est forcément rouge kolkhoze, du nom de ces communautés paysannes d'URSS, organisées jadis de l'autre côté du rideau de fer. Une manière humoristique de dire que l'association finistérienne cultive l'esprit collectif et défend la liberté de semer depuis vingt ans déjà.

« Aujourd'hui, plus personne ne fait de graine à partir de ses légumes, par manque de temps, ou de savoir faire. »

Des semences non-hybrides, libres et reproductibles

Installé dans la ferme de la Vieuville, dans le laboratoire vert de la Prévalaye, Gurvan Pellerin et ses camarades classent la graine pour mieux défendre l'autonomie paysanne. « *Kaol Kozh promeut les semences non hybrides, libres de droit et reproductibles.* » Traduisez : des variétés tombées dans le domaine public après vingt ans d'inscription au catalogue officiel du SEMAE (Interprofession des semences et plants). « *La vente de semences est très encadrée, poursuit le responsable de l'antenne rennaise de l'association. Aujourd'hui, plus personne ne fait de graine à partir de ses légumes, par manque de temps, ou de savoir faire. Il est vrai aussi que, pour certains légumes, l'utilisation de semences non hybrides est plus risquée, et les rendements plus aléatoires.* »

Cela n'a pas empêché 250 adhérents de rejoindre le mouvement : « *Nous fédérons une centaine de maraîchers bio, des permaculteurs, mais aussi des gros légumiers.* »

Sur un lopin attenant à la ferme, l'association cultive une soixantaine de légumes « *pour montrer qu'il n'est pas si difficile de faire de la graine à partir de ses légumes.* ». En collaboration avec les agronomes de l'Inra, Kaol Kozh a même fait rejoindre de terre des variétés enfouies dans la mémoire bretonne : le chou de Lorient, écarté pour son manque d'homogénéité et ses gabarits trop versatiles ; la carotte rouge sang, ou encore l'oignon rosé de Roscoff..

L'oignon fait la force

L'ombre menaçante des ogres impérialistes Monsanto et autre Bayer, ne manque pas de planer sur la conversation : « *Notre but n'est pas d'opposer systématiquement les*

semences paysannes et hybrides (non resemblables, ndlr) : 90 % du bio, par exemple, est hybride. Le modèle économique des hybrides, en obligeant les agriculteurs à racheter leurs semences chaque année, a concentré le travail de sélection vers ces types de variété résistantes entre autre aux maladies, au détriment des variétés reproductibles. Si il y a combat avec Monsanto, celui-ci porte plus sur l'autonomie des producteurs. »

Kaol Kozh propose déjà une « grainothèque » en ligne, en attendant sa matérialisation physique dans les locaux de la ferme de la Vieuville. « *Il s'agit de mettre en réseau les paysans qui produisent eux-mêmes leurs semences, afin de pouvoir se les échanger.* » À l'image de ce cultivateur aux 250 espèces de tomates, le catalogue est déjà bien garni. L'association met également à disposition des kaol kozhiens une batteuse et une trieuse. « *Les agriculteurs repartent avec 90 % de leurs graines, et versent 10 % au pot commun.* »

Enfin, Gurvan Pellerin et ses camarades réfléchissent à la création d'un label « *Légumes issus de semences paysannes* », en partenariat avec le réseau Biocoop.

« *L'enjeu final de cette lutte est l'autonomie en réseau local des producteurs en semences. Nous entendons y participer par la transmission du savoir et, bien sûr, l'échange de graines.* »

« Les agriculteurs repartent avec 90 % de leurs graines, et versent 10 % au pot commun. »

Le combat avec la F1 hybride semble il est vrai un peu déséquilibré : « *Avec un chou hybride à floraison programmée, vous ne passez qu'une fois dans les rangs ; dans le cas d'une semence paysanne, c'est deux à trois fois. Pour la tomate, le différentiel de rendement est de 1 à 4...* »

En attendant, Kaol Kozh ne lâche pas la cause, et continue d'accompagner les paysans dans leur quête d'une agriculture solidaire à visage humain, en leur fournissant des plants et des semences. En bref, à la ferme de la Vieuville, c'est Germinal tous les jours. — JBG

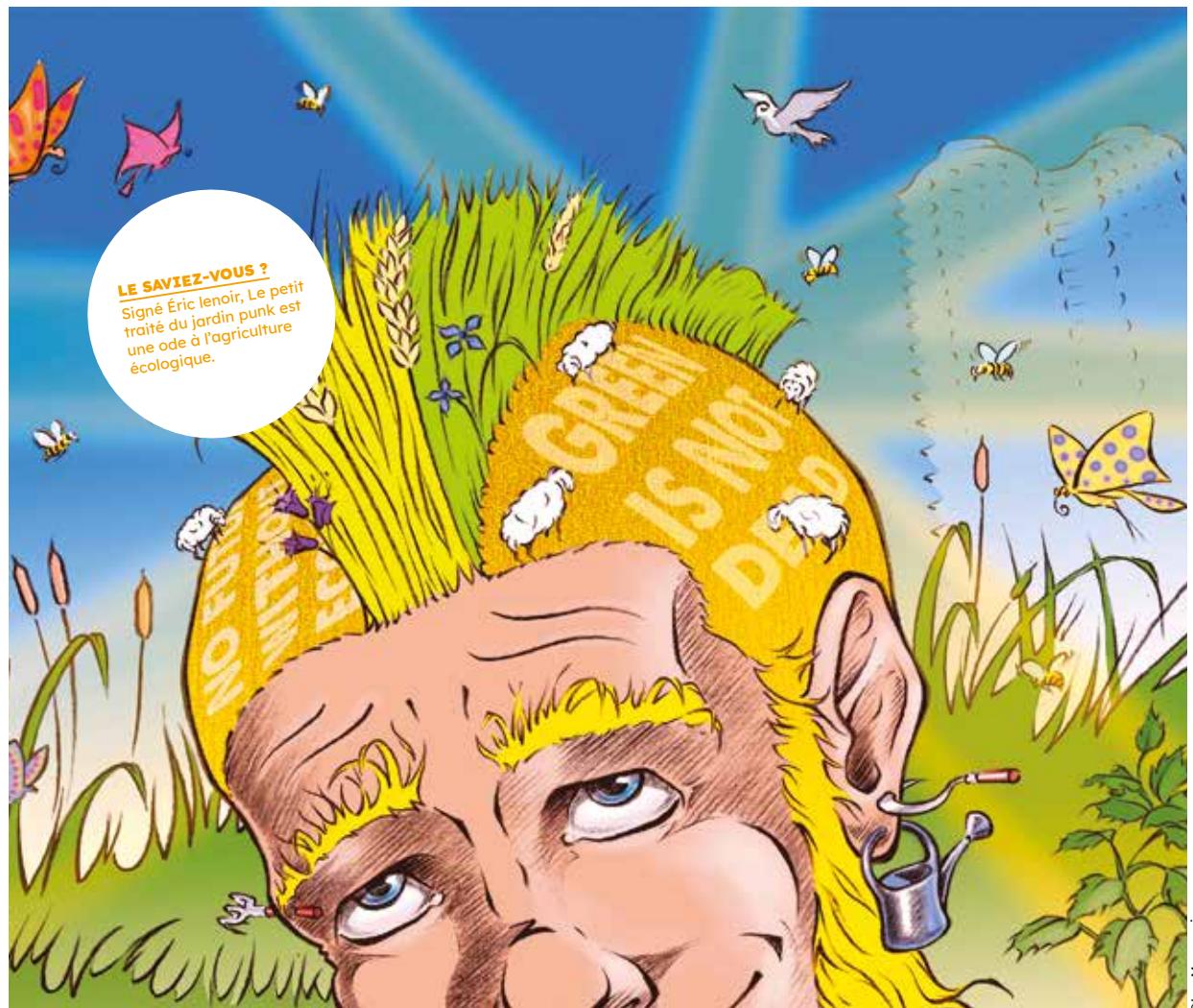
<http://kaolkozh.bzh/>



Idée

God save the green !

Minimaliste et parfois radical, le low tech est leur credo. Ils sont entrés en résistance contre le système agricole productiviste, et n'hésitent pas à inventer des nouvelles formes d'organisation collective. Du no future au no phyto, et si les nouveaux agriculteurs incarnaient le dernier bastion de l'esprit punk ?



Bien sûr, l'idée n'est pas née dans un chou, ou alors celui des semeurs de l'association Kaol Kozh. Elle ne prend pas non plus racine dans les salles de concerts rennaises, à l'époque où il n'était pas rare de voir des tomates et des poireaux voler au-dessus des têtes. Aucune ressemblance non plus, avec ces coqs fiers à la crête écarlate et dominant la basse cour en bombant le torse, ces gens là sont contre la tyrannie masculine, pour la démocratie et les formes d'organisation collective...

*« À force de chercher la nature,
on finit par la trouver. »*

Hier ville rock portée par des groupes de musique en dissidence, Rennes est-elle alors devenue un village d'irréductibles punks, cultivée par ces nouveaux agriculteurs pas à l'aise avec l'idée d'une nature trop encadrée, trop contrôlée, et finalement trop soumise ? Une conviction partagée par le pépiniériste paysagiste Éric Lenoir dans son « Petit traité du jardin punk », et soutenue par une punchline ayant le mérite de ne pas se cacher : « Soyez écolo et rebelle ! »

Faites labour, pas la guerre

De l'idéologie « do it yourself » à l'esprit « low tech », il n'y a en effet qu'un petit pas de pogo. Les nouveaux paysans défendent le poing levé et les mains dans la terre, toujours prêts à lui donner un petit coup de main, l'idée d'une nature auto-organisée dans un joyeux bordel vert. De même que les groupes punks réagirent contre la standardisation de l'industrie musicale, ces derniers honnissent un système dans lequel les marques de la domination de l'homme seraient omniprésentes.

« À force de chercher la nature, on finit par la trouver », prévient Éric Lenoir. Dont acte ! À Rennes, ils sont de plus en plus nombreux à partager ce credo.

Et que dire de ces granges transformées en salle de répétition par des cultivateurs de son brut et minimaliste, dans les fermes métropolitaines ? De ces nouveaux boulangers désireux de distribuer des pains sans adjuvants ?

Alors, un feu de paille, cette philosophie punk ? En charge de l'agriculture urbaine et de l'alimentation durable, le conseiller municipal Ludovic Brossard a sa petite idée sur la question : « Globalement c'est dans l'état d'esprit parfois radical et surtout en résistance face à un système qu'il dénonce, que l'agriculture présente sur la ville de Rennes

et sa Métropole puise aussi son essence. L'esprit punk, c'est aussi celui de la résilience, l'autoproduction, la débrouille... Tout cela renvoie à l'agriculture vivrière, 'low tech', qui se développe dans une sobriété de moyens mais une profusion de rapports aux autres. »

Tout le contraire d'une agriculture conventionnelle, désincarnée, techniciste, mécanisée et parfois tellement connectée qu'elle perd en humanité ce qu'elle gagne en productivité. Et l'élu de conclure : « La collectivité se nourrit en retour de ce terreau idéologique écologique et non résigné face aux enjeux environnementaux. Le projet de Maison de semences paysannes en est la parfaite illustration, comme l'intégration progressive des notions de communs ou de structures collectives – telle que la SCIC Basse cour - dans l'élaboration des politiques publiques. »

Ne nous reste plus qu'à chauffer nos Dr Martens coquées et à prendre la direction de la Prévalaye ! – JBG

*« L'esprit punk, c'est aussi celui
de la résilience, l'autoproduction,
la débrouille... »*





« Comment stimuler une bio authentique, diversifiée et bien enracinée ? »

VÉRONIQUE CHABLE



©JBG

Quarante ans après avoir collecté ses premières semences paysannes, Véronique Chable peut mesurer le chemin parcouru avec l'accueil à Rennes du 20^e congrès mondial de la bio, dont elle a été une cheville ouvrière. Si tout reste à faire, la chercheuse de l'Inrae¹ nous l'assure : le vent du changement a commencé à souffler sur les blés poulards.

— Si tout le monde utilise ce mot, la notion de « bio » demeure un concept flou...

Il est certes très insuffisant de réduire la bio aux cultures sans pesticides. C'est d'abord un projet de société. Entre la bio authentique et la bio business, il y a tout un monde. Aujourd'hui, on se contente trop souvent de verdir la façade de l'agriculture conventionnelle et du système alimentaire global.

Faire des plantes résistantes aux maladies n'a par exemple aucun sens, si on comprend la notion de santé, et les pratiques paysannes pour sa préservation dans les écosystèmes bios. On redécouvre également aujourd'hui l'utilité des micro-organismes pour les êtres vivants, et le fait qu'il n'y a pas d'évolution possible sans virus... La bio reste un idéal à atteindre, et nous en sommes toujours à rétablir les équilibres détruits par l'agriculture productiviste. Beaucoup de praticiens de la bio en sont convaincus : il faut changer notre rapport au vivant, et non pas se contenter de lui appliquer une vision matérialiste. Le nouveau paradigme doit être culturel, et non plus seulement agricole. Il implique donc la responsabilité de tous.

— Vous êtes spécialiste des semences paysannes². Est-ce à dire que tout se joue dans la graine ?

J'ai la responsabilité d'un petit groupe « biodiversité cultivée et recherche participative » à l'Inrae, dans un département réunissant tous les chercheurs en questionnement sur le système dominant hérité de l'après-

guerre.

Mes activités sur la bio ont commencé avec la question des semences : en 2000, un règlement a stipulé que l'agriculture biologique devait utiliser des semences biologiques. Logique, sauf que ces dernières n'existaient pas. Nous sommes donc repartis des variétés paysannes stockées comme « ressources génétiques » dans des centres de recherche. On les a en quelque sorte aidé à réapprendre leur vie d'avant, faite de coopération entre les espèces. Le conventionnel suppose au contraire la standardisation et l'homogénéisation (par le clonage, les hybrides F1, les lignées pures...). Les semences sont sorties des fermes et de la compétence des agriculteurs pour devenir un intrant de production, comme les engrains et les pesticides. Un nouveau métier, celui de sélectionneur professionnel, est apparu au siècle dernier, et avec lui les droits de propriété intellectuelle sur les variétés. Aujourd'hui, ils ne sont plus nombreux à se partager le gâteau. Quand vous savez que Bayer et Monsanto ont fusionné et dirigent également l'industrie pétrochimique à l'autre bout de la chaîne...

— Vous avez commencé très tôt ce travail de conservation des variétés paysannes.

Ce fut même mon premier boulot, en 1983. C'est l'époque des premières « banques de gènes » en Europe, un demi-siècle après le pionnier Vavilov en Russie. Dans le cadre d'un programme lancé par l'Europe, je devais identifier 800 sacs de graines de chou, avant de les congeler. Du chou

fleur, à choucroute, fourrager, de Bruxelles... Les semences provenaient des champs de paysans, des jardins et aussi de collections de sélectionneurs passionnés de plantes potagères. Toutes allaient disparaître au profit de variétés modernes. En 2000, l'idée des acteurs de la bio était déjà de sortir de l'hybride F1 et de la vision mercantile imposée par l'obligation de l'inscription des semences dans un catalogue. En créant l'homogénéité dans les champs, on avait favorisé le développement des maladies. La famine irlandaise du XIX^e siècle par exemple, s'explique par la diffusion d'une seule variété de pomme de terre... Le mildiou a fait le reste.

« Il faut changer notre rapport au vivant, et non pas se contenter de lui appliquer une vision matérialiste. »

Le drame des semences paysannes est que le savoir-faire des agriculteurs a disparu avec. C'est toute cette diversité et cette connaissance qu'il faut retrouver afin de réenclencher le processus d'évolution et d'adaptation aux conditions changeantes des climats, potentialités que n'ont pas les variétés modernes homogènes et stabilisées. Pour boucler la boucle, j'ai ressorti les graines collectées au début des années 1980, pour les rendre aux paysans vingt ans plus tard...

— Les projets menés à la Prévalaye semblent vous donner raison...

L'idée d'avancer plus doucement, en fédérant la plus grande diversité d'ac-

¹ Institut national de la recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

² Véronique Chable et Gauthier Chapelle sont auteurs du livre référence « La graine de mon assiette », paru en 2020 aux éditions Apogées



teurs possible, est très bonne. Il s'agit d'un projet sociétal, et pas seulement agricole, partagé avec les habitants dans le cadre de la Fête du champ à l'assiette. C'est la même chose que pour les semences paysannes, mais à l'échelle culturelle : l'idée que la diversité, c'est la vie. Aujourd'hui, la SCIC Basse-cour, le Jardin des Mille Pas, Perma G'rennes ou la Maison des semences paysannes de Kaol Kozh occupent le site, la greffe semble donc avoir pris. La chance de Rennes et de sa métropole est enfin qu'il y a eu une vraie prise de conscience chez les élus et les collectivités.

— Vous avez également piloté le Congrès mondial de la bio.

Le congrès, c'est un peu l'institution dans l'institution IFOAM³, créé en 1972 par l'association Nature et progrès. Il fêtera l'année prochaine ses 50 ans. Organisé tous les 3 ans, le Congrès est quant à lui revenu en France pour sa 20^e édition...

Je voudrais insister sur la dimension internationale de l'événement. Que ce soit à Séoul, Istanbul, ou dans la pollution de New Dehli, pour les précédentes éditions, tous les acteurs de la bio y partagent un même objectif, quelles que soient leur culture ou leur religion.

C'est une bonne chose que cette édition française ait eu lieu en Bretagne. Cette région est une terre d'extrêmes, celles des pionniers du productivisme, mais aussi celle des premiers agriculteurs bio.

Deux mille congressistes sont venus du monde entier, pour 600 conférences programmées sur 3 jours.

Le contexte du Covid obligeant, ce congrès a été proposé en deux versions, présentielle et digitale, et Voyage en terre bio fut en quelque sorte son 3^e volet : une agora a notamment été organisée pour échanger sur les principaux thèmes du Congrès avec les locaux et les congressistes curieux de rencontrer des initiatives locales.

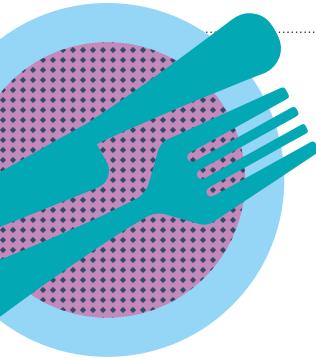
— Les carottes sont-elles cuites ?

Des questions essentielles restent en suspens : comment intéresser les jeunes chercheurs et les pousser à s'investir dans les semences pour la bio ? Comment faire évoluer le goût dans nos sélections ? On appelle cela de la sélection culinaire, et nous avons par exemple goûté des carottes cultivées chez un producteur de Kaol Kozh à Chavagne avec Chav'AMAP. Il est tellement simple d'accompagner la nature, en se contentant de sélectionner les semences qui s'adaptent bien à leur milieu et aux besoins. Vous n'aurez peut-être rien qui vaille la première année, et seulement quelques graines la suivante, mais vous finirez toujours par obtenir une population. Les carottes ne sont donc pas cuites !

PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-BAPTISTE GANDON



³ Fédération Internationale des Mouvements d'agriculture biologique



Voyage en Terre Bio

Parlons bien, parlons bio

Aboutissement d'une longue enquête artistique et culinaire menée dans les champs et les assiettes de la métropole, La Tablée a profité du Congrès mondial de la bio pour réunir grand public et acteurs du territoire autour d'agapes conviviales, dans le centre ville de Rennes.

En Armorique, toute aventure s'achève par un banquet, paraît-il. Portée par l'association Voyage en terre bio (voir ci-contre), en lien avec la coopérative d'urbanisme culturel Cuesta, l'Inrae et des artistes associés, la Tablée du 11 septembre n'a pas dérogé à la règle.

Dressée dans le centre ville de Rennes au lendemain du Congrès mondial de la bio, cette dernière a réuni quelques dizaines de convives autour d'un repas pour le moins riche en matière grise : producteurs, restaurateurs, consommateurs, ou transformateurs... Tous les maillons de la chaîne étaient là, solidaires, pour réfléchir et discuter le bout de gras bio, notamment au micro de radio C-Lab.

