

Rencontre « La souveraineté alimentaire »

05/10/2024 à Lourdes (65)

Programme :

15 h : Documentaire "Je suis le pain" du CIVAM 79, puis échanges avec Julien Cantegreil du GAB65 et Éric Marie, paysan-boulangier.

16 h : Documentaire "Reprise de ferme" du CIVAM 79, puis échanges avec Sibylle Malarmé de ADEAR 65 et Mathieu Gerbault de Ferm'en Coop.

18 h 30 : Documentaire "La part des autres", puis échanges avec Romain Fiat de l'association VRAC Pau/Béarn et Julien Iladoy éleveur Conf64, SSA Pau/Béarn.

De 14 h 30 à 18 h 30 : Exposition « Des agriculteurs pour des paysages vivants »

Cette exposition est également visible virtuellement sur <https://projet-coterra.fr/nos-productions/evenements/#exposition>

Prise de Notes des échanges :

- **Documentaire "Je suis le pain" du CIVAM 79, puis échanges avec Julien Cantegreil du GAB65 et Éric Marie, paysan-boulangier.**

Il est important de sensibiliser les consommateurs aux différentes farines existantes, aux différentes couleurs du pain, à la différence entre un pain au levain et à la levure boulangère « classique ». Par exemple : le levain permet une meilleure digestibilité du pain et une meilleure conservation.

Actuellement la récolte de blé est difficile liée à la météo capricieuse, ceci est aussi dû au fait que de nombreux agriculteurs utilisent du blé moderne, sans variation génétique qui ne s'adapte pas au changement climatique. Il faudrait utiliser du blé population qui correspond à une population dynamique de blé, qui se reproduit par pollinisation et se multiplie, ainsi la population est constituée de différentes variétés, ce qui permet d'être plus résilient.

Discussion sur les OGM : le système de multiplication est différent des OGM, c'est naturel. Les OGM « d'avant » = insertion d'un gène étranger dans le génotype de la plante pour lui donner une nouvelle caractéristique comme, par exemple, la résistance à un ravageur. Aujourd'hui les OGM se font plutôt par mutagenèse afin de changer le génotype sans insertion de gènes. Les OGM est un sujet difficile, il n'y a pas encore de consensus sur la loi OGM.

- **Documentaire "Reprise de ferme" du CIVAM 79, puis échanges avec Sibylle Malarmé de ADEAR 65 et Mathieu Gerbault de Ferm'en Coop.**

Le 65 est un département d'Occitanie où les fermes sont petites, très paysannes, il y a bcp de micro-exploitation (chiffre d'affaire autour de 20000€ - opposé aux

grandes exploitations où le chiffre d'affaire dépasse 100000€). Pour aider les porteurs de projet, il y a :

- le Pass Occitanie= aide à l'installation de 10000€ environ (différent selon les régions)
- la DJA = dotation aux Jeunes Agriculteurs d'environ 40000€, mais seulement pour les moins de 40ans
- la PAC : donne environ 5000€/an dans les 5 premières années
- la chambre d'agriculture propose des formations pr 3000€/an environ
- l'Adear aide aussi à l'installation avec des formations et un accueil collectif
- Ferm'en Coop qui est une couveuse dédiée au monde agricole et qui aide les aspirants paysans à tester leur projet
- Le contrat CAP qui permet de lancer son activité sans s'immatriculer (mais besoin d'avoir une autre activité professionnelle pour financer)
- Le statut cotisation solidaire qui permet d'avoir un statut agricole pour produire et vendre, mais sans protection sociale, sans cotisation à la retraite

Actuellement il y a une installation agricole pour 3 départs dans le 65 (ds le reste de la France on est plutôt sur 2 installations pour 3 départs). Lorsqu'une personne arrête son activité sans repreneur, les agriculteurs voisins récupèrent souvent les terres pour agrandir leur terrain et leur subvention PAC.

Une solution peut être de louer les terres au lieu de les revendre.

- **Documentaire "La part des autres", puis échanges avec Romain Fiat de l'association VRAC Pau/Béarn et Julien Iladoy éleveur Conf64, SSA Pau/Béarn.**

VRAC s'est lancé à Lyon à l'initiative des bailleurs sociaux pour porter la démocratie alimentaire. Il y a une distribution mensuelle dans des centres sociaux et dans des quartiers sans marché de producteurs grâce à l'achat de denrées en gros puis distribution sans marge à bas prix.

VRAC fait partie du réseau de la Sécurité Sociale Alimentaire (SSA) car ce réseau permet de remettre du lien entre habitants et connaît bien le milieu des personnes défavorisées.

La SSA est une solution pour retrouver de la démocratie alimentaire. Le concept est basé sur un système de cotisation qui serait réparti ensuite pour que chacun.e ait un chèque alimentaire de 150€ à dépenser pour des produits alimentaires jugés collectivement bon pour la santé. Actuellement il y a de nombreuses expérimentations locales comme à Toulouse ou Montpellier par exemple. Ces expérimentations font parti d'un collectif national SSA.

Ce système reprend les principes de la sécurité sociale lorsqu'elle a été créée après la 2nde guerre mondiale. Elle s'appuie sur 3 piliers :

- L'universalité : chacun.e paye en fonction de ses moyens et chacun.e reçoit en fonction de ses besoins
- La cotisation : pour une caisse autonome
- Le conventionnement : pour une bonne alimentation jugée collectivement

Pour plus d'informations : <https://securite-sociale-alimentation.org/la-ssa/>