

La gazette de l'association



informer

partager

proposer

agir

octobre 2022

Nos contacts (2)

* En lien avec les mouvements de valorisation du BIO et de leurs acteurs, l'association s'est inscrite dans la semaine nationale "**Bio et local, c'est l'idéal**". Natura Ventoux a donc tenu un stand (journée des associations le 25 sept.), a présenté l'association et les droits des paysans, invité des producteurs: Marina et Patrick, de St Saturnin-lès-Apt (gazette n°2), Davina, de la Maffaitte, Audrey et Gérard (voir p.2).



* **Ne pas jeter ce qui peut trouver un second usage** : c'est ce à quoi ont travaillé des habitants de la vallée du Toulourenc et des environs, dont des adhérents de Natura Ventoux, en créant une recyclerie associative à Reilhanette. Des journées "portes ouvertes" ont déjà eu lieu. En perspective : ouvrir régulièrement, et si les ventes à prix doux le permettent créer un emploi. En attendant, en téléphonant au 06 11 14 00 62, on peut venir du lundi au vendredi déposer ses objets, "chiner" et même préciser en amont à Fabrice qui héberge la recyclerie ce que l'on recherche.

Coût de l'alimentation : une réalité multiforme (3... et fin)

Plaçons-nous maintenant du point de vue du consommateur.

Avec le développement de la grande distribution le prix bas est devenu l'argument de base pour que chacun puisse couvrir ses besoins. C'était du moins ce qu'avancait un certain Edouard qui, en 1949, veut raccourcir le circuit de distribution pour proposer des prix plus attractifs. A cette époque, les commerçants isolés détiennent plus de 80% du chiffre d'affaires. De dix à douze intermédiaires interviennent entre l'agriculteur et le consommateur¹.

Depuis les grandes enseignes se sont imposées comme des acteurs majeurs de la distribution (notamment dans l'alimentation) en concentrant leurs achats sur seulement 5 centrales : leurs magasins n'achètent plus directement aux producteurs ou aux fabricants, mais à une centrale d'achats¹. D'où un effet boule de neige :

- produire plus pour satisfaire les demandes de ces centrales et compenser les pertes de marge par des économies d'échelle - avec les effets délétères de cette agriculture intensive sur l'environnement et la qualité nutritionnelle des produits,
- développement de l'industrie agro-alimentaire qui répond plus facilement aux exigences de ces centrales (emballages, conservation) - avec l'effet de la malbouffe sur la santé publique.

Oui, mais voilà : avec des petits revenus a-t-on le choix ?

A partir des données des banques alimentaires en France, l'INSEE évalue à 8 millions le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire en France². Et 1,5 milliard d'euros sont distribués à 9 000 structures d'aide alimentaire. Mais cette mise à l'abri de la faim des plus démunis ne couvre pas le droit à l'alimentation pour tous défini par le rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation du Conseil des droits de l'homme à l'ONU, Olivier De Schutter : "se nourrir soi-même dans la dignité"³.

Dès lors, le prix bas doit-il toujours être l'argument de base ? Le consommateur, même pauvre, ne souhaite-t-il pas se nourrir correctement ? A-t-il toute l'information pour en mesurer l'importance et les conséquences ? Peut-on accepter qu'il y ait une alimentation à deux vitesses ? (qu'on soit d'un côté ou de l'autre de l'accessibilité alimentaire.) Des questions, toujours...

Suite page 2

1. Aujourd'hui en France, la grande distribution représente 70% du marché alimentaire, 39% des ventes de commerce de détail et d'artisanat commercial (<https://base.d-p-h.info/fr/fiches/dph/fiche-dph-8556.html>).

2. Parc des Baronnie, Projet alimentaire territorial, 2022.

3. Définition exacte p.61 du livret *Encore des patates* !

De leurs champs à la boutique

Depuis le printemps 2021, Audrey et Gérard de la **Ferme de la Vallée Joyeuse** nous fournissent en fromages et, depuis peu, en jus de poire et en yaourts en pots de verre consignés.