Laisser mijoter pendant 8 mois

En toile de fond, l'idée de questionner les représentations de la bio dans l'esprit du citoyen, de partager des expériences culinaires et artistiques pour débattre de la place de cette autre agriculture dans nos assiettes et dans nos champs...

Mais avant de s'asseoir à table, il aura fallu mener l'enquête et silloner la campagne métropolitaine. Une mission confiée à quatre artistes tout terrain - le photographe Sylvain Gouraud (voir p.116), l'auteur Alexis Fichet, la paysagiste Léa Muller et le metteur en scène Nil Dinc - en lien avec des groupes de citoyens âgés de 12 à 30 ans. Les brigades du bio se sont rendus dans trois communes de la métropole et sur le marché des Lices pour questionner usages et paysages, mais aussi réunir un producteur et un

cuisinier autour d'une recette, et au final collecter la matière première de la Tablée.

En a résulté une matière foisonnante : des dessins, photographies, enregistrements sonores, textes et autres cartographies cuisinés le 11 septembre sous la forme d'objets d'édition. — JBG



©Anouck Louby

VOYAGE EN TERRE BIO EN BREF

Porté par un collectif d'associations, Voyage en Terre Bio est un événement grand public consacré à l'agriculture biologique et paysanne en Bretagne, organisé de juin à octobre 2021, pour faire écho au Congrès mondial de la bio programmé à Rennes. L'occasion de mettre en lumière les acteurs du territoire via des rencontres, visites, temps forts artistiques et festifs. Mais aussi de confirmer la position de Rennes et de Rennes Métropole comme territoires engagés à travers leurs politiques publiques (bio à la cantine, circuits courts, soutien à l'ESS et à l'agriculture urbaine...).

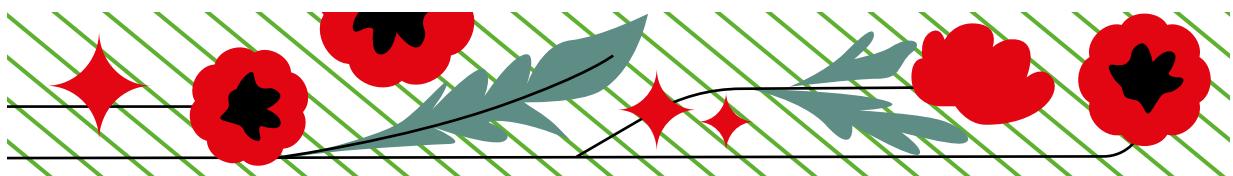
www.voyageenterrebio.org



YVES JAN

La quête de l'autonomie

Converti à l'agriculture biologique à l'aube de l'an 2000, Yves Jan a opté pour un système de polyculture élevage dans lequel les prairies et les cultures de céréales lui permettent de nourrir un cheptel d'une quarantaine de bovins. Le Cessonnois nous explique le b.a.-ba du bio.



C'était en 1999, juste avant le bug de l'an 2000. Installé dans la ferme familiale, au lieu-dit Mouillepied, en bordure de rocade, Yves Jan se jetait à l'eau et osait la conversion au bio. « *L'idée que je pouvais gagner mon autonomie en produisant moi-même les aliments pour nourrir mes bêtes, trottait dans ma tête depuis plusieurs années déjà.* »

Les croisées mènent la guerre saine

Rangé des pesticides et des tourteaux de soja, Yves Jan élève désormais une tribu d'une quarantaine de bovins, dont vingt-cinq laitières. « *Ce sont des croisées, issues de mon propre travail de sélection. Leur pédigrée est un mélange de Holstein, de Brune des Alpes, de Montbéliarde, de Normande et de Rouge scandinave. Cela donne un troupeau bariolé à souhait, mais surtout, le métissage est un réel atout sanitaire.* »

L'agriculture biologique suppose des rotations plus nombreuses et plus longues, pour contrôler le développement de plantes non souhaitées, ou certaines maladies générées par la monoculture intensive. Le quinquagénaire alterne donc selon les années entre le blé, l'orge, l'avoine, le sarrasin ou les féveroles. « *Sur une quarantaine d'hectares, je consacre dix d'entre eux aux cultures, et le reste au pâturage.* »

Le bio, une notion complexe

Yves Jan a donc choisi la voie de l'agriculture bio. Mais qu'entend-on par là ? « *Le bio consiste à produire des aliments en utilisant les équilibres naturels du vivant, et les*

fertilisants d'élevage, comme le fumier. Cela dit, le cahier des charges de l'agriculture bio est très complexe. Il a été défini dans les années 1980-1990 et s'étoffe chaque année d'une dizaine de pages supplémentaires. »

Peut-on utiliser un fumier non bio ?

« Le bio consiste à produire des aliments en utilisant les équilibres naturels du vivant. »

Des fourrages conventionnels ? « *La réponse est oui à la première question, non à la seconde : les aliments fourragers doivent être bios pour respecter le cahier des charges, mais il existe des dérogations : dans l'Aveyron, par exemple, la production fourragère biologique s'est effondrée à cause d'un épisode de grande sécheresse... Il était impensable de condamner tout un cheptel. De même, certains jeunes animaux non ruminants peuvent avoir besoin d'acides aminés très particuliers au cours de leur croissance.* »

Seconde casquette d'Yves Jan, sa fonction d'administrateur d'Agriobio 35, un syndicat né il y a 30 ans dans le but d'accompagner les agriculteurs désireux de franchir le Rubicon. « *Nous étions peu nombreux à l'époque, peut-être une cinquantaine dans le département.* »

Une agriculture toujours plus concentrée

« *La clé de notre métier est de jouer avec le temps qui passe et le temps qu'il fait. Or, il n'y a pas deux années semblables.* » Sur le dérèglement climatique : « *Je me souviens de ma première année de travail sur*

la ferme : il a neigé le 16 mai 1990 ! Ce qui est incontestable, c'est la montée des températures moyennes, qui provoque des départs de floraison précoces, avant la fin des périodes de gel, comme cette année. »

Y aura-t-il de la neige en mai 2022 ? Nul ne le sait mais Yves Jan ne croit toujours pas au Père Noël. « *Le système est toujours plus concentré, avec de moins en moins d'agriculteurs. Certaines fermes dépassent les 1000 hectares en Bretagne, par exemple.* »

L'idée continue de prévaloir qu'une agriculture sophistiquée reste la clé pour garder une souveraineté alimentaire. Or, il n'y a rien de moins sûr : la Ferme des 1000 vaches a fini par fermer ; en Chine, l'hyper concentration des élevages porcins a généré de nouvelles maladies, pour le plus grand bonheur des agriculteurs bretons qui peuvent à nouveau y exporter leurs cochons. »

Loin de l'im-porc ex-porc, l'agriculteur cessonais s'interroge sur le bienfondé d'un système dans lequel « *vous importez du soja du Brésil pour nourrir des poulets qui seront*

« La clé de notre métier est de jouer avec le temps qui passe et le temps qu'il fait. »

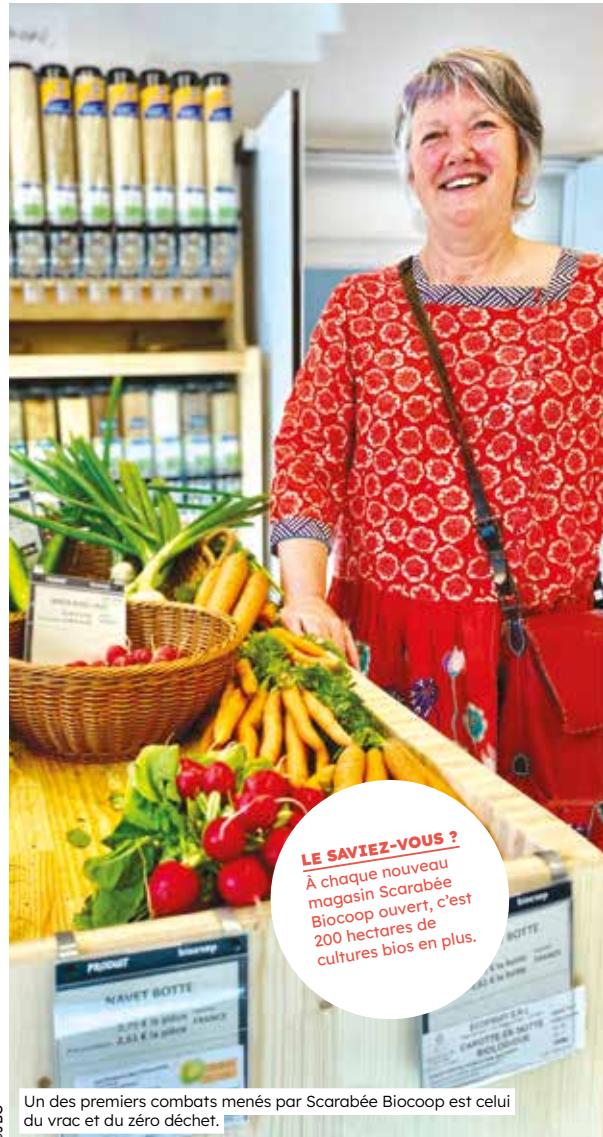
exportés en Afrique. Cette organisation économique a provoqué la destruction de nombreux systèmes agricoles vertueux dans le monde. »

Loin de la bourse de Chicago, Yves Jan travaille quant à lui son blé avec les Greniers bio d'Armorique. Et met la main à la pâte pour aider un jeune paysan boulanger à s'installer. — JBG



Scarabée Biocoop

Les Robins du bio rennais



Du minuscule local ouvert boulevard de Chézy en 1983 au dixième magasin inauguré dans le quartier prioritaire du Blosne au printemps 2021, le petit Scarabée Biocoop a franchi une à une les étapes qui en font aujourd’hui une marque référence. Portrait d’un militant de la bio pour tous, toujours en avance d’un combat sociétal.

Un jour de mai 2021, dans les rayons du Scarabée Biocoop, au cœur du quartier prioritaire du Blosne. Les fruits et légumes affichent leurs couleurs locales, tandis que les légumineuses et les céréales attendent le client, dans leur silo. Les réservoirs d’huile et d’eau nous rappellent quant à eux que la marque rennaise a cessé de s’emballer pour les contenants depuis longtemps déjà. Tout cela paraît couler de source, et pourtant...

« Notre objectif était de montrer qu'un autre mode de consommation était possible. »

« Dans certains de nos magasins, la proportion de produits vendus en vrac atteint 50 %, mais il a fallu se battre pour faire accepter cette idée. », souligne Isabelle Baur, présidente du directoire Scarabée Biocoop, et apôtre précoce du zéro déchet.

Petit scarabée deviendra grand

« À l’origine de cette aventure, en 1983, il y a une trentaine de familles désireuses de consommer mieux, et qui créent une association. » Ouverte aux seuls membres de l’association, l’ambition se limite d’abord à des achats en gros aux producteurs, et les adhérents se contentent d’échanger des

heures de travail contre des produits.

Mais le vert est déjà dans le fruit, et un premier magasin de 75 m² ouvre ses portes boulevard de Chézy. Puis un second, en 1997, à Cesson-Sévigné. De la création des restaurants au développement du vrac, l'association devenue coopérative multiplie les gestes précurseurs.

« *Notre objectif était de montrer qu'un autre mode de consommation était possible.* » Végétarien par conviction, le Scarabée a trop écouté les Beatles pour ne pas cultiver la tolérance : la viande fait son apparition dans les rayons, à l'exception du foie gras, banni à vie. « *Notre volonté était aussi de montrer comment cuisiner les produits. Aujourd'hui, trois diététiciennes animent un atelier chaque mois, et un coin recette minute est consultable chaque jour dans notre magasin de Cesson-Sévigné.* »

La bio pour tous !

Les denrées se diversifient, et les plats se multiplient... « *Il nous fallait sortir de la carotte râpée* », poursuit Isabelle Baur. En 2003, un gros Scarabée de plus de 700 m² ouvre ses portes dans la jungle commerciale de Saint-Grégoire, parmi les féroces mastodontes de la grande distribution.

« Il s'agissait de créer un fond de panier avec 150 produits de base. »

« Nous n'étions pas tous d'accord sur cette localisation, mais y-a-t-il meilleur endroit pour sensibiliser les ménages ? » En 2006, le lancement de l'opération « bio pour tous » est une nouvelle corde à l'arc de nos Robins du bio. « *Il s'agissait de créer un fond de panier avec 150 produits de base.* » Et de montrer qu'acheter bio ne revient pas forcément plus cher que le conventionnel, si tout le monde accepte de faire un effort.

« À chaque magasin que l'on ouvre, c'est 200 hectares de culture bio en plus sur le territoire ». Fin 2021, la marque comptera 13 magasins, le compte est donc vite fait. Du petit local de la rue Vasselot, dans le centre ville de Rennes, à celui de Vern-sur-Seiche, le Scarabée a semé une à une les graines de sa réussite. « Pour le magasin de la rue de Paris, par exemple, nous avons consulté les commerçants afin de savoir comment nous pouvions venir en complément et non pas en concurrents. »

En 2011, Isabelle Baur a fait du zéro déchet son nouveau cheval de bataille : « mettre en place des distributeurs

d'huile n'était pas gagné d'avance, mais cette démarche a fini par nous apporter une vraie crédibilité, sourit la présidente. Aujourd'hui, nous poussons la logique du vrac au maximum. »

Côté fournisseurs, la coopérative rennaise a développé un réseau de 200 producteurs locaux, dont 47 pour les seuls fruits et légumes. « *Nous passons avec eux des contrats sur des volumes et des produits, ils sont assurés d'être rémunérés à un juste prix.* »

« *L'ouverture du magasin du Blosne est l'aboutissement de notre recherche de la bio pour tous. À l'image des cadeaux et des lettres enflammées reçues chaque année, les clients nous aiment, c'est formidable !* » — JBG

www.scarabee-biocoop.fr





Les marchés

Des circuits courts de la première heure

Ils sont vingt à Rennes, une cinquantaine dans la métropole. Chaque jour de la semaine, les marchés font rimer primeur avec bonne humeur. Maillons fiables d'un système alimentaire organisé en circuit court, ils révèlent au passage la richesse du terroir rennais.

Notre inventaire à la Prévert aurait pu commencer par le plus historique, et certainement l'un des plus étalés de France : ce bon vieux marché des Lices, qui fait le délice des Rennais depuis... 1622. Là, dans le centre ville, les amateurs de primeurs convergent chaque samedi matin, le cabas battant le pavé. Ils en profitent souvent pour s'engouffrer aux halles centrales, dans le ventre de Rennes, où les attendent une trentaine de marchands.

Le boom du bio

Nous aurions pu au contraire donner la primeur à la nouveauté : par exemple, le mail François Mitterrand, qui depuis 2015 accueille chaque mercredi après-midi des producteurs 100 % bio.

Quelques heures plus tôt, les tréteaux du très réputé marché Sainte-Thérèse se sont dépliés, pour le plus grand bonheur des chefs cuisiniers du cru. Le label AB (Agriculture Biologique, voir p.96) s'y fait de plus en plus remarquer, comme dans le quartier Beauregard et à Bruz (le mardi), à Cesson-Sévigné, Le Rheu, La Chapelle-des-Fougeretz, Acigné, Pacé (le samedi et le mercredi), et enfin Betton (le dimanche).

Si la plupart des communes de la métropole possèdent

leur rendez-vous des gourmands, les quartiers ne sont pas en reste et offrent aux habitants des solutions alimentaires de proximité.

« Sans cette tradition des marchés, il n'y aurait pas de gastronomie rennaise. »

Économique et cosmopolite, le marché du Blosne déploie sa bannière « épice and love » chaque samedi ; plus confidentiel, avec sa dizaine de commerçants, celui de Saint-Germain n'en a pas moins gagné la confiance de ses fidèles clients qui plébiscitent chaque mercredi matin la fraîcheur de ses produits maraîchers et de son poisson. Sans oublier l'inévitable crêpe, faite dans la dentelle par la dame au camion. Alphonse-Guérin-Robidou, Cleunay-Arsenal-Redon, Maurepas-Patton le mardi ; Bréquigny, Jeanne d'Arc-Longs Champs-Atalante, Bourg L'Evêque-La Touche-Moulin du Compte le jeudi ; La Poterie, Villejean-Beauregard le vendredi... La carte est aussi complète que le menu promet d'être alléchant.

Pourquoi ne pas finir par le rendez-vous le plus brunché des Rennais ? Le Marché à Manger, événement street food qui, chaque premier dimanche du mois, organise une grande fête gourmande et groovante, du côté de la place Honoré Commeurec (voir p.108).

« Notre cité est une ville d'accueil paysan, organisée autour de nombreux marchés solides. Sans cette tradition, il n'y aurait pas de gastronomie rennaise », déclare le journaliste culinaire Olivier Marie. Une belle manière de boucler la boucle, et d'achever de nous mettre l'eau à la bouche.

— JBG



Beurre sur la ville

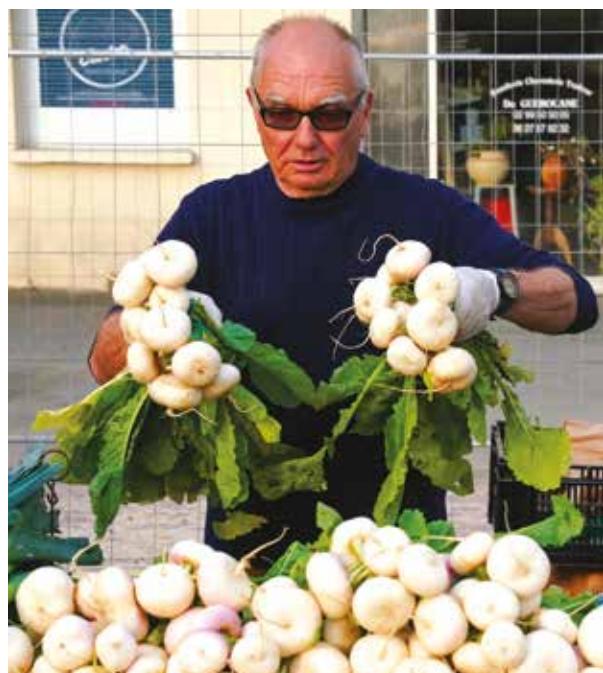
Les fameux beurres Bordier s'étalent à la une des menus dans les plus prestigieux restaurants gastronomiques. La recette reste la même, toujours aussi simple, immuable depuis plus de quarante ans : un grain de passion, une louche d'originalité et une bonne dose de savoir-faire artisanal. Le truc de Jean-Yves Bordier ? Travailler son beurre dans un malaxeur en bois, ou en buis, pour être précis. Le roi de la baratte affirme même que son outil de travail traditionnel « fait pleurer et chanter son beurre ». Très civilisé, il dit pourtant être un « ambassadeur de la graisse barbare. » Salé à la volée, taillé à la main comme un diamant, mûri en laissant du temps au temps, le beurre Bordier est un peu à la crème ce qu'un grand cru de Bordeaux est au vin. Aux algues ou au yuzu, pimenté d'Espelette ou mariné d'huile d'olive, à la vanille de Madagascar ou au sel fumé, la star bio aux initiales B.B aromatise nos bons matins. Du beurre d'où, alors ? De Bretagne, bien sûr !

www.lebeurrebordier.com

Vive le poulet free !

