

© Dernières Nouvelles D'alsace, Vendredi 19 Juin 2009.  
Droits de reproduction et de diffusion réservés



## Ode à la terre nourricière

A l'issue des rencontres régionales de l'environnement, le public a pu écouter Pierre Rabhi, initiateur du Mouvement pour la terre et l'humanisme, et Jean Lhéritier, président de Slow Food France (\*) venus rappeler à Colmar que la terre doit nous nourrir et non pas rapporter de l'argent.



Pierre Rabhi et Jean Lhéritier ont vanté les mérites humains et nutritionnels de l'agriculture de proximité. (Photo DNA - Nicolas Pinot)

« Aujourd'hui, avec l'agriculture moderne, la nourriture véhicule tellement de nuisances qu'au lieu de dire "bon appétit", il faudrait dire "bonne chance" ».

### « Le bonheur des hommes dans la sérénité et la sobriété »

L'agroécologue Pierre Rabhi donne le ton en rappelant ce qui l'avait amené dans les années 50 à s'insurger contre une société « où les être humains sont entraînés dans une logique qui les enferme plus qu'elle ne les libère ».

Notre système fondé sur une idéologie de croissance économique indéfinie nie « le fondement même de l'économie humaine » qui repose logiquement sur la tempérance. Il n'aime pas le terme décroissance mais préfère prôner « le bonheur des hommes dans la sérénité et la sobriété ».

« Je déteste qu'on me dise que je suis un consommateur » dit-il encore rejoint en cela par le président de Slow Food France (par opposition au Fast Food), mouvement est né il y a une vingtaine d'années en Italie et qui prône le bon (savoureux et sain), le propre (à l'opposé des ravages de l'agriculture productiviste sur la planète) et le juste (juste rémunération pour le producteur).

Parti d'abord de la protection du goût et du plaisir, le mouvement s'est par la force des choses également intéressé à la défense de la biodiversité agricole et alimentaire pour ne pas perdre les saveurs rares. « Plutôt que consommateurs, nous préférons nous voir comme des co-producteurs de l'alimentation de demain », confirme Jean Lhéritier. A nous de dire au producteur que nous voulons manger avec plaisir et sainement des produits cultivés localement.

Les produits bio et de proximité répondent en général à ces préoccupations. Mais une agriculture de proximité suppose une révolution du système, retransformer les agriculteurs en paysans et « les former en grand nombre à l'agroécologie ».

« L'agriculture saine et de proximité devrait être une option nationale » acquiesce Pierre Rabhi qui ne désespère pas d'un sursaut collectif en ces temps de crise profonde. Sans compter que l'autonomie alimentaire d'une région ou d'un pays évite de devoir aller piller les ressources d'autres continents.

(\* ) Slow Food existe aussi en Alsace sous le nom de Schnaeckekele dans le Bas-Rhin et Schnackala dans le Haut-Rhin.

S.W.

---