Audrey a créé son activité en 2008, puis s'est associée en GAEC avec son mari en 2022. Une salariée, Carol, gère la production de fromages la majeure partie du temps.

Le troupeau de 80 chèvres laitières (races Alpine, Rove et Commune provençale), dont les chevrettes sont élevées avec les mères, fournit la matière première des produits : fromages nature à différents stades d'affinage (frais, crémeux, secs) et aromatisés (poivre, thym, sarriette, cendrés), des Banons AOP et des yaourts

Avec une conversion au BIO en 2010 et la certification intégrale obtenue en 2012, l'objectif de la GAEC du Collet est de produire un fromage de qualité, dans un grand respect des animaux et de l'environnement : « *Notre troupeau pâture*

chaque jour (sauf pluie, neige, grand vent) sur les terres autour de la chèvrerie. Prairies naturelles, sainfoin, luzerne ainsi que végétation des collines



constituent l'essentiel de la ration de mai à novembre, avec un complément de foin bio et d'orge produits localement. »

Mais derrière le bon goût de fromages et de jus sains, il y a aussi bien des difficultés : « *Cette année particulièrement, [avec] la sécheresse et la chaleur de ce long été, [il a fallu] apporter de l'eau au pâturage, trouver chaque jour une végétation appétente pour nourrir les chèvres afin qu'elles fassent du lait ... Cela a été fatigant et inquiétant ! »*

Audrey et Gérard n'en ont pas moins de beaux projets :

- « *construire une fromagerie "idéale", très économe en énergies, et sur place (actuellement, nous louons un atelier à Curel à 5 km de la chèvrerie de Châteauneuf-Miravail, dans la Vallée du Jabron).*

- *en 2023, planter 800 m de haies afin d'apporter ombre et fourrage aux chèvres et favoriser la biodiversité. Pourquoi pas l'occasion d'une journée portes-ouvertes !*

- *utiliser d'avantage la traction animale, nos deux mules de trait.*

... Et construire notre propre pressoir pour les poires. »

Les projets avancent

Comment partager des savoir-faire pour **cuisiner utile, sain et sympa ?** Pour cela nous souhaiterions organiser des ateliers.

Dans un premier temps, très modestement, les membres disponibles du CA se sont réunis chez et avec une adhérente qui a mis son gîte à notre disposition : autour de produits finis et à transformer, en particulier de "**légumes et fruits impatients d'être cuisinés**". Ne pas jeter, mais récupérer en accommodant ce qui s'abîme, tel était l'un des objectifs que nous nous étions fixés. Retrouvez sur notre site¹ les recettes concoctées en amont et sur place, puis dégustées dans une ambiance joyeuse.



Une expérience à renouveler et élargir pour des ateliers solidaires.

1. "Coin cuisine" sur naturaventoux.blogy.fr

... Coût de l'alimentation

Suite de la page 1

Des réponses se construisent petit à petit avec des expériences locales :

- épiceries solidaires,
- organisation d'ateliers favorisant l'autonomie et l'estime de soi : comment cuisiner des produits frais, comment gérer un budget, valoriser ses "déchets alimentaires" en les cuisinant,
- accès à l'épicerie à prix réduits - étiquettes à double prix, le prix marchand et le prix épival (épicerie solidaire à Valence),
- favoriser le développement des groupements d'achats de produits de qualité,
- achat en direct auprès des producteurs, groupements de producteurs,
- glanage⁴.

Natura Ventoux essaie à sa mesure d'initier la réflexion sur ces questions.

Gardons à l'esprit le sens des mots, économie et écologie ont la même racine : "oikos" signifie "la maison". La bonne administration de nos maisons passe par la connaissance de notre environnement.

4. Pratique ancestrale de ramassage après cueillette, toujours en vigueur et légale, très encadrée pour le respect des glaneurs et des agriculteurs.