Vous pouvez aller leur faire coucou tous les jours aux Halles et chaque samedi sur le Marché des Lices. Mais à qui donc ? Paul Renault et son fils Olivier, éleveurs de Louvigné-de-Bais, passés maîtres dans l'élevage de poules Coucou de Rennes. Une volaille emblématique sauvée de l'extinction et remplumée avec l'aide de l'Écomusée du Pays de Rennes. Les particularités de cette race bretonne exceptionnelle ? Élevée en liberté, nourrie à l'herbe, aux céréales sélectionnées sans OGM et au petit lait, la Coucou est occise à 150 jours quand le poulet standard l'est à 35 et le Label Rouge à 81. D'octobre à décembre, les Renault embaument également les palais rennais de saveurs méditerranéennes avec leurs sublimes poulettes égyptiennes, nourries notamment aux dattes et aux abricots.

www.lesvolaillesrenault.com





AB... comme Annie Bertin

Aux Lices, à Cesson-Sévigné ou à Bruz, les étals d'Annie Bertin ne s'étalent pas. Pourtant, ses herbes et ses légumes bio sont très aimés des chefs (Bras, Roellinger, Guérin, Barbot, Etcheverry...). Installée depuis 35 ans sur ses terres familiales de la ferme du Blot, à Vendel, elle joue les 4 saisons aussi bien que Vivaldi. Avis aux amateurs de jeunes pousses de salades et herbes aromatiques, de radis en tous genres, de carottes de différentes variétés, de tomates anciennes, de choux shanghai, de fenouil bronze ou de betterave chioggia...



©Julien Mignot

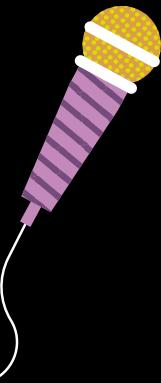


Des circuits courts éclectiques

Ancêtres des circuits courts, les marchés retrouvent une seconde jeunesse à la faveur des discours militant pour une transition écologique. Les producteurs ne s'y trompent pas, qui y trouvent un mode de distribution supplémentaire, mais aussi un moyen de se faire connaître des consommateurs, rassurés de pouvoir identifier la source de leur alimentation. Dans la métropole, le nombre de marchés est passé de 34 à 52 entre 2009 et 2013. Un boom inévitablement accompagné par le développement de l'offre bio, comme sur le marché du mail : « *Ce marché permet de toucher un public qui ne se déplacerait pas forcément à la ferme*, souligne Cécile, productrice de lait et éleveuse à La Bouëxière. *Et puis, les clients viennent en étant déjà intéressés par ce que l'on produit.* » Traduisez : du bio et du local.

« Les agriculteurs sont devenus minoritaires, y compris dans le monde rural »

ALI AÏT ABDELMALEK



©Arnaud Louby

Il y a eu les paysans, puis les agriculteurs, et enfin les chefs d'entreprise agricole. Derrière les mots se cachent des mondes différents, comme nous l'explique le sociologue Ali Aït Abdelmalek, observateur attentif des mutations du monde rural et notamment auteur d'une thèse sur « La modernisation des structures agricoles en Bretagne. »

— Paysan, agriculteur, exploitant... Par quel mot faut-il désigner les travailleurs de la terre aujourd'hui ?

Du paysan à l'agriculteur, l'histoire du monde agricole est non seulement celle de la modernisation technique, mais aussi celle du passage d'une identité à une autre, du territoire à la profession. Avant, dans le train qui montait à Paris, on vous demandait « vous êtes d'où ? ». Aujourd'hui, c'est

plutôt : « vous êtes dans quoi ? ». Ainsi, nous pouvons globalement distinguer trois âges de l'agriculture : d'abord, celui des paysans, puis celui des agriculteurs, et enfin celui des chefs d'entreprise agricole. L'histoire nous raconte cette mutation d'une identité traditionnelle et rurale, à une autre, à la fois moderne et professionnelle. Quand le symbole du paysan était le cheval, celui de l'agriculteur est progressivement devenu le tracteur. De l'autoconsommation à

l'organisation en filière, c'est tout un monde qui a changé pour les travailleurs de la terre.

— Hier au cœur de l'organisation sociale, la place des travailleurs de la terre est devenue minoritaire.

Au début du XVIII^e siècle, plus de 77% de la population était paysanne. En 2020, en France, c'est à peine 6%. Il y a eu une rupture démographique fondamentale : les agriculteurs sont



devenus minoritaires, y compris dans le monde rural. Aujourd’hui d’ailleurs, nous ne parlons plus d’agriculteurs, mais de chef d’entreprise agricole. Les nouvelles exploitations utilisent des tracteurs puissants et des robots trayeurs, mettent parfois le numérique et la télématique au service de la productivité... Alors que les agriculteurs connaissaient bien leurs droits et les rouages administratifs pour solliciter des primes et des aides financières, leurs successeurs prennent des responsabilités dans les organisations professionnelles agricoles (syndicats, coopératives, assurances, banques, mutuelles...), nous avons affaire à des dirigeants à part entière. Cette implication est à mon sens parfois abusive : 7 responsabili-

tés en moyenne par chef d’entreprise, ça fait quand même beaucoup !

— De nouveaux agriculteurs, sensibles à l’agriculture biologique ou low tech, parlent de plus en plus de revenir à la terre. Peut-on parler d’un retour aux sources de la paysannerie ?

Aujourd’hui, les chefs d’entreprise agricoles produisent de moins en moins d’aliments et de plus en plus de matières premières pour fabriquer des denrées. Cet éloignement reste la règle, comme le modèle libéral et capitaliste est toujours le référentiel dominant. En 1984, la directive sur les quotas laitiers et l’arrivée concomitante sur le marché du lait chinois

et soviétique ont créé les conditions de la surproduction. On a ainsi commencé à rémunérer les agriculteurs pour laisser leurs champs en jachère, c’est-à-dire produire moins pour maintenir des prix corrects à la vente.

« La ruralité n'est que géographique, mais elle n'est plus culturelle. »

Une idéologie de la qualité est alors née, mais le productivisme n'a pas cessé pour autant : il s'agit toujours de produire plus, dans un cadre plus respectueux de l'environnement cette fois. De fait, je ne parlerais pas d'une reterritorialisation de l'agriculture, mais bien plus d'une réinterprétation,

au final très urbaine, de la tradition.

— Qu'entendez-vous par là ?

La société globale est urbaine, y compris en milieu rural. On ne peut plus parler de néo-ruraux dans la mesure où leur référentiel culturel est pour l'essentiel citadin. La ruralité n'est que géographique, mais elle n'est plus culturelle. L'agriculture est devenue un métier comme un autre, la profession est beaucoup plus ouverte, et il n'est plus besoin d'être fils ou fille d'exploitants pour s'installer. En résumé : les paysans ont du faire face à une révolution « technique », les agriculteurs ont connu une révolution « économique », et les chefs d'entreprise agricole une révolution « culturelle ». Pour ne prendre qu'un exemple : hier, avoir des dettes était une honte pour un paysan ; aujourd'hui, c'est devenu la norme.

— Un dernier mot sur les néologismes comme « paysculteurs » ?

Il s'agit pour moi d'un terme petit-bourgeois pas vraiment défini, et inventé par des militants issus des classes moyennes. Il faut se méfier des mots et des notions qui se transforment parfois en quasi dogmes, à commencer par l'écologisme, mouvement social qui instrumentalise aujourd'hui la nécessaire transition écologique. Il est urgent d'arrêter d'opposer l'agriculture de l'export à l'agriculture locale.

Il s'agit, au contraire, de penser la 'complexité', comme dirait Edgar Morin, de la réalité sociale et des enjeux politiques, à la fois territoriaux et professionnels, l'objectif affiché de l'agriculture étant de nourrir le monde.

PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-BAPTISTE GANDON

« La société globale est urbaine, y compris en milieu rural. On ne peut plus parler de néo-ruraux dans la mesure où leur référentiel culturel est pour l'essentiel citadin. »



©JBG



©Arnaud Loubry

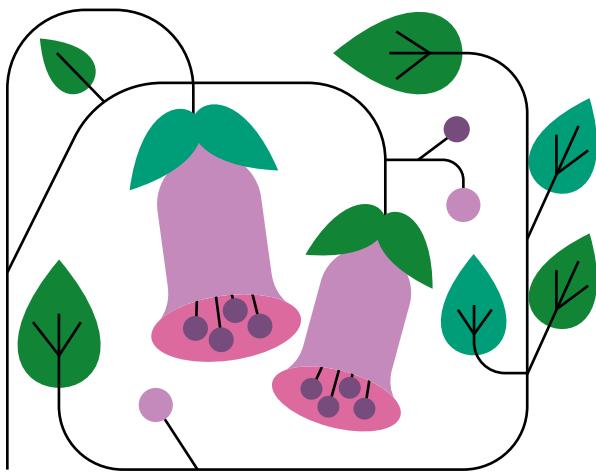
ALI AÏT ABDELMALEK

...est professeur des universités à Rennes 2. Il est notamment l'auteur de : L'Europe communautaire, l'Etat-nation et la société rurale (Ed. L'Harmattan, coll. «Alternatives rurales», 1996) et Territoire et profession : essai sociologique sur les formes de constructions identitaires modernes, Bruxelles (coll. «Proximités Sociologie», 2005).



PARTIE 2

L'âne et la boule à facettes



Samedi 5 juin, 8h30. Le jour J est enfin arrivé. Le soleil est au beau fixe pour accueillir au compte-gouttes une centaine de marcheurs pas pressés, mais bien décidés à voir du pays imaginaire, sur ce chemin éphémère défriché et balisé pour l'occasion par l'équipe de Simon Gauchet.

Autour de la place des Halles de Bécherel, les librairies rappellent en écho qu'il sera aussi question de jeter l'encre littéraire en chemin, et de l'ombre porteuse du philosophe naturaliste américain Henry David Thoreau, croisée là, sur le plancher des vaches bretonnes.

La parenthèse en sentier va bientôt s'ouvrir, non sans s'être vu remettre au préalable un kit de survie. De la forme d'un collier, celui-ci comprend un petit pot de terre pour se désaltérer et quelques fruits secs pas inutiles en cas de panne sèche. Il est vrai que 17 kilomètres à pied, ça peut user. Quelques promeneurs se munissent d'un bâton de pèlerin

et d'une casquette aux couleurs de la tribu. Tous partiront avec dans leurs mains le précieux guide du Pays. Fait maison, ce formidable carnet de route passe notamment en revue les plantes qui, une fois ramassées en chemin, serviront à concocter la tisane vernaculaire du soir : plantain, ortie, achillée mille-feuille, menthe, sureau noir... Il trace bien sûr l'itinéraire dessinant une grande boucle entre Bécherel, les Iffs, et Saint-Pern. Il comprend enfin des textes racontant notamment la légende du dragon de Montmuran, ou chantant la mer des faluns qui jadis recouvrait le territoire.

Henri David Thoreau sur le plancher des vaches

Voilà le topo, le top départ est pour bientôt. Mais que vient faire cet âne portant une boule à facettes disco sur son dos ? Revisite-t-il le mythe d'Atlas, ou nous renvoie-t-il à nos rêves prométhéens ? Peut-être, nous annonce-t-il plus simplement la couleur du bivouac du soir ?

Passé le mirage stroboscopique, les marcheurs prennent le départ par groupes d'une dizaine de personnes, sur le sentier défriché et révélé par les guides du jour.

Il suffit seulement d'une centaine de mètres pour qu'une première rencontre ait lieu, imprévue celle-là : assise dans son fauteuil, devant sa maison, une veille dame écoute un air de musette, comme elle devait le faire autrefois, en rêvant à ses amours naissants. La scène nous transporte dans un passé imaginaire, quand les filles se faisaient belles pour le bal du dimanche.

Quelques mètres plus loin, l'histoire de Bécherel se dessine dans le miroir du lavoir de la Couaille.

Au détour d'un virage, un homme perché dans sa cabane nous invite à une première halte. Ce Henri David Thoreau du Pays nous raconte à sa manière l'histoire de Bécherel,

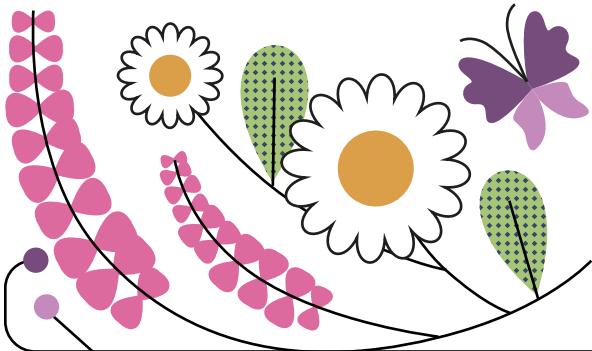
cette cité du livre construite au sommet d'une montagne de granit aujourd'hui haute de 175 mètres. Le poète armoricain nous joue également à la guitare une ode à la mer qui revient...

Le dernier des tisserands

Aux Roches du diable, à Miniac-sous-Bécherel, une grande pierre couchée semble attendre le pèlerin en quête de repos. Un autre menhir droit comme un « i » invite le groupe à un rituel énergétique, encouragé par deux druides coiffés d'étranges cornets végétaux.

Nous partons ressourcés, prêts à rejoindre le prochain point de ralliement, chez un brocanteur de Cardroc. Là, il y a un siècle, fut brûlé le dernier métier à tisser, et enterré un savoir-faire jadis rapporté de Bruges. C'était la tradition quand il n'y avait pas de repreneur. Le lin et le chanvre avaient construit la gloire du pays, ils venaient d'annoncer son déclin. « *Mon arrière-grand-père me racontait qu'à la mi-juin, les fleurs de lin fleurissaient et que les champs avaient la couleur du ciel* », témoigne la descendante du dernier des tisserands. Mes yeux chercheront en vain cet océan de fleurs, ils ne rencontreront qu'un ciel de terre.

Les étapes se succèdent jusqu'au bivouac du soir. Un pré-lude au recommencement dominical, qui nous conduira notamment à Saint-Pern, où nous emprunterons un chemin de la biodiversité imaginé par l'Association Sentiers Patrimoine et Nature. À quelques mètres de là, la Ferme du pressoir sera bientôt transformée en parlement du Pays, présidé notamment par l'agriculteur alternatif Michel Piel et le paysan boulanger Hervé le Preff. L'âne est quand à lui parti se coucher, éprouvé par sa soirée, mais pas pressé d'effacer les souvenirs de sa nuit boule à facettes. Allez, on move son baudet ! — JBG



© JBG



© JBG





PARTIE 3

... À
l'alimentaire





Plan alimentaire territorial

Démocratiser l'accès à une alimentation de qualité



Comment encourager une agriculture durable ? Démocratiser l'accès à une alimentation saine de qualité ? Développer les emplois à tous les maillons de la chaîne ? Mettre enfin en lien, production et consommation locale ? Des questions au cœur de la grande concertation citoyenne lancée par Rennes Métropole. En vue : l'élaboration et l'adoption d'un Plan alimentaire territorial, d'ici la fin de l'année.

Ils ont été plus d'un millier d'habitants de la métropole à répondre à la consultation organisée au printemps dernier via la Fabrique citoyenne, en vue de l'élaboration d'un Plan alimentaire territorial. Soixante-six d'entre eux ont par ailleurs participé aux ateliers organisés pour l'occasion. Une manière de dire que le sujet de l'agriculture et de l'alimentation durables délie les langues ; et que les consommateurs sont de plus en plus nombreux à mettre les pieds dans le plat, pour se préoccuper du contenu de leur assiette.

Se concerter pour mieux construire

Comment alors encourager une agriculture durable ? Démocratiser l'accès à une alimentation saine de qualité ? Développer les emplois à tous les maillons de la chaîne ? Mettre enfin en lien, production et consommation locale ? Au carrefour de la santé, du social, de la culture, de l'économie et de l'environnement, les quatre enjeux étaient au cœur de la concertation voulue par Rennes Métropole pour déterminer les champs d'intervention prioritaires et les partenaires sur lesquels s'appuyer.

Pour la collectivité engagée dans la sortie des pesticides de synthèse (d'ici 2030 pour la Métropole, 2025 pour la Ville de Rennes), il s'agit d'une pierre supplémentaire sur le chemin d'un système alimentaire local équilibré et maîtrisé. En toile de fond : l'idée de mobiliser le maximum d'acteurs, de la fourche à la fourchette ; d'identifier les atouts et les handicaps du territoire ; de faire des propositions opérationnelles et d'assurer le suivi des mesures adoptées. Organisé à Rennes en septembre dernier, le Congrès mondial de la bio a répondu en écho à la consultation citoyenne locale.

Le bilan des courses

Quels enseignements tirer de la consultation citoyenne ? Qu'ils sont 72 % à penser que le consommateur a les clés du changement en main, suivi par les collectivités locales (62 %), les agriculteurs (43%) et la grande distribution (38%).

Comment alors, encourager une agriculture durable à l'échelle de la métropole, pour ne citer que le 1^{er} des quatre enjeux ? « *Il faut développer l'information auprès des jeunes sur ces métiers de proximité et de l'agriculture. En*

effet, on leur propose généralement des métiers du tertiaire, qui paraissent plus attractifs » propose par exemple J.B., 61 ans, de Saint-Armel.

De leur côté, les services de la Métropole ont récolté les données et dressé les constats avant d'envisager des perspectives : la présence de 800 chefs d'entreprise agricole dans la métropole ; un territoire consacré à 56 % à l'agriculture dans le premier département laitier de France ; le modèle de la ville-archipel développé depuis 40 ans, qui laisse une large place aux espaces agricoles et naturels...

« Il faut développer l'information auprès des jeunes sur ces métiers de proximité et de l'agriculture. »

Parmi les atouts identifiés : une forte progression de l'agriculture biologique (12% de la SAU¹ de la métropole en 2019, soit 1,6 fois la moyenne nationale) ; la démarche Terres de sources, qui permet aux agriculteurs qui améliorent leurs pratiques environnementales d'accéder aux marchés publics, etc.

Et les ombres au tableau ? La faiblesse du revenu agricole moyen, et l'idée qu'en 2016, un agriculteur sur dix envisageait de raccrocher ; les nombreux départs à la retraite à venir dans les 10 prochaines années ; l'augmentation de l'usage des pesticides (+ 12% entre 2009 et 2015)...

Face à ces constats, la collectivité dispose de plusieurs leviers d'action : préserver les terres agricoles en limitant l'étalement urbain (avec pour contrepartie le développement de la construction en hauteur) ; faciliter l'installation et la transmission des exploitations en mettant en place un système de veille foncière ; encourager les échanges parcellaires entre agriculteurs, voir exiger le 0 pesticide sur les terres dont elle est le propriétaire...

« Pour limiter la consommation de certains produits, comme la viande, qui est très consommatrice, gourmande en eau, il faudrait éduquer davantage sur la cuisine des légumineuses, financièrement plus abordables. Cela permettrait aussi de donner plus envie aux enfants d'en manger », conclut C.S, 40 ans, de Saint-Grégoire. — JBG

Plus d'infos :
<https://rnpat.fr>

¹ Surface Agricole Utilisée



ANNE-CÉCILE BRIT

« Aujourd’hui, la méconnaissance de nos systèmes alimentaires est totale. »

Qu'elle étudie les conditions d'une agriculture durable et solidaire, au sein de la FRCIVAM Bretagne¹ ou publie un « Guide de la résilience alimentaire » avec l'association Les Greniers d'abondance, Anne-Cécile Brit ne perd jamais de vue que se nourrir relève avant tout d'un besoin vital. L'ingénierie devenue experte en alimentation durable nous parle de l'importance des circuits courts et de la force de l'action collective.



©JBG

« En entretenant le mythe de l'abondance, l'industrie agro-alimentaire nous a progressivement fait oublier que manger est avant tout une nécessité vitale. Or, l'augmentation du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire nous montre que le système actuel n'est pas satisfaisant. La crise sanitaire a fait revenir les questions d'alimentation au premier rang des préoccupations des ménages. »

Comment alors, faire face aux crises et proposer des solutions alternatives à un système capitaliste parfois plus soucieux de quantité, que de qualité ? « Résilience », « territorialisation », « durabilité »... Les mots reviennent sans cesse dans la bouche d'Anne-Cécile Brit, rapidement suivis par les concepts de « vulnérabilité » et d' « autosuffisance ». Qu'elle pense circuit court au sein de la FR CI-

VAM¹ Bretagne ou diversification de la production avec les Greniers d'abondance, la chercheuse nous dit surtout que l'existence d'un réseau d'acteurs structuré est primordiale.

