

Gestes quotidiens

L'écologie préoccupe les électeurs, comme l'ont montré les élections européennes, mais pas seulement. Les citoyens de tous les instants que nous sommes et plus encore ceux qui sont les acteurs de l'environnement sont particulièrement sensibles à l'avenir de la planète et au rôle que chacun peut, à son échelle, y tenir.

C'est à leur intention que la Région Alsace organise désormais tous les deux ans les RAE, comprenez les Rencontres alsaciennes de l'environnement, ouvertes aux collectivités, administrations, entreprises, associations et autres organismes travaillant dans le domaine de l'environnement. Et particulièrement, ajoute l'invitation, aux élus locaux. Résultat : près de 300 participants, hier, à ces quatrièmes rencontres qui se sont tenues au Cref de Colmar.

Les grandes thématiques constituant le tableau de bord de l'environnement en Alsace y ont été débattues lors d'ateliers le matin, avant que, de façon concrète, « nos gestes au quotidien, l'innovation à portée de main », thème de l'après-midi, ne fasse l'objet de plusieurs tables rondes, avec en point d'orgue l'alimentation pour demain, mais aussi les transports et les achats éco-responsables.

L.N.

Slow Food, l'alimentation à la loupe

Redonner une légitimité au plaisir de manger, respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table, ces idées pas si nouvelles mais longtemps occultées par des habitudes productivistes sont parmi celles que professe Jean Lhéritier, président de Slow Food France et invité hier des Rencontres alsaciennes de l'environnement à Colmar.

Jean Lhéritier se déplace tous les jours avec une loupe dans sa poche : « Pour lire les caractères minuscules des produits alimentaires. L'alimentation marche la tête en bas puisque nous pourrions nourrir 12 milliards d'individus, alors que nous ne sommes que

6 milliards dont 1 milliard qui souffrent de malnutrition », soutient cet enseignant en écologie de Perpignan. Il a créé en 1997 le premier « convivia » français de Slow Food, le nom qu'on donne aux antennes locales. Celles-ci sont au nombre de 40, pour 2000 adhérents, dont deux en Alsace, ce qui est encore peu par rapport au succès que remporte cet anti-fast-food dans son pays de naissance, l'Italie, et chez nos voisins allemands et suisses. A travers le monde, la contestation de la malbouffe prônée par le fondateur de Slow Food, Carlo Petrini, a gagné dans

130 pays. Dans cette terre du bien manger qu'est l'Alsace, Slow Food se dit Schnaeckele, petit escargot, animal sympathique qui symbolise à la fois « le droit au plaisir, à table et au quotidien » et le souci de privilégier une alimentation de proximité, ce qui amène les slow fooders des deux départements du Rhin à militer pour le retour de la Poule d'Alsace entre autres. « Nous sommes tous des coproducteurs de l'agriculture de demain », estime Jean Lhéritier, pour qui « manger est un acte agricole et produire un acte gastronomique ».

L.N.



Jean Lhéritier (à droite) avec Nicolas Senn, responsable d'un des deux « conviviums » alsaciens. Photo Lucien Naegelen

« Il y a du bonheur dans la sobriété »

Pierre Rabhi, vous êtes intervenu jeudi soir aux Rencontres alsaciennes de l'environnement. Comment un disciple de Rudolf Steiner a-t-il fait de vous un agro-écologiste devenu écrivain et conférencier ?

Après avoir travaillé à Paris, je me suis installé dans les Cévennes en 1961 pour apprendre l'agriculture. Refusant l'agriculture intensive, mon épouse et moi avons acheté un petit domaine pour développer une agriculture bio. Mon premier déclencheur a été la lecture de *La fécondité de la terre*, de Pfeiffer, un disciple du scientifique Rudolf Steiner. Au bout de dix ans, la méthode écologique s'est révélée très efficace sur



Pierre Rabhi était hier soir à Colmar. DR

ces terres arides. Spécialisé dans la pratique de l'agronomie en respect de l'environnement, j'ai créé plusieurs centres en France, notamment Terre et humanisme.

Pourquoi avoir choisi le Tiers-monde pour transposer ces idées ?

À la demande du gouvernement, je suis intervenu au Burkina Faso en 1981 où j'ai créé le Centre de relations internationales entre agriculteurs pour le développement. La région avait connu une grave sécheresse et le coût des engrais était trop élevé pour ce pays pauvre. Il y avait nécessité de trouver d'autres méthodes.

Vos idées sont reprises actuellement en Europe de l'Est...

Cinq cents monastères roumains devraient suivre l'exemple du monastère de Solan, qui fonctionne selon des principes agro-écologiques, dans le Gard. Nous allons mettre en place des formations et des prototypes d'organisation et de fonctionnement, qui

seront à démultiplier. En Europe de l'est, il existe encore des structures à taille humaine, alors qu'en France, on pratique une agriculture productiviste de monoculture avec un bilan écologique très négatif.

Vous prônez la sobriété heureuse (*) comme solution aux problèmes environnementaux...

On est confronté à une crise grave et profonde, imputable à un modèle dominant qui repose sur une croissance indéfinie, avec des effets néfastes sur les ressources à l'échelle planétaire. On ne peut pas s'en sortir en maintenant ces règles. Pour moi, l'écologie englobe le respect de la terre, de l'humain et l'adoption de règles intelli-

gentes par rapport aux capacités de la planète. Je suis persuadé qu'il y a du bonheur dans la sobriété. On peut être heureux dans la modération au lieu de vivre dans la surabondance sans joie. On a fait l'expérience que le toujours plus d'infini n'aboutit qu'à l'instabilité, mais pas au bonheur.

Propos recueillis par Anne Vouaux

■ EN SAVOIR PLUS Pierre Rabhi a publié de nombreux livres. Son prochain titre, sur la sobriété (*), paraîtra l'an prochain.

Pierre Rabhi donnera une conférence samedi 20 juin à 16 h 30 à Manspach à l'occasion du 10^e anniversaire de la Maison de la nature du Sundgau. Réservations : 03.89.08.07.50.