L'alimentaire, pas si élémentaire que cela

« Aujourd'hui, la méconnaissance de nos systèmes alimentaires est totale. Nous sommes dans l'incapacité de dire quelles filières d'approvisionnement empruntent les produits, ou quelle est la part de la production locale consommée sur place. L'enjeu essentiel est : comment rendre les systèmes plus soutenables et plus résilients ? » En territorialisant et en diversifiant la production, par exemple. Cela passe par « le développement de réseaux et de circuits courts, qu'il s'agisse d'acteurs locaux du monde alimentaire, d'agriculteurs, d'Amap ou de voisins. La question des réserves foncières est également cruciale, et les collectivités locales ont tout intérêt à anticiper les enjeux à venir. »

« L'enjeu essentiel est : comment rendre les systèmes plus soutenables et plus résilients ? »

Passée par le Mastère Innovation et Politiques pour une Alimentation Durable à Montpellier Supagro, où elle a notamment étudié le long et hallucinant parcours d'une tomate, la diplômée d'Agrocampus Ouest s'est progressivement spécialisée dans le champ d'étude des flux alimentaires des villes, avec la résilience en toile de fond.

Trois jours d'autosuffisance, et puis c'est la faim ?

Fin 2019, elle a participé à la rédaction d'un « Guide de la résilience alimentaire », disponible gratuitement en ligne, avec l'association Les greniers d'abondance : « *Les systèmes doivent assurer la sécurité alimentaire des ménages, mais ce n'est pas une fin en soi, par rapport aux objectifs de durabilité et d'équité. Il faut aussi aller vers du mieux.* » Épouvantail à moineaux affamés ou réalité, le chiffre de 3 jours d'autosuffisance est souvent avancé pour quantifier les stocks disponibles dans les villes en cas de crise grave. « *Je ne sais pas si ce chiffre est exact, mais il nous renvoie par contre à une situation absurde : aujourd'hui, tout notre système alimentaire repose sur des échanges longues*

distances ! Les produits alimentaires sont considérés à tort comme des objets manufacturés classiques, le plus souvent avec un objectif de flux tendus. Nous manquons de stocks à tous les niveaux, le risque de pénurie est donc réel. »

Et Anne-Cécile Brit d'ajouter : « *Aujourd'hui, les acteurs de l'alimentation durable doivent être sur plusieurs fronts à la fois : celui de l'eau, celui des semences... La maîtrise de ces deux ressources est vitale pour notre avenir.* »

Organiser la résilience alimentaire pour que demain ne soit pas résilié... l'idée est somme toute plus que raisonnable. À Rennes, la trentenaire salue « *l'exemplarité du projet Terres de sources, qui ambitionne de préserver l'eau en accompagnant les producteurs et en leur assurant des débouchés* ». Et applaudit « *l'idée d'expérimenter une carte alimentaire dans le quartier du Blosne. Et pourquoi pas une sécurité sociale alimentaire ?* ». — JBG

Télécharger le Guide :
www.resiliencealimentaire.org/page-telechargement-guide/

LES GRENIERS D'ABONDANCE

Créés par Arthur Grimonpont et Félix Lallemand en 2018, ils réunissent citoyens, chercheurs, experts et acteurs de terrain sur le mode du bénévolat, pour étudier les voies de résilience pouvant être collectivement empruntées.

CIVAM

Les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural constituent un réseau de 130 associations agissant notamment pour une agriculture plus économique et autonome, et une alimentation relocalisée au cœur des territoires et des politiques agricoles.

¹ Fédération régionale des centres d'initiatives pour la valorisation de l'agriculture en milieu rural.



Solidarité

Accessibilité alimentaire : une carte à jouer

Manger à sa faim, c'est déjà très bien. Mais manger sain et équilibré, c'est encore mieux. Alors que le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire ne cesse d'augmenter, la Ville de Rennes s'apprête à expérimenter une carte d'alimentation durable dans le quartier du Blosne.

Imaginer une carte rendant l'alimentation durable accessible au plus grand nombre. À Rennes, l'idée devrait être expérimentée dans le quartier du Blosne en 2022.

Le constat est en effet implacable, aussi indigeste qu'un plat industriel : le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire augmente en même temps que la courbe de l'obésité. « *Un enfant sur cinq en France ne prend qu'un repas par jour* », ajoute Typhaine Herré, cheffe de projet Plan alimentaire durable à la ville de Rennes.

« Un enfant sur cinq en France ne prend qu'un repas par jour. »

Le projet de carte d'alimentation durable serait donc un formidable levier, du point de vue de la démocratie alimentaire, mais aussi de la santé publique et de l'environnement. « *Par alimentation durable, nous entendons bien sûr le bio, ou les produits Terres de Sources, et d'une manière générale tous les produits qui ne sont pas ultra transformés.* »

La recherche d'un outil non stigmatisant

Inspirée du modèle de la carte de transport Korigo, ce sésame alimentaire serait principalement accessible aux bénéficiaires des minima sociaux. « *Il faut imaginer une*

sorte de carte de fidélité procurant certains avantages dans certains lieux (grandes surfaces, restaurants, marchés) : des promotions, des bons d'achat, des participations à des ateliers, ou encore une aide alimentaire. » Et Typhaine Herré d'ajouter : « *Il est probable qu'une appli mobile soit nécessaire pour permettre aux consommateurs d'avoir la bonne information au bon moment.* »

Potentiellement, la carte d'alimentation durable concerne les 44 000 personnes exonérées complètement ou à 85% du coût des transports publics.

« *Plutôt que de leur proposer des bonnes affaires de mauvaise bouffe, nous avons l'ambition de leur ouvrir l'accès à des bons plans durables.* » Un dessein d'autant plus louable qu'en France, il est impossible de manger à moins de 5 €.

— JBG



©Arnaud Loutry

Terralibra

L'effet papillon



Qu'il importe des produits issus du commerce équitable de l'autre côté de l'océan, ou promeut l'agriculture biologique locale juste derrière la rocade, le grossiste Terralibra ne perd jamais la condition paysanne et la question alimentaire de vue.

Du global au local, et inversement. Peu importe l'échelle finalement, car chez Thomas Burel, tout est politique. Née du mouvement des sans terres au Brésil et teintée de colère zapatiste, la plateforme de distribution Terralibra a ouvert ses portes à des milliers de kilomètres de là, dans la zone industrielle de Betton, en 2006.

Parti du commerce équitable, le grossiste a rapidement constaté que le combat était le même pour tous les paysans, que ceux-ci tracent leur sillon de l'autre côté de l'océan ou à un saut de rocade.

Global ou local, même combat

« Terralibra est une structure régionale au rôle logistique et commercial, reposant sur un maillage dense du territoire breton. » Petits fournisseurs, magasins, restaurateurs, épiceries vrac : 700 clients ont aujourd'hui le réflexe Terralibra, et puisent chaque jour dans un catalogue comptant

autant de références.

« De même que pour le commerce équitable, le local n'est pas forcément la panacée. Plutôt que de nous reposer sur des labels, nous préférons jouer sur la transparence des produits. » Collées sur les aliments, des étiquettes racontent en quelque sorte l'histoire du produit, et une boussole note ce dernier dans cinq domaines : impact social, dimension locale, agriculture paysanne, savoir-faire artisanal, échanges équitables.

« Tout n'est pas parfait et nous travaillons aussi avec des industriels. Derrière le produit, il y a la question du prix pour le consommateur. Or, le budget alloué à l'alimentation par les ménages est passé de 30 à 15 % », continue Thomas Burel.

Riche de ses 10 salariés, Terralibra propose une « offre de produits secs venant compléter les circuits courts dans le domaine du frais. » Mieux, le chantre du commerce équitable et du bio local rêve de créer « un pôle d'activités où seraient regroupés les acteurs d'un système alimentaire local ». En attendant, le grossiste reste aux petits soins des paysans, et savoure son Oscar d'Ille-et-Vilaine, reçu au titre de l'innovation sociale. — JBG

www.terralibra.fr



Plan Alimentaire Durable

Il y a durable à la cantine !

Précurseur et ambitieux, le 1^{er} PAD de la ville de Rennes (2016-2020) n'a pas attendu la loi EGALIM pour penser alimentation durable dans la restauration scolaire. Le second devrait également donner de jolis fruits.

Atteindre 40 % de durable (dont 20 % de bio) dans les menus, et réduire le gaspillage alimentaire de 50 % dans la restauration scolaire.

Trois ans avant la loi EGALIM, le 1^{er} Plan Alimentaire Durable rennais plaçait déjà de grandes ambitions dans les petits plats concoctés chaque jour à la cuisine centrale. « Ce double objectif était ambitieux et en avance », confirme Typhaine Herré, responsable du service restauration durable.

En ligne de mire : 14 000 repas quotidiens, dont 12 500 scolaires ; soient 7 à 8 tonnes de denrées concernées. L'idée de ce premier PAD était aussi de faire tache d'huile vers les 16 crèches, 7 EPAHD et 5 restaurants administratifs gérés par la collectivité.

Un Plan décliné en 30 actions

« Un état des lieux de la restauration collective a été réalisé, puis un programme de 30 actions co-construit sur la base d'une quinzaine d'ateliers participatifs. »

Bilan des courses ? La barre des 40 % d'aliments durables a été atteinte, et même dépassée avec 32 % de bio dans les menus ; le gaspillage a quant à lui été réduit de 55 %, et les émissions de gaz à effet de serre de 11 %.

« Ces résultats nous ont encouragés à poursuivre nos efforts, et à engager des réflexions sur des sujets comme l'accès à l'alimentation (symbolisée aujourd'hui par le projet de carte alimentaire, ndlr) ou l'agriculture urbaine », continue Typhaine Herré.

Le deuxième PAD (2020-2026) entend fructifier ces premiers fruits, tout en prenant en compte les objectifs fixés

en 2018 par la loi EGALIM : « Cette dernière fixe un cap de 50 % de durable dans la restauration scolaire et la petite enfance. Nous avons décidé de voir plus large et de nous fixer ce même ratio, mais pour le bio. »

« Ces résultats nous ont encouragés à poursuivre nos efforts, et à engager des réflexions sur des sujets comme l'accès à l'alimentation. »

Après avoir évoqué l'autonomie de l'enfant, notamment stimulée par des dispositifs ludiques et pédagogiques, comme ces « tables de tri avec pesée intégrée, installées dans douze écoles de la ville », l'insatiable agent continue d'égrainer les défis alimentaires à venir : la suppression des OGM dans la viande, l'élimination du plastique, la construction de la future cuisine centrale, sans oublier cet appétissant projet d'école municipale de cuisine...

Il y a donc du pain sur la planche, et la ville ne se contente pas des miettes. — JBG



Objectif affiché du second PAD : atteindre 50 % de bio dans les cantines.

©DR

Groupement d'achat

Merci Thérèse, et à jeudi !

Installé depuis 2018 dans le quartier du même nom, le groupement d'achats Merci Thérèse prend soin des consommateurs pour mieux bichonner les producteurs locaux.



Il y avait les vendredis treize ; il y a désormais les jeudis Thérèse. Une fois par semaine, les habitants du sud gare se rendent à la maison de quartier pour récupérer leur panier, commandé au préalable sur le site internet de Merci Thérèse.

Moins contraignante que l'AMAP, la formule du groupement d'achat profite autant aux consommateurs qu'aux producteurs locaux. « Pour les premiers, il n'y a pas d'obligation d'engagement, ni de limite dans le montant de la commande, pose la présidente de la structure Typhaine Herré. Les seconds sont quant à eux assurés de récupérer 90 % du prix de vente. »

Inspiré par le modèle d'approvisionnement auprès de producteurs locaux, La ruche qui dit oui, Merci Thérèse compte 80 adhérents et fait déjà des petits, à l'image de Merci Babet, son équivalent dans le quartier du Blosne.

Pain, fromage, cosmétique, bière, vin, fleurs, café, œuf, thé, traiteur... Le groupement d'achat fédère une vingtaine de producteurs, locaux et bios.

Vous prendrez bien un petit chocolat pour finir ? Oui, mais de chez Mam'zelle choco de Cesson-Sévigné ! – JBG

www.merci-therese.fr



Pesticides

Les phytos, un sujet très bien cadre

Engagée dans la gestion différenciée des espaces verts depuis 1981, la ville de Rennes n'a eu de cesse de multiplier les initiatives pionnières, jusqu'à l'élimination totale des pesticides en 2012.

On entend souvent que l'herbe est plus verte ailleurs. Pas sûr que les Rennais partagent ce point de vue, tant leur ville fait figure de modèle, en matière de gestion des espaces horticoles.

De 60 ha en 1966 à 820 ha en 2007, la surface verte a poussé dru dans la capitale de Bretagne. L'occasion pour le service des Jardins de revoir son organisation et ses pratiques, dans une optique durable.

Composer avec la nature, et non la combattre

Ville pionnière, Rennes a mis en place la gestion différenciée des espaces verts, dès 1981.

Du plus horticole au plus naturel, le nouveau mode de gestion encadre strictement l'usage des pesticides, en attendant la première mesure, adoptée en 1994 : la Direction des Jardins met fin à l'usage des phytos sur les trottoirs plantés d'arbres.

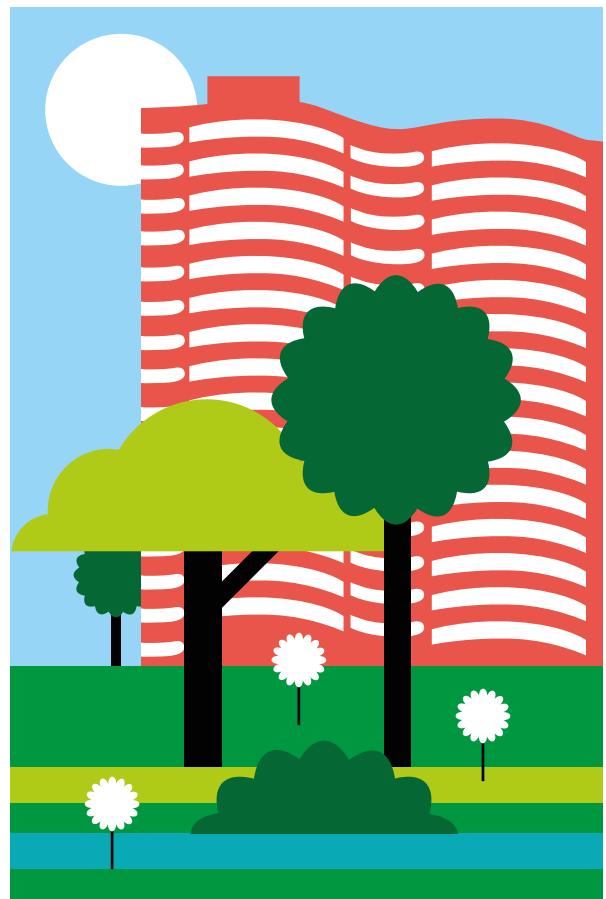
Pollution des sols, de la Vilaine, risques pour la santé... Il est vrai que l'entretien chimique des espaces verts municipaux n'a pas été sans conséquence. En 1996, les services utilisaient encore 775 kg de pesticides par an, pour descendre finalement à 60 kg.

L'ensemble des parcs, jardins, trottoirs est désormais géré sans aucun produit chimique, ni insecticide (contre les insectes), ni fongicide (contre les champignons) ou herbicide (contre les végétaux spontanés).

Derniers bastions du phyto, les cimetières et les terrains de

sport se mettent aussi au vert avec l'adoption du Plan zéro phyto par la ville, en 2012.

2012, soit cinq ans avant le vote de la loi Labbé, qui fixa les règles dans ce domaine. — JBG



Dans le labyrinthe des labels

Labels, logos ou marques valorisantes, les certifications sont de plus en plus nombreuses à floquer les produits alimentaires comme autant de promesses de qualité. Que signifient réellement ces acronymes un brin anonymes ? Comment se retrouver dans la nébuleuse des labels quand on est un consommateur ? Suivez le guide !

TEXTE JEAN-BAPTISTE GANDON



LE SAVIEZ-VOUS ?
Aujourd'hui moins de 5% des Français font confiance à l'Etat en matière de nutrition ou d'environnement.

Pour le producteur, c'est une question de valorisation, un peu comme la reconnaissance d'un travail accompli. Pour le consommateur, un gage de sécurité alimentaire, une garantie sur le mode de production, ou l'origine territoriale des produits. Entre les deux, il y a le logo. Quelques lettres tout au plus, officialisant un contrat de confiance entre les parties.

Oh, label rouge !

Les choses seraient simples si ce b.a.-ba suffisait. Mais ces logos sont-ils officiels, collectifs ou d'origine privée ? Posent-ils une obligation de moyen ou de résultat ? Répondent-ils à un cahier des charges ? Se soucient-ils d'environnement, de bien être animal ou de santé publique ?

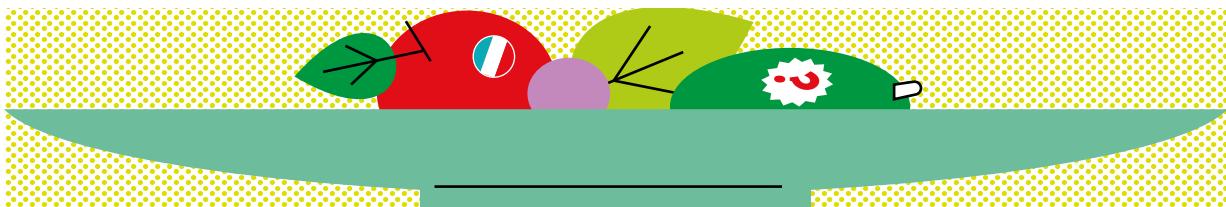
Les choses se compliquent encore plus quand une armada de signes et de marques valorisantes vient se mêler aux 7 labels alimentaires officiels, par ailleurs appelés SIQO (pour signes d'identification de la qualité et de l'origine).

Si vous avez manqué le début, l'histoire des labels officiels est celle d'initiatives privées prises en réaction à des crises sanitaires graves : le label AOC est créé suite à la crise viticole des années 1920 ; le célèbre Label rouge naît du scandale du « poulet aux hormones » dans les années 1950 ; les deux lettres AB concentrent enfin le rejet précoce de l'agriculture intensive, avec la création du 1^{er} label privé (Demeter) en 1924, puis celle du label AB, en réaction à la crise de la vache folle de l'an 2000... Dans les trois cas, il faut compter plus de dix ans pour que leur reconnaissance officielle soit acquise.



7 labels officiels

Ce sont au départ les labels qui ont donc souhaité une reconnaissance de l'État, à une époque où celui-ci était identifié comme tiers de confiance. Aujourd'hui moins de 5% des Français lui font confiance en matière de nutrition ou d'environnement...



AOC / AOP

L'Appellation d'Origine Protégée est la version européenne de l'Appellation d'Origine Contrôlée. Elle valide un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, lequel donne ses caractéristiques au produit.

IGP

L'Indication Géographique Protégée est un sigle européen renvoyant à des caractéristiques liées au minimum au lieu géographique de production ou de transformation, selon des conditions bien déterminées.

STG

La Spécialité Traditionnelle Garantie protège le mode de production ou la composition traditionnelle d'un produit au niveau européen.

AB et l'Eurofeuille

Français et Européen, les deux signes garantissent que le mode de production est respectueux de l'environnement (absence de pesticides de synthèse, production en pleine terre, etc) et du bien-être animal. À savoir : les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe. Pour le producteur, l'obtention du label bio AB coûte à peu près 500 € par an.

Pêche durable

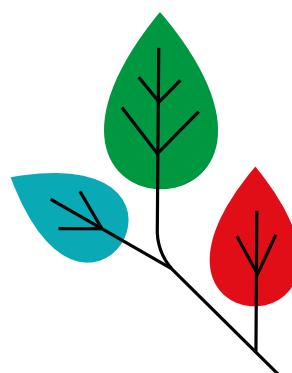
Écolabel public porté par France Agri Mer, il valorise la pêche durable, selon des exigences environnementales, économiques et sociales.

HVE

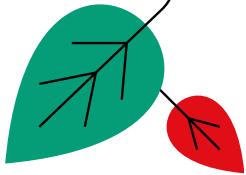
Trois lettres pour Haute Valeur Environnementale. Cette mention valorisante certifie les exploitations agricoles sur des critères environnementaux : encourager la biodiversité, préserver la vie des sols...

Label rouge

Il désigne des produits français ayant un niveau de qualité supérieure aux autres produits similaires, autour d'un cahier des charges encadrant les modes de production. Ce qui reste somme toute très relatif.



Le langage du score, les marques privées, et les faux labels



Autre repère pour le consommateur, le **Nutriscore** est un logo créé par le ministère des Solidarités et de la Santé, et traduisant la valeur nutritionnelle des produits sur un barème de cinq lettres. Les quinze **Écoscores** traduisent quant à eux leur impact environnemental, en lien avec la base environnementale Agribalyse conçue par l'ADEME et l'INRAE.

Les marques privées

Crées par les entreprises elles-mêmes, les **marques privées** (« La marque du consommateur », « La nouvelle agriculture ») sont pléthores. À prendre avec encore plus de pincettes, les **logos marketing** (« Élu produit de l'année », « Reconnu saveur de l'année ») ne répondent à aucun cahier des charges public. Encore moins explicites, les **allégations** « sans » se contentent de surfer sur les codes des labels (« no sugar added », « conservation sans nitrite »...).

Les démarches collectives

Enfin, les **logos collectifs** entendent répondre à des attentes non prises en compte par les labels officiels : outre le pionnier « Demeter », « Bio cohérence » s'intéresse au volet social et économique de l'agriculture biologique ; « Nature & Progrès » désigne quant à lui des produits respectueux du vivant et des cycles naturels, dans une optique d'éthique et d'équité.

Citons encore les logos sur la provenance (Produit en Bretagne, Viandes de France, Origine France Garantie, Pavillon France) et les **logos équitables et environnementaux** (Fair Trade Max Havelaar, MSC pêche durable, Rainforest alliance, Agri-éthique France), qui peuvent être le fait d'une ONG, d'une association de producteurs et de consommateurs.

Très reconnu, le **logo Bleu Blanc Cœur** rassemble enfin tous les acteurs de la chaîne alimentaire (paysans, médecins, scientifiques, etc) autour d'un objectif d'agriculture à vocation santé.

Terres de sources, une marque de confiance pour le territoire ?

« Pesticides », « OGM », « vaches à hublot », « œufs au fipronil »... Perturbé par les multiples discours alarmistes qui éclatent chaque jour comme des bulles de menace dans l'atmosphère, le consommateur est naturellement inquiet. Comment le réassurer, autrement dit rétablir la chaîne de confiance, et au final lui faire accepter de payer un peu plus cher un produit de qualité meilleure pour l'environnement et sa santé ? Comment, enfin, faire émerger une démarche auprès du consommateur quand on connaît sa méfiance à l'égard des produits alimentaires ?

En garantissant le respect de l'eau par le producteur et une origine 100% locale des produits pour le consommateur, la marque Terres de sources peut être amenée à jouer ce rôle au niveau local. Un cahier des charges existe, axé sur une valeur forte (la préservation de l'eau), et la démarche devrait accompagner les plans alimentaires territoriaux si il reçoit une reconnaissance EGALIM. Affaire à suivre !

Cet article a été rédigé sur la base d'un dossier réalisé par Flore Millet, chef de projet innovation Nutrition / Santé / Filières au Centre Culinaire de Rennes.



ROMAIN JOLY

Révolution De Palais ★ À L'hôtel Dieu ★



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le restaurant Origines s'inspire de l'ambiance des biergartens berlinois et des brewpubs canadiens.

La philosophie de Romain Joly tient en quelques mots : la culture du produit, local si possible.

©JBG

C'est quoi un bistrot à la rennaise ? La réponse se trouve à l'Hôtel Dieu, où Romain Joly a ouvert Origines, voilà deux ans. De son amour du produit brut à son amitié pour les producteurs du cru, portrait en version originale d'un restaurateur enraciné dans le terroir.

Romain Joly a-t-il eu une vie avant Origines, le bistrot à la rennaise, ouvert voilà deux ans à l'Hôtel-Dieu ?

Au commencement, le Sarthois de 41 ans était photographe, plutôt spécialisé dans le portrait, les rides burinées sur les visages comme autant de lignes autobiographiques, et les pattes d'oeufs qui sculptent les yeux.

Après avoir créé Le Mensuel du Golfe du Morbihan, le grand frère de la version rennaise, il entame en 2014 une formation de cuisinier. Le déclic se produit quelque part dans la rue Alphonse Guérin : « Je dois beaucoup à Chris Gaucher, de l'Arsouille. Il m'a appris la culture du produit et du vin, il m'a ouvert le palais... »

Tempête de goût aux Ateliers du vent

Une révélation qui le conduit à la cuisine des Ateliers du vent, où il sera pendant trois ans au four et au moulin : « Nous y avons trouvé un public malgré la situation excentrée du restaurant. L'expérience m'a surtout confirmé qu'il était possible de pratiquer des tarifs raisonnables avec des produits de qualité. »

De l'ancienne usine Amora des Ateliers du vent au vieux bloc opératoire de l'Hôtel-Dieu, l'histoire de Romain Joly ressemble à un accouchement dans la douceur : « J'ai monté le projet Origines avec mon ami d'enfance Ben Doguet. Ensemble, nous avons eu l'idée de créer un restaurant bistronomique et une microbrasserie. »

Pourquoi Origines ? « Il y en a plusieurs. Le nom renvoie au passé hospitalier du lieu dans lequel nous nous trouvons ; au sourcing¹, aussi, à la base de notre travail. » Inspiré par l'ambiance des biergartens berlinoises et des brewpubs canadiens, Romain Joly va transposer la formule à Rennes, en y ajoutant sa touche personnelle : la culture du produit, local si possible.

Un pool de producteurs locaux

Comment a-t-il développé son carnet d'adresses ? « Je fais systématiquement le marché, des Lices ou de Sainte-Théresse. J'ai aussi bénéficié des nombreux contacts de Chris, le patron de l'Arsouille... » Aujourd'hui, Romain Joly travaille le produit en direct avec quelques vingt-sept producteurs locaux.

Il y a Émile Briardeau, le maraîcher : « Le fait de se mettre à plusieurs restaurateurs pour lui commander des légumes

lui permet de tenir ses volumes. Tout seul avec mes quarante couverts quotidiens, ce ne serait pas possible. » Les volailles de Paul et Olivier Renault ; les brebis et les agneaux de Jean-Pierre ; les yaourts au gros lait de pie noir, de la ferme de Gros chêne ; sans oublier l'épicerie, 100% bio, fournie par Terralibra (voir p.91). « Des produits bruts, sains, cuisisés maison dans le respect de la nature et de l'humain. » À Rennes, où il s'est fixé en 2009, il a trouvé un environnement propice à ses envies : « Les Rennais sont très curieux, ils ont la culture de la surprise et de l'aventure. Au Mans, par exemple, je ne pourrais pas proposer un menu unique le soir. Ici, les gens vous font confiance. »

« Qu'il s'agisse de la photo ou de la cuisine, j'ai toujours bossé au local. Je n'aime pas les paillettes. » Avec son menu streetfood à 4€, la Paillette, petite annexe du restaurant située dans la cour de l'Hôtel-Dieu, rappelle qu'il n'est pas besoin de payer cher pour faire bonne chère. Aujourd'hui, c'est petit chou grillé au barbecue, pain pita fait maison et kebab d'agneau... rennais bien entendu. — JBG

www.origines-rennes.fr

« L'expérience m'a surtout confirmé qu'il était possible de pratiquer des tarifs raisonnables avec des produits de qualité. »



¹ Le sourcing alimentaire peut-être traduit comme la connaissance des fournisseurs, et de l'origine des produits.



MARION JUHEL

Les voyageurs du 16h30

Si ses cakes de voyage nous emmènent aux quatre coins du globe, la plupart des produits utilisés par Marion Juhel ne poussent jamais très loin de sa cuisine. Du localisme à la saisonnalité des produits, la cheffe pâtissière du 16h30 est pile à l'heure pour relever le défi d'une alimentation durable et originale.

16h30, l'heure de la crème ? Élémentaire mon cher Watson, sauf que Marion Juhel ne fait ni dans la tarte, pas plus qu'elle ne verse dans l'entremet. À 32 ans, l'ancienne ingénierie du bois a choisi de se spécialiser dans les gâteaux de voyage : les viennoiseries, les financiers, les cookies, les brioches, les cannelés et autres kouign-amann, plus faciles à transporter et à la durée de conservation plus longue.

Pour l'ancienne apprentie de Philippe Bouvier, le pape de la pâtisserie rennaise, « il existe déjà plein d'artisans qui savent très bien faire les éclairs au chocolat. Je n'avais pas envie pour ma part de rester dans le monde de la pâtisserie traditionnelle. »

« Plus que le produit, c'est la façon de le travailler qui m'importe. J'aime le sucré pour la technicité requise, plus que pour le goût, cela ressemble un peu à l'architecture. »

Foin et mélilot

En tête de gondole, ses fameux « cakes de voyage » ne manquent pas de faire décoller les papilles aux quatre coins du globe : « Il y en a 5 en tout, du classique Madagascar, à la vanille organique, au plus inattendu Sicilien, aux citrons confits et aux graines de pavot. » Et l'Uzel ? « Il porte le nom d'un village du centre Bretagne, et se compose notamment de rhubarbe et de mélilot, une herbacée qui

remplace la vanille. » Baptisé Buckingham, le carott cake à la cannelle et à la cardamome ne nous transporte pas à Londres, mais à Vignoc, où sont récoltées les petites fusées orange.

« En ce moment, par exemple, je travaille l'épicéa en écorce, que j'achète chez un luthier, et le foin, qui me renvoie à ma passion pour les chevaux. » Enracinée dans les saisons, Marion Juhel pense également local : « Je travaille avec énormément de producteurs : 3 pour les fraises, 5 pour le beurre... J'ai par ailleurs définitivement arrêté d'utiliser les purées de fruits, et certains fruits comme la mangue et le citron vert. Pour les produits en circuits longs, la cannelle ou la cardamome par exemple, je fais appel à l'épicerie rennaise Epiceart Bzh, qui me donne toutes les garanties nécessaires sur la traçabilité des denrées. »

Le public au rendez-vous

Ouvert depuis novembre 2018, le 16h30 a largement été adopté par les Rennais : « Les croissants, les pains au chocolat, les cakes, ils connaissaient déjà. La surprise vient a posteriori, quand ils découvrent la présence de poivre rouge de Kampot dedans ! Plus sérieusement, le plus difficile a sans doute été de faire accepter qu'on ne trouve pas ici d'entremets, ni de tartes. Cela dit, la clientèle rennaise

est hyper curieuse, à tel point qu'aujourd'hui, c'est elle qui réclame de la nouveauté. »

Et Marion Juhel de rebondir : « *J'aime beaucoup l'idée d'un saint-honoré hyper classique, mais avec de la lime mexicaine et du sésame noir dedans. Sur le fond ou la forme, il faut garder les gens en terrain connu... »* Pour mieux les surprendre !

« *J'ai envie d'être indépendante, de pouvoir travailler les produits selon mes envies.* » Et de tendre vers le zéro déchet. Impliquée dans l'entreprise Bentogato, qui propose des boîtes à gâteaux réutilisables (voir p.109), Marion Juhel a également la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la peau, ou plutôt les épluchures : « *Je recycle par exemple les chutes de rhubarbe, que je réduis en poudre pour les réutiliser dans la fabrication de mes cakes.* » Des boîtes lavables aux moules réutilisables en passant par les gâteaux en bocal consignés, l'artisane ne ménage pas ses efforts.

« En ce moment, par exemple, je travaille l'épicéa en écorce, que j'achète chez un luthier, et le foin, qui me renvoie à ma passion pour les chevaux. »

Et comme l'union fait la force, Marion Juhel est l'une des chevilles ouvrières du collectif Nourritures, qui fédérera bientôt une trentaine de cuisiniers et de « copain'tissiers » rennais autour d'une charte abordant de nombreux points (localisme, hygiène, bien-être des salariés). Pour bien manger, il faut aussi savoir bien manager.

« *En ce moment, la fraise de plein champ, c'est 11 € le kilo ; pour les framboises, c'est le double, donc j'évite.* » Souvent bio, et la plupart du temps d'origine locale, ses gâteaux de saison savent aussi raison garder et n'oublient pas le porte monnaie des clients. — **JBG**

Pâtisserie 16h30, 3 rue Hoche, Rennes
Pâtisserie 16h30 est sur Facebook



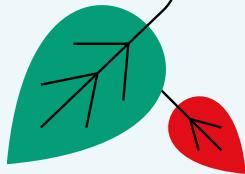
©JBG



Quand alimentaire rime avec solidaire

Fermes pédagogiques, restaurants d'insertion et associations caritatives ne laissent rien ni personne au bord de l'assiette. Bien manger ne vaut que si le plaisir est partagé.

TEXTE OLIVIER BROVELLI



Les cols verts, L'école verte

Vitrine maraîchère aux accents populaires, la micro-ferme urbaine du Blosne mixe production et pédagogie pour accompagner la transition alimentaire.

Derrière la halle du Triangle, le Potager des cultures raconte l'histoire du Blosne. La base chantier des années 60 a laissé des traces : sol pollué aux hydrocarbures, terre de remblais stérile... Hormis la serre, tout pousse donc en bacs.

Deux maraîchères salariées travaillent la terre, secondées par une dizaine de bénévoles chaque semaine avec l'appui de volontaires en service civique. « *Chez nous, le bénévolat est un engagement citoyen car on œuvre pour le bien commun, sans récolter le fruit de son travail* ».

Mais le jardin fait aussi corps avec le quotidien du quartier, la précarité et les incivilités. Le maraudage fait disparaître 30 % de la production, concentrée sur 2 000 m². Un comble quand la quasi-totalité des légumes, petits fruits et aromates est destinée aux bénéficiaires de l'épicerie sociale Ty Sol. « *C'est frustrant mais on fait avec* », soupire Hélène Brethes, la directrice de l'association. Fort heureusement, le projet est aussi pédagogique.

Comment pousse un radis ?

Lauréate de l'appel à projets Quartiers fertiles lancé par l'Anru (Agence nationale pour la rénovation urbaine), l'association a recruté deux animateurs nature pour faire de la médiation. Balades botaniques, visites du jardin, ateliers permaculture, biodiversité et cuisine... Le potager voit passer du monde, toutes les écoles du quartier, des ados fragiles, des per-

sonnes migrantes et des familles hors sol. « *Comment pousse un radis ? On reprend les bases pour dérouler la pelote* ».

Le discours passe par le faire. Porte-t-il ? « *On ne révolutionnera pas facilement les modes de consommation. L'alimentation est un sujet très intime. C'est aussi un sujet économique. Pour plein de jeunes, la terre, c'est sale ! Mais le champ des possibles s'ouvre quand même. Les questions de la saisonnalité des protéines végétales rencontrent un écho certain, notamment chez les filles* ». Au marché du Blosne, très fréquenté, le kilo de courgettes s'affiche parfois à 0,80 € / kg. « *On part donc de très loin. Mais quand on voit le taf nécessaire pour sortir une malheureuse courgette, on finit par penser différemment* ».



En 2021, les Cols verts ont mis en culture un second potager derrière la rocade, sur les communes de Rennes et Chantepie. Mise à disposition par Rennes Métropole, la parcelle est en cours de labellisation bio.

Une partie des récoltes servira à confectionner des paniers hebdomadaires solidaires pour une quinzaine de familles pendant un an (2 € / panier). La production restante sera commercialisée en vente directe.

www.lescolsverts.com

Cœurs résistants effectue des maraudes deux soirs par semaine pour distribuer des repas chauds aux personnes à la rue. Lauréate du budget participatif 2021, l'association porte un projet de cuisine partagée en centre-ville qui permettrait aux personnes ne possédant pas le matériel de cuisine nécessaire de préparer eux-mêmes leurs repas, à l'abri.



Cœurs résistants

Manger d'abord

Aux manettes du Village alimentaire, l'association caritative Cœurs résistants a pris du relief pendant la crise du covid. Du gymnase de la Courrouze à l'ancien hôpital psychiatrique du Bois Perrin, l'urgence est devenue durable.

Ouvert six jours par semaine, même au cœur de l'été, le Village alimentaire distribue gratuitement des denrées de première nécessité à 150 familles par jour. Une aide alimentaire inconditionnelle, délivrée sans conditions de ressources ni inscription administrative. « *Pour être réactif, commente Hélène Bougaud, coordinatrice de l'association. Pour éviter aussi toute stigmatisation autant que les effets de seuil* ».

En face, deux salariés et trente bénévoles se relaient dont une grande majorité de bénéficiaires qui rendent la pareille : personnes migrantes, sans domicile fixe, travailleurs pauvres ou étudiants précaires.

L'association fait le plein de provisions auprès de la Banque alimentaire, de grandes surfaces, de coopératives maraîchères et d'entreprise agroresponsables dont Solarenn (Saint-Armel) et Triballat (Noyal-sur-Vilaine). En cheville avec les magasins Biocoop et le grossiste Biodis, Cœurs résistants fait le maximum pour enrichir les approvisionnements en bio. La ferme cueillette de la Réauté (Thorigné-Fouillard) et les Cols verts du Blosne contribuent ponctuellement. Car dignité et alimentation saine vont de pair. « *Dans les faits, ce n'est pas forcément une demande exprimée par les bénéficiaires. L'essentiel, c'est de manger. Mais on y tient* ».

www.facebook.com/coeursresistants/



Vrac

Le bio accessible

À Maurepas et Villejean, l'antenne rennaise de ce jeune réseau national anime deux groupements d'achats. Connectée à des centrales d'achat, l'équipe fait le plein de produits secs alimentaires, de boissons et de produits d'hygiène, issus de l'agriculture paysanne, biologique ou équitable. Une fois par mois, l'association revend les denrées à prix coûtant avec une économie de 20 à 30 % à la clé. Pas d'emballage superflu : les familles viennent avec leur propres contenants. Pour celles qui habitent le quartier, en logement social et sous conditions de revenus, l'adhésion est symbolique (1 € par an). Un troisième groupement d'achat est en projet à Bréquigny.

www.vrac-asso.org

You.me

Cuisine refuge

You.me est un projet de restaurant solidaire, axé sur la cuisine du monde, qui emploiera des personnes réfugiées, formées au métier de commis de cuisine. Au terme de leur contrat, celles-ci maîtriseront le savoir-faire nécessaire à leur recrutement chez des restaurateurs rennais.

L'association a débuté ses activités en mars 2020 avec un service traiteur à destination des entreprises puis des particuliers. Cinq salariés dont deux femmes - personnes réfugiées sous protection internationale - ont été embauchés pour une durée de six mois à deux ans. Puis le Covid a rebattu les cartes, l'équipe s'est renouvelée.

Entre deux confinements, l'association a pu expérimenter le service en salle et la vente à emporter dans les locaux de la Grenouille à grande bouche, du P'tit Blosneur ainsi qu'au pôle associatif de la Marbaudais.

Un projet d'installation pérenne est à l'étude dans la zone d'activité de la Donelière, à Rennes. L'association se transformera alors en entreprise d'insertion. Le restaurant devrait compter une soixantaine de couverts pour un service sur place et à emporter, le midi exclusivement. L'ouverture de l'établissement est espérée au printemps 2022.



« Il faut imaginer You.Me comme un restaurant tremplin qui formera ses employés aux techniques de cuisine, aux règles d'hygiène et de sécurité, tout en enseignant le français et le vocabulaire très particulier de la cuisine. Les menus seront travaillés à partir de recettes des pays d'origine de chacun. Avec la crise du covid, les restaurateurs ont beaucoup de difficultés à trouver du monde. Mais ils ont aussi besoin d'être rassurés quand les candidats n'ont pas la formation attendue, maîtrisent mal la langue. On sait que ça marchera. Notre premier employé - Sajjad qui est Afghan - vient de signer un CDI au Old School Café. »

ELODIE LETARD
associée

Resto bistro coop

Maurepas a la dalle

Dans le sillage du Bon Maurepas, restaurant traiteur et coopérative de quartier éphémère pendant deux ans, un restaurant d'insertion s'installera définitivement sur la place du Gros-Chêne au premier trimestre 2022.

En salle et en cuisine, l'établissement emploiera quatre salariés en contrat d'insertion, aiguillés par We Ker, Pôle Emploi et la Cohue. Une petite équipe d'encadrants techniques et de travailleurs sociaux les accompagnera vers l'autonomie, en visant une formation, un emploi ou une création d'activité à l'issue de leur contrat de deux ans maximum.

Sous statut coopératif (SCIC), le restaurant d'insertion sera ouvert le midi, du lundi au vendredi. Entre tradition et cuisine du monde, la carte promet d'être bio, locale et équitable au maximum. Un bistro participatif prendra le relais quelques après-midis, une soirée par semaine pour commencer et le samedi toute la journée. Des bénévoles sociétaires de la coopérative se chargeront de l'animation pour en faire un véritable lieu de vie. « *Avec des concerts, des expos mais aussi des ateliers culinaires, des rencontres et des activités associatives* », complète Laurent Prieur, cogérant.

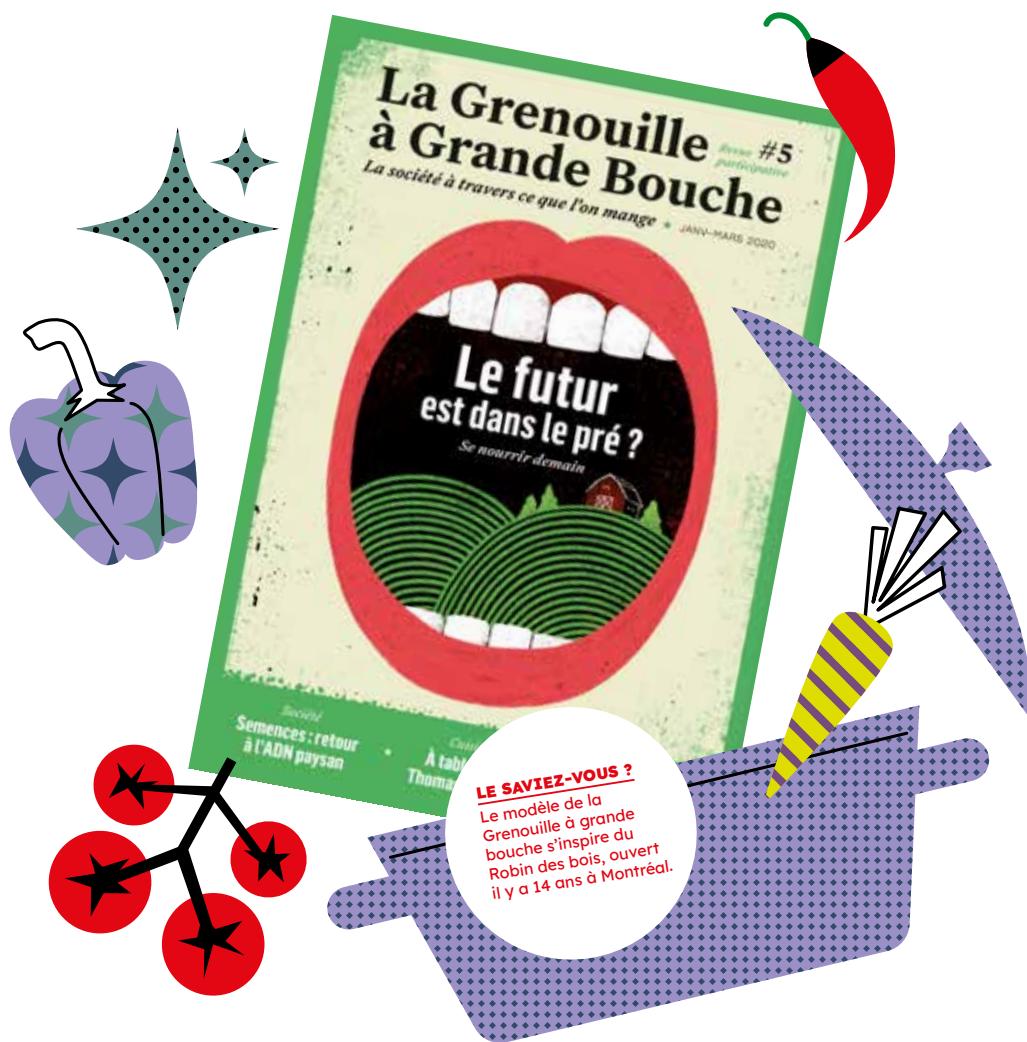
Le « resto bistro coop » changera de nom quand les habitants l'auront choisi. Dans un premier temps, l'établissement sera hébergé dans l'ancienne boutique Lycamobile. Quand la rénovation urbaine du quartier sera bien engagée, le restaurant d'insertion de Maurepas intégrera un bâtiment neuf, partagé avec la Cohue et la future médiathèque.





La Grenouille à Grande Bouche

Les mots à la bouche

**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Le modèle de la Grenouille à grande bouche s'inspire du Robin des bois, ouvert il y a 14 ans à Montréal.

À la fois revue et restaurant participatifs installés dans le quartier du Blosne, la Grenouille à Grande Bouche cuisine les mots et les mets sur un mode solidaire.

Posée sur la dalle de Thorigné, à quelques pas de la station de métro Blosne, la Grenouille à Grande Bouche ne paye pas de mine. Mais quand on a faim, on ne compte pas, et les Unes colorées de la revue culinaire nous rappellent qu'ici, on cuisine les mets et les mots avec la même passion.

À l'origine de cette double aventure, trois amis désireux de croiser leur savoir-faire autour du goût et de l'écriture : Fanny Amand, animatrice socio-culturelle tournée vers l'éveil au goût ; Louise Katz, chercheuse en littérature latine, et Nathanaël Simon, journaliste radio habitué à donner la parole aux acteurs de l'économie sociale et solidaire.

Sur la dalle, une faim de vous

Animée par le goût des autres, l'équipe a ouvert dans la ZUP Sud un restaurant et une revue construits « *sur un modèle participatif et redistributif* ». Titrée « *Collective soup* » en clin d'œil à la célèbre œuvre du pape du pop art Andy Warhol, la couverture du premier numéro paru en 2019 annonçait déjà la couleur : « *Les deux structures possèdent une ossature professionnelle, mais il est possible de venir nous aider, et de découvrir par la même occasion l'envers du décor*, pose Nathanaël Simon. Ces coups de main permettent en retour des petites économies, redistribuées aux associations à vocation sociale du quartier. »

La Grenouille à Grande Bouche ? Le nom emprunte au célèbre conte universel de tradition orale, et mis à la sauce des cultures du monde. « *Selon les versions, l'histoire se déroule dans la forêt, ou dans la savane... Mais commence toujours de la même manière : 'T'es qui toi ? Et qu'est-ce que tu manges, toi ?'* »

« [...] nous développons une approche bistronomique, avec une recherche d'originalité, de goût et de saveur. »

Un restaurant bistronomique dans la cité

Cosmopolite à l'image du quartier, la Grenouille a accueilli 300 personnes en 2020. « *Chaque jour, il y a des bénévoles en cuisine et en salle*, poursuit Nathanaël Simon. Pour ces derniers, c'est sans engagement, ils peuvent très bien ne venir qu'une fois. »

« *Si les bénévoles sont du quartier, nos consommateurs y travaillent mais n'habitent pas forcément ici. 12,50 € le*

menu, c'est vrai que cela représente une petite somme. Mais pas tant que ça en réalité, si vous considérez que tout ici est fait maison, que les produits cuisinés sont à minima d'origine locale, et si possible bio. Même si nous ne nous situons pas dans le centre-ville, nous développons une approche bistronomique, avec une recherche d'originalité, de goût et de saveur. »

« Ici se croisent des personnes aux profils extrêmement variés. »

Et Nathanaël Simon d'ajouter : « *Le modèle de notre restaurant s'inspire du Robin des bois, ouvert il y a 14 ans à Montréal. Nous avons eu l'idée d'y ajouter la revue. La formule du bénévolat sans engagement crée une mixité sociale très forte. Ici se croisent des personnes aux profils extrêmement variés, auxquelles personne ne demande 't'es qui toi ?'. Des gens peuvent venir se tester en cuisine, pour confirmer une vocation, par exemple. »*

Du crowdfooding au crowdfunding

Comment la rainette rennaise fait-elle le lien entre le sommaire de sa revue culinaire sous-titrée « *La société à travers ce que l'on mange* » et la carte de son restaurant ? « *Chaque numéro comprend un cahier de recettes élaborées avec notre chef Benjamin Faix. Toutes sont testées au restaurant, de même que les photographies sont faites à cette occasion. Notre magazine est également participatif, et accueille des volontaires dans le cadre d'ateliers tous les trois mois.* »

Si elle ne cherche pas à devenir plus grosse que le bœuf, la Grenouille vient de lever 54 000 € dans le cadre d'une campagne de crowdfunding. « *Ce financement participatif va nous permettre d'augmenter le tirage (de 3500 à 12 000 exemplaires), et le nombre de points de vente (de 1000 à 1600).* »

Membre du programme d'agriculture locale Terre de sources (voir p.20), l'équipe voit toujours plus loin, c'est-à-dire tout près : « *nous servons chaque jour entre 65 et 70 couverts, mais la majorité des gens du quartier n'ont pas les moyens de manger ici. Pourquoi pas, une aide alimentaire sur le modèle de la carte Sortir ?* » — JBG

www.lagrenouille.bzh



Tendance

Les rennais sont complètement food !

À mi-chemin entre la street-food et la gastronomie, le Marché à manger déclenche chaque mois une tempête de goût, aux halles centrales et sur la place Honoré Commeurec.



©Claire Hureau

À son origine, en 2016, l'événement organisé dans le cadre des Tombées de la nuit était trimestriel. Mais les fins gourmets rennais sont aussi des gourmands, et le Marché à Manger met désormais du sel dans leur vie, chaque premier dimanche du mois.

L'idée de ce rendez-vous complètement food : inviter restaurateurs, pâtissiers, brasseurs et autres producteurs locaux à faire du plat aux rennais dans une ambiance festive et décontractée. À chaque rendez-vous, une dizaine de chefs et quelques food-trucks, déplient la nappe place Honoré Commeurec pour faire découvrir aux fines bouches de nouvelles saveurs. Un plat asiatique à base de produits bretons ? Avec le MaM, C'est possible ! Le menu est différent à chaque fois, et la destination gustative unique. Le prix du voyage ? Comptez entre 7 et 8 €.

Le DJeuner est servi !

Derrière l'événement, une triplette de Rennais : Kahina Drider, de l'agence Demain - Rennes À coup de cœur ; Franck Maciag, responsable des Toqués du festival Mythos ; Olivier Marie, journaliste culinaire impossible à rassasier : « *L'objectif était de créer une offre nouvelle, en s'inspirant des food markets existant à Paris, Madrid, Barcelone ou encore Lisbonne.* »

Moins roboratif qu'un salon traditionnel, le Marché à manger soigne sa ligne sans se priver, un argument d'autant plus pesant que l'événement ne manque pas de veiller à la qualité des produits. Et Pendant que les chefs bretons gèrent le déjeuner, le Rennais DJ Ajax Tow (voir p.114) se charge quant à lui de repaître nos oreilles.

« L'objectif était de créer une offre nouvelle. »

Vos papilles font toujours de la résistance ? Peut-être que les « snackés » de la Criée, organisés tous les 3^e vendredis du mois à l'heure de l'apéro, achèveront de vous convaincre. Sans oublier les primeurs des Halles centrales, qui ne manquent pas l'occasion de donner à leurs étals une couleur locavoriste. Le mot de la faim ? Il appartient aux 5000 présents à chaque rendez-vous : « *J'peux pas venir dimanche, j'ai fooding !* » — JBG

Le Marché à manger, chaque 1^{er} dimanche du mois, de 11h à 17h, place Honoré Commeurec et Halles centrales

Les snackés, chaque 3^e vendredi du mois, de 18h à 22h sous la verrière (plus d'infos sur Facebook)

Goûts d'ouest : la gastronomie bretonne au bain Marie

Magazine en ligne alimenté par le journaliste culinaire Olivier Marie, le site Goûts d'ouest sillonne les terres et écume les mers pour présenter une gastronomie bretonne plus que jamais dans l'ère du temps.



Lundi 10 mai 2021. Au menu du site Goûts d'ouest ces jours-ci : un article pour nous dire qu'il est encore un peu trop tôt pour sucer les fraises, de Plougastel ou d'ailleurs ; le portrait d'une nouvelle toque rennaise nommée Fezi ; une alerte lancée sur le marché des Lices, menacé selon l'auteur de devenir un rendez-vous de revendeurs au détriment des producteurs locaux ; un petit saut vers le quartier du Blosne, pour évoquer la campagne de crowd-founding lancée par la revue-restaurant participatifs, la Grenouille à grande bouche...

Rarement salés, la plupart du temps bienveillants, les mots d'Olivier Marie distribuent plus d'étoiles qu'ils n'étiolent la réputation des sujets de ses articles. Le journaliste culinaire a d'ailleurs eu l'idée du site Goûts d'ouest pour partager avec les lecteurs le plaisir pris lors de ses nombreuses rencontres. Des chefs aux producteurs, et des produits aux recettes, rien ni personne, n'échappe à l'épreuve du bain Marie.

À Rennes, le jongleur de mots, de mets et d'images, a la chance de disposer d'une matière première quasiment inépuisable, dans une creuset en ébullition constante : « À Rennes, ce qui se passe dans la gastronomie depuis 4-5 ans tient de la révolution », confirme l'intéressé. De palais, bien entendu. — JBG



LE SAVIEZ-VOUS ?
Plus de 90 millions d'emballages non recyclables sont jetés chaque année par les consommateurs de pâtisseries.

BentOgatO : une solution emballante pour les pâtisseries

Initiative de trois rennaises très écoresponsables, les boîtes réutilisables BentOgatO ont le chic pour marier éthique et esthétique.

Avec 90 millions d'emballages non recyclables jetés chaque année en France, le monde de la pâtisserie reste particulièrement gourmand en boîtes à gâteaux.

Plutôt que de manger moins de sucreries, trois rennaises ont eu la bonne idée de créer une boîte réutilisable. Pratique, elle se plie et se déplie à l'envi, pour aller se ranger dans votre sac et en rejoindre à l'instant thé, au gré de votre appétit. Lavable, le BentOgatO est en outre réutilisable une dizaine de fois.

Nous pourrions dire que le carton de cet objet éco-responsable est assuré, si Diane Lefrançois et Émilie Sibut, aux manettes de MadameZeFrench, ne travaillaient pas justement sur la mise au point d'un nouveau matériau, bio sourcé et si possible lié à la gastronomie.

Éthique, le BentOgatO joue également la carte de l'esthétique avec Anaïs Morel. La designeuse rennaise, a ainsi imaginé un univers inspiré de la culture japonaise, du bento et du furoshiki.

À peine sortie, la petite boîte aux grands avantages a déjà trouvé des partisans, dont la pâtissière du 16h30, Marion Juhel (voir p.100). Quant à Diane Lefrançois et Émilie Sibut, elles réfléchissent déjà à élargir leur gamme de produits aux chocolatiers, glacières, et autres traiteurs... — JBG



OLIVIER MARIE

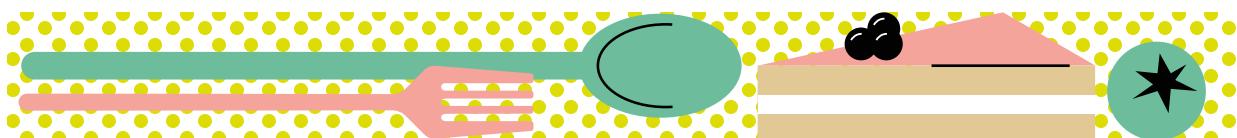
Le goût des autres

À l'image de son site Goûts d'Ouest ou du très couru Marché à manger, le journaliste culinaire Olivier Marie n'a pas son pareil pour mettre l'humain à la pâte. Alors que la gastronomie rennaise est en ébullition, portrait d'un amoureux des mets, et des mots.



Olivier Marie à la bibliothèque culinaire de la Basse Cour, fraîchement inaugurée.

©Arnaud Loubry



« À Rennes, ce qui se passe dans la gastronomie depuis 4-5 ans tient de la révolution. » On pourrait croire qu'Olivier Marie aime bien mettre les pieds dans le plat, mais le journaliste rennais sait de quoi il parle.

Avant de constater cette ébullition salutaire, le quinquagénaire a roulé sa bosse par monts bretons et par vaux wallons : le Soir à Bruxelles, la locale de Ouest-France à Rennes... L'ancien élève de l'ESJ se spécialise progressivement dans la presse gastronomique. « À l'époque, ce n'était pas forcément à la mode. Ma chance est que je suis beaucoup allé sur le terrain. Les nouveaux cuisiniers d'alors (David Etcheverry, Sylvain Guillemot...) étaient de ma génération, cela a facilité les choses. Ils m'ont ouvert leurs cuisines, ce n'est pas rien. Dans ce milieu, la confiance est en effet un ingrédient essentiel. »

« Les Lices ne doivent pas devenir un marché de revendeurs »

Pour valoriser ses moissons de mots et d'images, il crée son propre magazine en ligne, Goûts d'Ouest, en 2011.

« La rencontre avec Freddy Thiburce, à l'époque où il n'était pas encore directeur du Centre culinaire contemporain, a été importante. Ensemble, nous avons fait plusieurs tours de France gastronomiques. Cela a renforcé mon envie de montrer ce qui se passait en Bretagne. »

Un appétit d'autant plus grand que la dynamique rennaise est réelle, portée depuis quelques années par une nouvelle génération bourrée de talents : Sibylle Sellam et Grégoire Fouché (Bercail), Romain Joly (Origines), Marion Juhel (pâtisserie 16h30), Virginie Giboire (Racines), Julien Lemarié (IMA)...

« Je suis réellement admiratif devant la dynamique en cours, Rennes n'a plus à rougir face aux autres villes. Cela tient d'abord à la qualité des produits : notre cité est une ville d'accueil paysan, organisée autour de nombreux marchés solides. Sans cette tradition, il n'y aurait pas de gastronomie rennaise. »

Rennes fait son mets 68

Le créateur du Marché à Manger repasse à feu doux : « Il faut cependant rester attentif à ce que les Lices ne devienne pas un marché de revendeurs. Des fraises de Plougastel en mars et des melons en avril, c'est n'importe quoi. Le mieux est toujours d'attendre la saison. »

Et Olivier Marie de citer les pâtisseries de Marion Juhel

(voir p.100) en exemple : « À Noël, elle fait des bûches clémentine - potimarron, ou orge - chocolat, pas à la framboise... La nouvelle génération possède une conscience aiguë des enjeux de l'agriculture et du bien-manger. Elle manifeste aussi une volonté réelle de travailler ensemble. L'époque où l'on enfermait ses recettes à double tour dans un coffre est révolue, c'est même l'inverse aujourd'hui. » Cette envie de partage peut se traduire « par l'achat d'une bête entière, de race Pie noir par exemple, à plusieurs. Les bénéfices à cela sont nombreux pour chaque maillon de la chaîne... »

Créé en 2016, le Marché à manger a pour double vocation d'être un bain révélateur et un catalyseur de cette effervescence. « Il a permis aux cuisiniers rennais d'échanger. Au final, c'est une petite famille de restaurateurs qui est sortie du chou. »

Encore sur le feu il y a peu, le collectif Nourritures est né, avec pour ambition de penser « une cuisine humaine, durable et en mouvement. » Une vingtaine de cuisiniers se sont engagés autour d'un manifeste : créer un référentiel producteur, garantir l'origine locale des produits, mettre la solidarité au milieu de l'assiette, respecter le personnel...

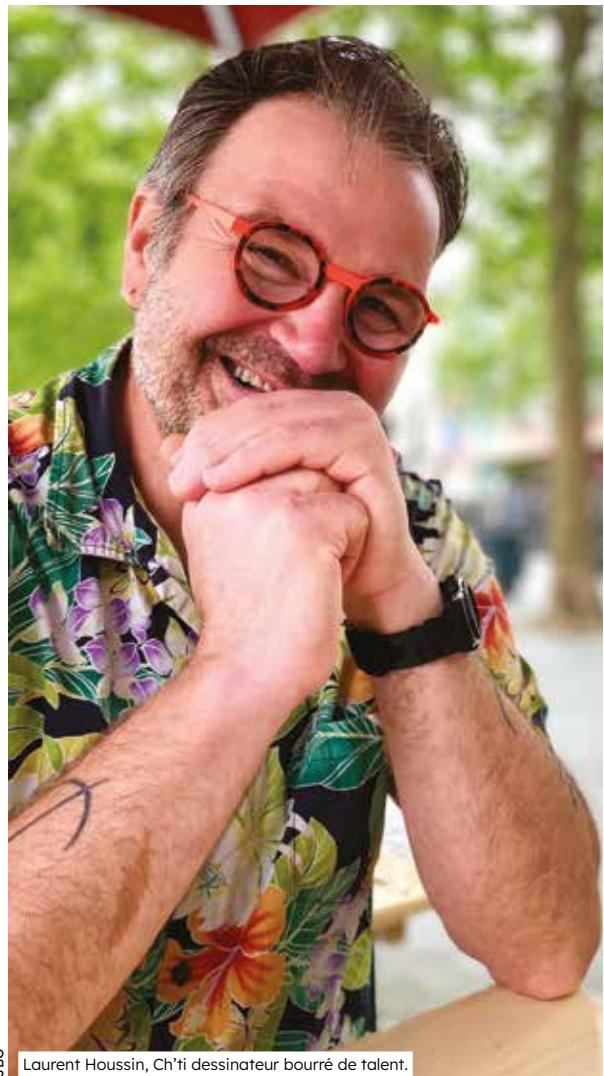
« Je suis réellement admiratif devant la dynamique en cours, Rennes n'a plus à rougir face aux autres villes. »

« Aujourd'hui, l'évolution 'verte' portée par la politique de la ville est une chance. Rennes peut devenir une petite Portland, écologique, avec de bonnes tables un peu partout. » En attendant que la cité bretonne devienne la capitale de l'Oregon, Olivier Marie reste quant à lui en ébullition en imaginant par exemple la 1^{re} édition du festival des cuisines humaines et durables « Goûts de Rennes », début octobre. « Le goût est un formidable media. Rennes n'est pas une ville d'aucune tradition culinaire. Ses atouts résident dans la richesse de son panier et des hommes qui le travaillent. Au final, le maître mot est le sourcing (c'est-à-dire une parfaite connaissance des producteurs, ndlr) ». — JBG



Le potager Rocambole

Des plate-bandes dessinées pleines de relief



Pionnier du maraîchage bio, Luc Bienvenu a aussi sculpté au fil des années l'un des plus beaux jardins de France. « Le potager Rocambole » de Corps-Nuds fait l'objet d'une bande dessinée signée Laurent Houssin.

Comment ça, vous ne connaissez pas Rocambole ? Situé à Corps-Nuds, le petit coin de paradis éco-insolite a été classé « jardin remarquable » et a accueilli des générations de Rennais depuis la première graine semée il y a plus de trente ans. Nous sommes en 1988, et Luc Bienvenu se pose déjà en pionnier du nouveau monde agricole, en créant un potager bio.

Potager pionnier et jardin classé

Si le récit de ces aventures n'est pas le dessein du « Potager Rocambole », il n'en restait pas moins nécessaire de planter le décor : du 1^{er} stage de Luc Bienvenu chez un militant du bio à la fin des années 1970 à la vente directe – jusqu'à 350 paniers par semaine - mise en place en 1999, sans oublier la création d'un espace pédagogique, en 2002.

Maraîcher bio de 1989 à 2009, Luc Bienvenu forme et accompagne désormais les nouveaux maraîchers dans leurs projets d'installation.

S'il rêve d'un monde meilleur, le jardinier de Corps-Nuds n'a jamais oublié la dure réalité agricole : même en bio, on ne produit pas pour faire beau, mais pour manger. Et s'il est un apôtre précoce de la permaculture, il récuse le dogmatisme du laisser faire pour lui préférer une politique interventionniste faite de simplicité, de rigueur et de bon sens.

« *Le potager Rocambole, c'est le récit d'un an de jardinage, à travers les relations entre Luc Bienvenu et son stagiaire,*

c'est-à-dire moi-même », explique Laurent Houssin. *Nous nous mettons en scène tous les deux. Lui avec son expérience, moi avec mon ignorance.* »

La terre et le phylactère

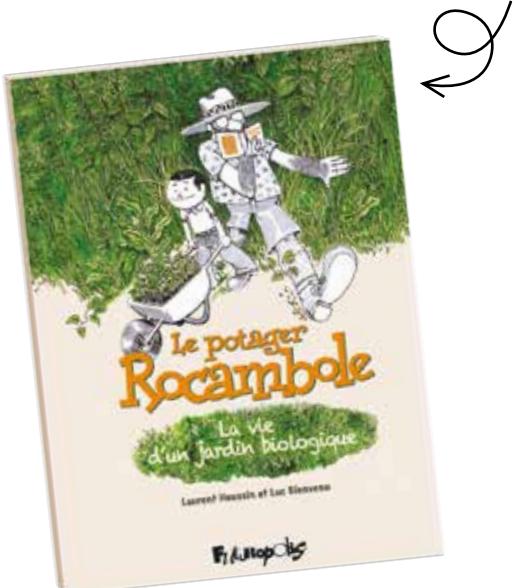
Arrivé de Roubaix il y a cinq ans, le dessinateur ch'ti a quitté les terrils et leurs grises mines pour la terre de Bretagne et ses vertes vallées. « Je me suis installé à Bécherel, dans une maison avec jardin. C'était en juillet. Le mois suivant, je visitais l'exploitation de Luc. »

Récit d'une année de jardinage, « Le potager rocambole » carambole bien sûr les problématiques contemporaines de l'agriculture et de son corollaire alimentaire. « Traiter d'un tel sujet aujourd'hui est loin d'être anodin. La célèbre maxime de Voltaire n'a jamais été aussi actuelle. » Il faut cultiver son jardin, tracer son sillon, pour pouvoir se projeter vers demain.

Après avoir trempé sa plume dans les phylactères, Laurent Houssin a donc décidé de plonger ses mains dans la terre. À propos, a-t-il commencé son potager, histoire de vérifier que les leçons de Luc Bienvenu ont bien été retenues ? « Cette bande dessinée, c'est le début de mon jardin. » — JBG

www.jardinsrocambole.fr

« Le potager Rocambole – La vie d'un jardin biologique »
Luc Bienvenu et Laurent Houssin, éditions Futuropolis, 23 €



©Anne-Cécile Esteve

UN FESTIVAL DE FESTINS

Toute l'année, des événements gastronomiques rythment l'agenda métropolitain. Petit tour d'horizon par le menu.

Brunché • Le Marché à Manger, le premier dimanche du mois (voir p.108), à mi-chemin entre street-food et gastronomie, depuis 2016 • Copieux • Salon du vin et de la gastronomie moyen, les Tablées du Rhei rassemblent plus de 35 000 personnes en mars • Solidaire • Refugee Food Festival : chaque année en juin, des chefs rennais confient leurs fourneaux à des cuisiniers réfugiés • Bio • La Fête du champ à l'assiette cultive chaque été la diversité à l'écocentre de la Taupinais • Agricole • Avec plus de 50 éditions, 150 000 visiteurs et 1400 exposants au compteur, le Space Salon des Productions Animales – Carrefour Européen organisé en septembre fait chaque année un effet boeuf • Crèmeux • La Fête du lait bio est programmée en juin dans des fermes du département.



Refugee Food Festival

Melting popote

Confier les fourneaux à des cuisiniers réfugiés : c'est la recette originale du Refugee Food Festival, qui organisait sa 3^e édition l'été dernier.

Des cuisiniers rennais qui accueillent des homologues réfugiés pour concocter des menus à quatre mains, pleins de saveurs venues d'ailleurs : c'est l'idée du Refugee Food Festival, qui entend bien par la même occasion joindre l'utile à l'agréable, en favorisant l'insertion professionnelle des cuisiniers en exil, tout en œuvrant pour une alimentation plus diversifiée et durable. Pour la troisième édition organisée l'été dernier, six restaurateurs rennais (Pénates, Origines, La Grenouille à grande bouche...) ont confié leurs fourneaux à des chefs afghans, syriens, érythréens ou soudanais, le temps d'un festival gourmand et solidaire. — JBG

www.refugee-food.org



©JBG

Ajax Tow, The Soul Vegetable Orchestra (Stereophonk)

Le DJeuner est servi !

Quand il s'agit de mixer les légumes et de faire sauter les gens, Ajax Tow est toujours dans son assiette. Le DJ du Marché à Manger nous parle de sa troisième galette, « The soul vegetable orchestra ».

— **Et si on commençait par le dessert ? Il y a beaucoup de cerises sur ce troisième gâteau...**

C'est effectivement un disque avec peu de samples et pas mal d'invités : les Rennais Dan Voisin (The Eighties, Success, Strup X...), Romain Baousson (The Wankin Noodles, etc), Sax Machine et DJ Marrtin ; le beatmaker Medeline... « The soul vegetable orchestra » est un concentré de ce que j'aime écouter chez moi, de ce qui me fait planer : le rock et le trip-hop, la musique cinétique et les B.O de westerns spaghetti...

— **Végétariennes, les spaghetti ?**

Je suis pour ma part flexitarien. Je peux me passer de viande pendant quinze jours, mais je ne dis pas non à une bonne côte de bœuf. Je sais m'adapter, comme au Marché à Manger. Mon mix est assez long, étalé de 11h à 17h. Je commence toujours piano, avec des morceaux anciens parfois liés à l'univers culinaire, comme « Les Haricots », de Bourvil. Je passe aussi beaucoup de groove et de musique du monde, en lien avec les restaurateurs étrangers présents sur le marché. La fin est toujours plus énervée, davantage électro... C'est bien connu, les infrabasses aident à la digestion (rires, ndlr) !



PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-BAPTISTE GANDON



©Arnaud Louby

Festival

Rock et roquette à la ferme du Coucou

S'ils produisent de la roquette, du concombre et de l'oignon blanc depuis une dizaine d'années, Céline Yeurc'h et Arnaud Daligault n'oublient pas non plus d'organiser des concerts de rock, de country et de blues dans leur ferme du Coucou, à Montreuil-le-Gast.

Installés en maraîchage bio à la ferme du Coucou depuis douze ans, Céline Yeurc'h et Arnaud Daligault cultivent les légumes au rythme des quatre saisons : salades, fenouil, concombre, tomate, poireau ou épinard... La partition est sans fausse note et les profs de champ cultivent une quinzaine de variétés sur 4 hectares, soient cent tonnes de récoltes par an.

L'histoire serait classique si les experts en roquette ne préféraient le rock à Vivaldi. Début juillet dernier, les agriculteurs de Montreuil-le-Gast troquaient leurs bottes contre des Dr Martens pour organiser la 5^e édition des concerts à la ferme du Coucou.

Au menu : rock, blues, et country avec The Awesome Possums, Pepper White, The Bad News, Johnny Mafia, Double Cheese et Bikini Gorge. Le blues ? Grass, évidemment ! — JBG

www.giraumon.fr



SYLVAIN GOURAUD

Photographe reporterre

Photographe des catégories sociales sujettes aux clichés, Sylvain Gouraud, a progressivement fait de l'agriculture son principal champ de vision. À Rennes Métropole, le reporter a sauté par dessus la haie bocagère, pour participer au projet de Tablée proposé dans le cadre de Voyage en terre bio.

Sylvain Gouraud est un vrai Parisien. Né dans la capitale, comme sept générations avant lui. Une manière de dire que son regard sur la campagne est objectif, dans tous les cas dénué de toute nostalgie. « *Contrairement à beaucoup de Français, il n'y a aucune ferme dans mon cercle familial. Pas de tante, ou de cousin, chez qui j'aurais pu voir tuer le cochon, ou plumer l'oie.* »

Diplômé des arts décos, l'urbain a d'abord envisagé la photographie sous l'angle artistique. « *J'ai fait un peu de mode pour apprendre la technique, avant de m'orienter vers des projets à forte dimension sociale.* » Après les mannequins des défilés, Sylvain Gouraud resserre le cadre sur les patients de l'hôpital psychiatrique de Strasbourg, les détenus de la prison de Fleury-Mérogis et les exilés de la gare de l'Est. Autant de populations croulant sous les clichés, et « *présentant des problèmes de représentation. C'est aussi à l'occasion de ces reportages que j'ai pris l'habitude de travailler, non pas sur, mais avec les sujets de mon travail.* »

Le déclic Latour

Pour le quadragénaire, le tournant a lieu à Sciences Po Paris en 2011, quand il commence à suivre les cours du master 'art et expérimentation politique' du philosophe Bruno Latour. « *Il m'a autorisé à penser des choses que*

je n'osais penser depuis longtemps. » Par exemple, que le manichéisme est l'ennemi public n°1 de la pensée, et qu'il est toujours préférable de jeter des ponts : entre l'art et la science, la ville et la campagne...

La naissance de sa fille Thelma le pousse à l'exode rural « *dans la fausse campagne parisienne et un petit bled de l'Essonne.* » Devant ses yeux de photographe s'étalent à perte de vue les grandes plaines céréalières qui font le bonheur de l'industrie agro-alimentaire. « *Dans le cadre de mon master, j'ai choisi de m'intéresser à l'arrachage des haies bocagères dans le Bourbonnais. Cela m'a définitivement mis le pied dedans.* » Les deux bottes dans la terre, le photographe découvre alors le monde agricole et sa grande complexité. « *J'ai commencé avec mon voisin de Montigny, et je n'ai pas arrêté de dérouler le fil. Depuis, j'ai envisagé tous les secteurs, tous les milieux, et toutes les problématiques de l'agriculture.* »

La Tablée, un voyage du champ à l'assiette

Sylvain Gouraud fait partie des quatre artistes envoyés en mission sur le territoire de Rennes Métropole pour réunir la matière première destinée à alimenter la Tablée. Un projet artistico-culinaire imaginé par la coopérative d'urbanisme culturel Cuesta, et restitué le 11 septembre dans



©DR



©Sylvain Gouraud

Sylvain Gouraud sillonne la campagne pour mieux révéler l'agriculture.

le cadre de Voyage en terre bio (voir p.71).

« En amont, La Tablée a consisté en trois journées, organisées avec autant de groupes de jeunes habitants, dans les communes de Vezin-le-Coquet, Montgermont et Rennes. L'idée était de les pousser à se poser des questions sur l'origine de ce qu'ils mangent, et sur la façon dont c'est produit. »

Chaque groupe a choisi un ou deux aliments chez un producteur, puis trouvé un restaurateur pour les accommoder.

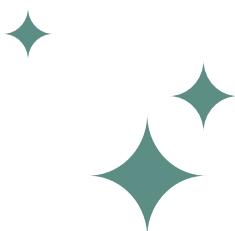
« [...] j'ai envisagé tous les secteurs, tous les milieux, et toutes les problématiques de l'agriculture. »

« Acheter, cuisiner, manger ensemble : à chaque fois, on a refait le voyage du champ à l'assiette. »

Côté producteur, un paysan boulanger, une fabricante de fromage et de yaourt gwel, ainsi qu'un producteur de fruits ont été visités par les enquêteurs en herbe. Ils sont revenus de vive voix sur cette expérience au micro de C-Lab, à l'occasion de la grande tablée du samedi 11 septembre, organisée dans le jardin du Théâtre du Vieux Saint-Étienne, à quelques mètres à peine d'un marché des Lices battant son plein au même moment.

Une belle manière de conclure cette aventure, en dégustant le fruit de ces expériences philosophico-culinaires, et en goûtant toute la matière première, sonore, photographique, ou littéraire, glanée au gré de ces pérégrinations rurales.— JBG

www.sylvaingouraud.com





Compagnie Mirelaridaine

Du pain sur les planches

Depuis 2004, Delphine Bailleul utilise les mets pour raconter le monde et rapprocher les gens. La cuisinière de la compagnie Mirelaridaine fait preuve d'un appétit gargantuesque.



« Le nom de Mirelaridaine est emprunté au livre V de Pantagruel. Rabelais y énumère les ingrédients imaginaires d'un banquet. »

Rien, a priori, ne prédisposait Delphine Bailleul à mettre le monde en scène, autour d'un bon repas. La créatrice de la compagnie Mirelaridaine, certes, aimait la soupe à la grimace : « *J'avais l'habitude de cuisiner quand je n'étais pas contente* », concède-t-elle dans un sourire.

Elle passera par la suite un BEP cuisine en alternance, avant de se lancer sur scène : « *J'ai commencé avec des installations culinaires, en ouverture de festivals comme Mythos.* » Aussi ludique qu'unique, le résultat rompt avec la monotonie de ces buffets linéaires sans saveur artistique. L'idée est de créer du lien, de provoquer des rencontres, avec, déjà, la nourriture au centre des débats.

Un appétit gargantuesque

« *Le nom de Mirelaridaine est emprunté au livre V de Pantagruel. Rabelais y énumère les ingrédients imaginaires d'un banquet.* »

Cet insatiable appétit pour le monde et la force sociale de la nourriture ne quittera plus Delphine Bailleul. « *Mon souhait est de pousser le public à se questionner sur son alimentation, sur ce qu'elle raconte de nous-même.* » Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es...

La metteuse en scène atypique voit dans l'action culturelle un théâtre d'opération privilégié, et dans le jeune public une cible de choix. « *J'interviens régulièrement dans les centres sociaux. J'aime assez l'idée d'un théâtre social, c'est-à-dire ancré dans le monde et proche des habitants.* »

Vous croiserez peut-être Delphine Bailleul au Jardin des Mille Pas, accompagnant les enfants dans la cueillette des ingrédients qui feront recette par la suite, au centre social de Cleunay.

En 2016, elle a inauguré le premier de ses « Banquets » annuels, à l'Hôtel Pasteur. Une sorte d'agape au long court, d'une durée d'un week-end, entrecoupé d'impromptus, et grande ouverte aux échanges.

Dans le même ordre d'idée, la cuisinière des mots a imaginé le Réflexoir, un groupe réunissant artistes, cuisiniers, agriculteurs ou chercheurs désireux de mettre la question alimentaire sur la table.

La faim du monde

La nourriture délie les langues, à l'image des ces « Dîners radiophoniques » organisés avec Canal B, en partenariat avec la Basse-Cour, toujours dans le quartier Cleunay. « *Il s'agit d'une sorte d'Uber Eat artistique, d'une grande table*

virtuelle avec une histoire racontée en parallèle. »

Un appétit d'ogre, Delphine Bailleul ? La Rennaise a entrepris en 2018 d'archiver la mémoire culinaire du monde. « *L'idée du Sono Maton n'est pas de compiler des recettes, mais d'inviter les gens à nous raconter leur madeleine de Proust.* » Ou de Duchamp, l'autre Marcel inventeur de la valise-musée. « *Un site internet devrait restituer toute cette matière l'année prochaine.* »

« *J'avais l'habitude de cuisiner quand je n'étais pas contente.* »

Qu'elle s'adresse au jeune public ou aux adultes, qu'elle nous emmène à Tanger ou à Sibiu, qu'elle revisite l'histoire du Petit poucet ou réussisse le grand tour de main de réunir le monde autour d'une table, Delphine Bailleul nous rend babas, heureux comme pas deux. De la scène à la Cène, son art tient en effet de la pêche miraculeuse. — JBG

<http://www.mirelaridaine.fr/compagnie/>





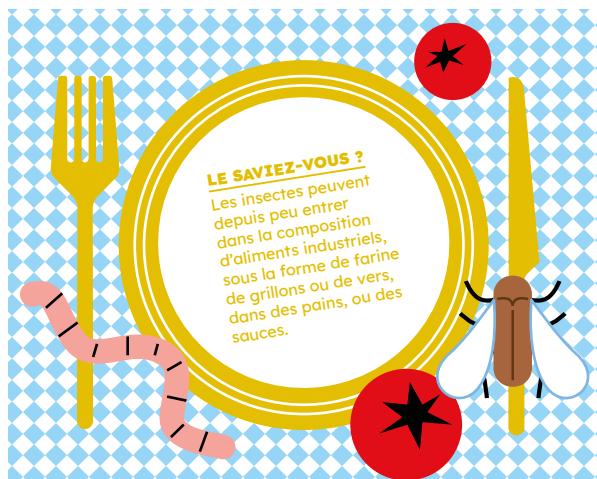
Ingénierie culinaire

Et nous grillerons des grillons !



De la recherche à l'enseignement, le Centre culinaire est un réel lieu de croisement.

©DR



©DR

Responsable Recherche & Développement et ingénierie culinaire au Centre culinaire contemporain, Marie-Louis Garin étudie les usages pour mieux envisager le paysage culinaire de demain. De l'intérêt des algues au rôle des légumineuses en passant par l'émergence des insectes, la cheffe de projet nous l'assure : le menu du futur va changer.

« *Je te paye un ver ?* » Elle n'a pas encore sonné l'heure où l'on dégusterait en France une poignée de grillons ou de vers de terre grillés à l'apéro, mais les farines d'insectes donnent déjà du grain à moudre aux ingénieurs culinaires. Alors, à quelle sauce demain sera-t-il cuisiné ?

Cheffe de projet R&D au Centre Culinaire Conseil, l'ingénierie Marie-Loïc Garin accompagne depuis bientôt dix ans les acteurs de l'alimentaire dans l'innovation, avec toujours la même recette en tête : croiser les regards et se focaliser sur l'usage des produits.

« *Le Centre culinaire a eu plusieurs vies. Entre 1994 et 2010, il a d'abord eu pour mission de valoriser les usages des produits laitiers en cuisine. Des outils ont été créés, dont des cours de cuisine, précurseurs à l'époque. L'équipement a été rapidement repéré pour son expertise par les industriels, toujours plus nombreux à venir frapper à sa porte.* » Un bâtiment sort de terre en 2013, au sein duquel se côtoient les activités de conseil en ingénierie culinaire, deux restaurants, l'école des Maitres Crêpiers et tout un écosystème autour de l'alimentation et du bien manger. Frédéric Thiburce, le directeur de l'époque, insiste sur cette vocation de l'équipement à être un lieu de croisements. La recette reste inchangée à ce jour.

« Je ne suis pas pour autant favorable au régime vegan, je pense qu'il faut au contraire réapprendre à manger de tout, en quantités juste nécessaires. »

« Retrouver une alimentation de bon sens »

« *Aujourd'hui, le Centre Culinaire emploie 6 personnes, soient trois chefs de projets et autant de conseillers culinaires.* » L'ancien chef étoilé Jean-Marie Baudic ; le spécialiste de la restauration collective Éric Labbé ; l'ancienne restauratrice reconvertisse dans une approche scientifique des aliments, Émilie Bodin.

Alors que les systèmes agri et agro sont de plus en plus souvent montrés du doigt, comment envisager l'avenir alimentaire et les produits du futur ?

« *Il y en a plein, mais il faut surtout garder en tête que le but du système alimentaire global est de nourrir la planète. Ceci étant dit, il est clair que l'animal ne suffit plus pour satisfaire nos besoins protéiques. Je ne suis pas pour autant favorable au régime vegan, je pense qu'il faut au contraire réapprendre à manger de tout, en quantités juste néces-*

saires. Il faut que l'on redevienne de vrais flexitariens.

» Et Marie-Loïc Garin d'ajouter : « *Il est temps de revenir à une alimentation de bon sens, et de rétablir le dialogue entre consommateurs et producteurs.* »

Légumineuses, algues, insectes

Hier chiches dans notre régime alimentaire, les légumineuses devraient prendre de plus en plus de poids dans les menus : « *Les pouvoirs publics ont bien compris leur intérêt nutritif et encouragent le développement des filières de légumes secs dans la région.* »

« Les pouvoirs publics ont bien compris leur intérêt nutritif et encouragent le développement des filières de légumes secs dans la région. »

Les insectes ? « *Ils arrivent ! Une demande de novel food a été déposée au niveau européen, qui confirmera leur apport nutritif et leur absence de danger pour la santé. Les insectes peuvent également depuis peu entrer dans la composition d'aliments industriels. On va pouvoir commencer à utiliser des farines de grillons ou de vers, et retrouver ces ressources protéiques dans des pains, ou des sauces...* » Ainsi rendues invisibles, les larves et autres petites bestioles permettent de contourner l'obstacle culturel, en attendant d'être servis telles quelles dans une assiette.

Dernier ingrédient de cette trilogie du futur : « *Les algues ont un rôle d'autant plus important à jouer en Bretagne que la région est bien pourvue en côtes. Elles constituent une filière très intéressante, reste à fixer leur image de légumes de la mer dans l'imagination des gens.* »

« *Le consommateur rentre toujours dans les aliments par le plaisir. Il reste tout un travail pédagogique à faire, de l'éducation au goût à l'apprentissage de la cuisine. Après, un bon vieux Burger, ça ne peut pas faire de mal, à condition que ce ne soit pas tous les jours !* » — JBG

www.centreculinaire.com



« Nous sommes un équipement industriel qui fait de la cuisine traditionnelle. »

CHRISTOPHE GADBY



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Ville de Rennes et Rennes Métropole visent la fin des emballages plastiques dans les cantines à partir de 2025.



Responsable de la cuisine centrale de la Ville de Rennes depuis 4 ans, Christophe Gadby doit s'adapter aux saisons et aux goûts d'une société en évolution constante, pour concocter ses 14 000 repas quotidiens. Un constat ? Ce n'est pas de la tarte !

— Quel est votre ordinaire ?

Quarante agents travaillent avec moi sur le site. Nous devons chaque jour, en toutes circonstances, cuisiner 14 000 repas destinés aux scolaires, aux pensionnaires des crèches, aux résidents des Ehpad... Notre tâche est de coller à cette grande diversité de consommateurs, et les plats sont adaptés à chaque convive par le biais d'un logiciel de grammage.

« À terme, l'objectif est de parvenir à 50 % de bio durable et de continuer à progresser sur les produits locaux aux signes de qualité. »

En outre, la Ville de Rennes a choisi d'être en formule « table ouverte », c'est-à-dire que les enfants peuvent décider de rester manger à la cantine le jour même, en fonction du menu. En résumé, on ne cuisine pas pour dix comme on le fait pour 14 000. Ici, il n'y a pas de casseroles. Je dirais que nous sommes un équipement industriel faisant de la cuisine traditionnelle.

— Le bio s'invite de plus en plus souvent à table...

L'intérêt de la Ville de Rennes pour la question fut précoce. Il y a une quinzaine d'années, la cuisine centrale proposait déjà une semaine bio par an. Depuis le 1^{er} janvier 2018, c'est-à-dire avant le vote de la loi EGALIM qui fixe les nouvelles règles dans ce domaine, nous sommes passés à un repas bio par semaine. À terme, l'objectif est de parvenir à 50 % de bio

durable et de continuer à progresser sur les produits locaux aux signes de qualité. En parallèle, le rythme des repas sans viande a évolué d'une à deux fois par mois. Il faut bien sûr composer avec toutes ces particularités alimentaires.

— La volonté de travailler avec des producteurs locaux est-elle une autre nouvelle dimension de votre travail ?

Tout cela relève finalement du bon sens, mais de nombreux freins juridiques existent pour l'instant, imposés notamment par le code des marchés publics et la législation européenne. De fait, il nous arrive de servir du porc élevé à Betton, mais abattu à Quimper ; ou du poisson provenant du marché de Rungis après avoir été pêché sur nos côtes... Pour la viande, nous avons trouvé un petit subterfuge en exigeant d'être livrés en vrac et non sous vide. Avec une date limite de consommation de 5 jours, vous êtes sûrs que la marchandise vient de Bretagne ou des régions limitrophes. Quoiqu'il en soit, trouver un producteur local capable de fournir 13 000 pommes n'est pas facile. Pour le bio, c'est encore plus compliqué : celui-ci peut tout à fait venir d'Argentine...

— Les producteurs locaux ne devraient-ils pas alors s'organiser ?

Cela faciliterait grandement les procédures administratives très contraintes, au niveau de la traçabilité des produits, notamment. À mon avis, ce qui fait le plus cruellement défaut aux producteurs locaux aujourd'hui est la logistique : ces derniers ne sont ni transformateurs, ni transporteurs. Le contrat signé par Rennes Métropole

avec l'agence Eau du bassin rennais sous le nom de « Terres de sources » est un premier pas dans ce sens (voir p.20).

— Avez-vous déjà testé ces produits « Terres de sources » auprès des enfants ?

Si la pub dit « on se lève tous pour Danette », les enfants ont mis un peu de temps à se faire au goût des premiers yaourts labélisés « Terres de sources ». Pour le fromage blanc, l'adaptation a été encore plus difficile... Cela signifie qu'il n'est pas forcément aisément de passer après l'industrie et son arsenal de chimistes, pour revenir à des goûts plus authentiques, et proches de la réalité. Le bio, c'est forcément bien, mais ça n'est pas toujours bon.

— Comment avez-vous appréhendé la rentrée ?

La nouveauté est que les familles ont du inscrire leurs enfants par type de repas : « sans viande », « standard » et « sans porc ». Cette nouvelle procédure devrait nous faciliter la tâche. Sinon, notre prochain gros défi sera le colossal chantier de la sortie du « plastique » pour 2025. Tout cela pour dire que nous sommes dans l'adaptation permanente.

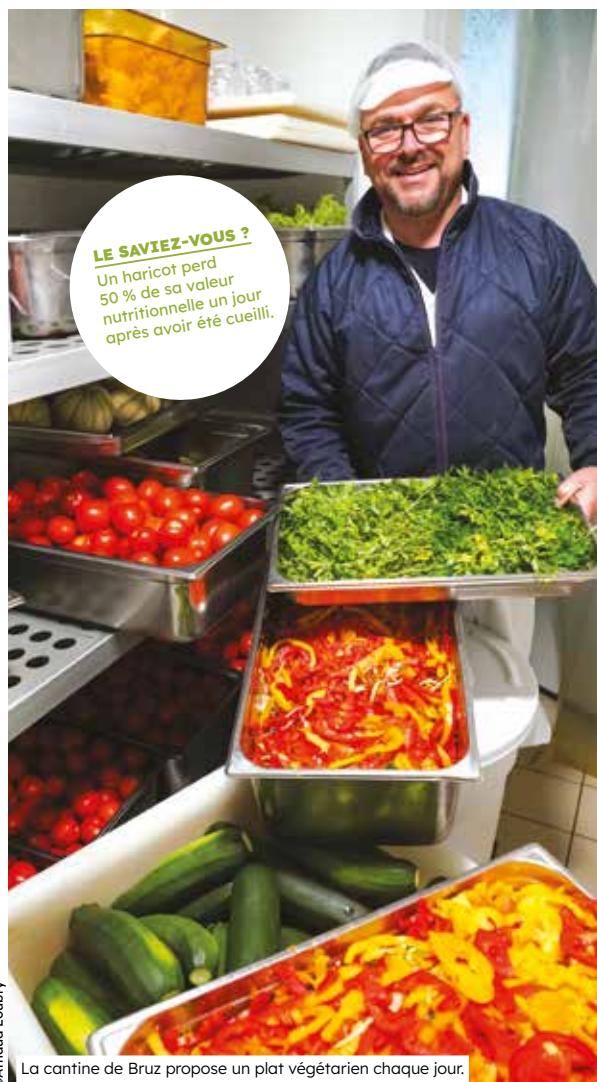
PROPOS RECUEILLIS PAR
JEAN-BAPTISTE GANDON



Cuisine centrale de Bruz

Le combattant du bio

Partisan du bien-manger de la première heure, Jean-Jacques Guerrier peut mettre ses idées en pratique à la cuisine centrale de Bruz, depuis dix ans. Le résultat est sans appel : c'est 100 % bio à la « cantoche » !



©Arnaud Louony

Si Jean-Jacques Guerrier sait travailler de ses mains, le cuisinier militant n'hésite jamais à mettre « *Les pieds dans le plat* », du nom du collectif qu'il a contribué à créer voilà une dizaine d'années, et pour lequel il distille son savoir-faire en tant que formateur. « *Son objectif affiché est d'accompagner, éduquer, former et participer à la planification agricole en bio local.* »

« *À mon arrivée à Bruz, le coût par repas était déjà confortable, de l'ordre de 2,20 €. On m'a laissé mettre mes idées en pratique, mais à coût constant.* »

« Quand on achète des produits de saison et locaux, c'est moins cher. »

Chiche ! Après avoir réalisé un diagnostic et constaté que la viande représente 50 % du prix d'un repas, le responsable de la cuisine centrale entreprend de « mieux gérer les grammages » des aliments carnés. « *Les économies réalisées peuvent ainsi être réutilisées pour acheter des produits plus chers par ailleurs.* »

Cuisiner à goût constant

Inaugurée il y a une dizaine d'années, la conversion au bio s'est faite pas à pas, avec l'impératif de fraîcheur des aliments en toile de fond. Excepté le poisson, la cantine affiche aujourd'hui des menus 100 % bio.

Toujours en avance d'un wagon, Jean-Jacques Guerrier n'a pas attendu la loi EGALIM pour proposer des plats végétariens. « *L'obligation est de proposer un plat végétarien par semaine pour tout le monde. À la cantine de Bruz, c'est tous les jours.* »

La recette de la réussite ? « *Quand on achète des produits*

de saison et locaux, c'est moins cher. » Les prix sont quant à eux fixés par le groupement de producteurs Manger bio 35, avec un objectif de juste rétribution. Jean-Jacques Guerrier se ravitailler notamment chez trois maraîchers de Bruz pour les légumes, et ne dépasse pas les frontières du département pour les autres denrées.

« Dans le domaine de la cuisine collective, la formation et l'apprentissage du goût sont essentiels. Nous ne sommes pas dans la gastronomie mais dans l'ingénierie alimentaire, il s'agit de travailler des produits simples, pas forcément nobles, chaque jour de la semaine pour 1350 personnes, souvent des enfants.

Si la question du volume est limitante, Jean-Jacques Guerrier garde en tête un idéal : « *Un être humain doit consommer de l'ultra-fraîcheur, si possible cuisinée le jour même, et sur place. Vous savez, un haricot perd 50 % de sa valeur nutritionnelle un jour après avoir été cueilli. Or les cuisines centrales ont été créées pour travailler des gros volumes et réaliser des économies d'échelle. Il faudrait presque prendre le chemin inverse aujourd'hui.*

Reste-t-il des choses à faire ? « *Continuer à former les équipes, développer la production maison, accompagner encore plus les enfants...* »

Et le responsable de la cuisine centrale de conclure : « *L'alimentation est quelque chose de trop important pour être négligée, le sujet relève à mon avis du service public. Il faut retrouver le goût des aliments, mais aussi d'un métier qui a un peu souffert dans son image depuis plusieurs années.* » — JBG



Des frites à la cantine, oui, mais bios !



©Amaud Loubry



Galette rennaise

Des tuiles porte-bonheur

Connaissez-vous l'épopée de Poganne, l'inventeur du fast-food breton ? Savez-vous comment le célèbre « galetier » rennais fit son beurre, au début du XIX^e siècle ? De la rue Beau-repaire à La Robiquette, voici la saga de la galette rennaise, avec, comme fil rouge, une histoire de tuile porte-bonheur.



©Luc Monnerais



Quel Rennais n'a jamais entendu parler de Poganne, le fameux « faisoux » de galettes du n°6 de la rue Beaurepaire (aujourd'hui Motte-Fablet) ? Poganne, de son vrai nom Hélou, né en 1780 à Rennes. Ancien employé aux Archives de Rennes et animateur d'un blog sur l'histoire de la capitale de Bretagne (kristianhamon.blogspot.fr), Kristian Hamon se souvient : « *Gamin, mon père s'exclamait régulièrement : "Quel pogannou de saindoux !" J'ai entendu cette expression, qui signifie affectueusement un "crassou", jusque dans les années 1960.* »

Madeleine de Proust des Rennais, la galette de sarrasin nourrit leur vie quotidienne depuis plusieurs siècles déjà. Mais pourquoi diable Poganne est-il en même temps synonyme d'une certaine classe (la fameuse réussite sociale), mais aussi de crasse ? « *Il saisissait la galette sur la tuile grasse chauffée au feu de bois avec ses deux mains, pour aller plus vite. Il devait les essuyer régulièrement sur son tablier, avec le résultat qu'on imagine.* »

Fast-food et hot-dog armoricain

En 1845, 130 galetières et marchands de galettes sont recensés à Rennes. Poganne officiait déjà rue Beaurepaire quelque trente ans plus tôt. « *Faire des galettes est alors une activité féminine, le plus souvent un métier d'appoint. Le truc de Poganne, c'est qu'il a eu l'idée d'utiliser deux tuiles au lieu d'une. Il a en quelque sorte industrialisé une activité artisanale.* » À l'endroit même où aujourd'hui les fast-foods et autres kebabs rivalisent de vitesse, monsieur Hélou a inventé la galette haut-débit deux siècles plus tôt. Il faut imaginer l'échoppe d'Hélou à l'angélus de midi. C'était un rendez-vous pittoresque d'ouvriers et d'étudiants. Parmi ceux-ci, le jeune Leconte de Lisle, qui brillait surtout par ses absences à la faculté de droit, et que Poganne régalait à peu de frais.

Quelques années plus tard apparaîtra la fameuse galette saucisse, peut-être du côté de La Robiquette, aujourd'hui sur la commune de Saint-Grégoire. « *On ne sait pas qui a réellement inventé ce hot-dog armoricain, mais le patron de La Robiquette ne fut certainement pas le dernier, puisque, dès 1831, son auberge fut l'objet d'une ode aux galettes, saucisses et boudins !* » Sur la route nationale de Saint-Malo, au faubourg de La Robiquette, et donc à la limite de la ville, se trouvait en effet une charcuterie-auberge-salle de réunion. Proche du canal, l'endroit était prisé par les associations sportives et par les sociétés, qui y organisaient leurs fêtes annuelles, généralement suivies d'un banquet. « *À la grande époque des guinguettes, La Robiquette fut longtemps un haut lieu de la vie rennaise* », continue Kristian Hamon.

L'Opéra des 3 sous

« Homme-galette », « Homme sarrazin », « Homme jaune d'œuf », selon un article du Foyer, Poganne put acquérir une maison à la hauteur de son nouveau statut grâce à des « *économies faites sur plus de 180 000 galettes* ». Le restaurateur a même, jure-t-on, « *usé huit tournettes* » au cours de sa laborieuse vie. Et tourné cosaque en voyant partir les cosaques auxquels il faisait « *payer chaque galette 20 sous, en leur servant du suif en guise de beurre.* » Les cosaques ? Il y a exactement deux siècles, 2 400 Prussiens et leurs 500 chevaux étaient cantonnés à Rennes !

« L'illustre Poganne faisait de la galette sur deux tuiles à la fois. C'était merveilleux. »

Peut-on le considérer comme l'inventeur du fast-food ? Glané en 1892, dans le livre « Trente ans après » de Louis Hamon, un témoignage semble confirmer la géniale intuition du galetier, et l'idée, certes un peu chauvine, que le précurseur du Mac Donald's est bien Rennais : « *L'illustre Poganne faisait de la galette sur deux tuiles à la fois. C'était merveilleux. Sa porte était journalement assiégée de badauds accourus en foule pour admirer sa dextérité. Les étudiants venaient se régaler chez lui, car il était installé de façon qu'on pût manger et boire dans sa boutique.* » Agrémenter sa boutique de quelques tables et chaises, il fallait y penser ! — JBG



<https://metropole.rennes.fr>