



Nature	Ouvrage publié
Titre	La ville qui mange - Pour une gouvernance urbaine de notre alimentation
Auteurs	Nicolas Krausz, Isabelle Lacourt, Maurizio Mariani
Date de publication	2013
Nombre de pages	285
Pays	FR
Editeur	Editions Charles Léopold Mayer
Lien internet	https://books.google.fr/books/about/La_ville_qui_mange.html?id=zLOeBgAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
Lieu de consultation ou mode d'accès	Version numérique : https://books.google.fr/books/about/La_ville_qui_mange.html?id=zLOeBgAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false Librairies et Bibliothèque

Note argumentaire de la contribution

Écoles, hôpitaux, maisons de retraite, restaurants d'entreprises...

Aujourd'hui, dans le monde, plusieurs millions de repas sont servis chaque jour dans les collectivités et l'impact environnemental de la restauration collective est immense. Nicolas Krausz et Mauricio Mariani s'appuient sur l'histoire de la restauration collective et de la filière alimentaire pour envisager les leviers du changement.

Développement de l'agriculture péri-urbaine, création de nouveaux modèles de restauration durable, conscientisation des « mangeurs », adaptation du territoire et du cadre législatif, sont autant de solutions à mettre en œuvre pour construire un système aussi durable que possible, et revenir à une forme d'humanisme alimentaire.

Mots-clés

2013 – AGROECOLOGIE – ALIMENTATION DURABLE ET PLURIELLE – FILIERE ALIMENTAIRE – GESTION SOCIALE DE L'ALIMENTATION – GOUVERNANCE DE L'EAU – GOUVERNANCE ALIMENTAIRE – HUMANISME ALIMENTAIRE – IMPACT ENVIRONNEMENTAL – INTERSTICES DE LIBERTE – L'INTROUVABLE
« ECOTROPHOLOGIE » – LEVIER DE CHANGEMENT – MAITRISE DU FONCIER - MANGER SANS PRODUIRE – MECANISATION DU VIVANT – MODELE DE RESTAURATION DURABLE – NOURRIR LA VILLE - OUVRAGE BROCHÉ ET NUMERIQUE – POLITIQUES PUBLIQUES – RESTAURATION COLLECTIVE – UNION EUROPEENNE – URBANISME POTAGER – VILLE QUI MANGE

Sommaire

TABLE DES MATIÈRES

> Eating City	7
> Remerciements	8
<hr/>	
INTRODUCTION	9
<hr/>	
PREMIÈRE PARTIE - LA FILIÈRE DU « MANGER »	13
<hr/>	
> Le mangeur n'est plus le producteur	15
> Le mangeur est un consommateur désorienté	18
> La ville dévore l'espace	19
<hr/>	
I. MANGER SANS PRODUIRE	23
> Les âges de l'agriculture et de l'alimentation	24
> L'aliment à l'ère de l'agro-industrie : la mécanisation du vivant	25
> Le producteur à l'ère de l'agro-industrie	31
> Vers un changement d'ère : l'agroécologie ?	38
<hr/>	
II. MANGER SANS SAVOIR	45
> L'introuvable « écotrophologie »	45
> Pour une psychosociologie de l'alimentation	52
> Le « souci alimentaire » ou l'aliment caché	55
> Des interstices de liberté dans un monde alimentaire surdéterminé	71
<hr/>	
III. MANGER SANS AMÉNAGER	75
> La fin du couple ville-campagne	76
> Les coûts environnementaux de la ville qui mange	82
> Quand la géographie reprend la main sur l'histoire	90

283

LA VILLE QUI MANGE

DEUXIÈME PARTIE - NOURRIR LA VILLE : VERS UNE NOUVELLE

GOUVERNANCE ALIMENTAIRE	93
> Pour ou contre le principe d'une gouvernance alimentaire publique ?	95

I. LES POLITIQUES PUBLIQUES

> Nouvelles politiques agricoles nationales : changer l'offre par la demande	102
> L'exemple de l'Italie	115
> L'Union européenne : l'alimentation enfin à l'ordre du jour ?	118

II. LES VILLES, BRIQUES DE BASE DE LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

> Le modèle de la gouvernance de l'eau	127
> La maîtrise du foncier et l'urbanisme potager	132
> L'organisation de l'approvisionnement	136
> La régulation nutritionnelle	139
> La gestion sociale de l'alimentation	143
> La valorisation des patrimoines gastronomiques et agro-alimentaires	147

III. PRINCIPES POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE, PILIER

D'UNE SOCIÉTÉ DURABLE	153
> Pour un droit à une alimentation durable, conviviale et plurielle	155
> La relève alimentaire par les territoires urbains	165
> Pour des filières de production et de consommation durables	171

TROISIÈME PARTIE - LA RESTAURATION COLLECTIVE,

LEVIER DU CHANGEMENT	189
> <i>Yes, we can!</i>	190
> Pourquoi considérer la restauration collective comme un levier de changement ?	191

284

TABLE DES MATIÈRES

I. LA RESTAURATION COLLECTIVE, PARENT PAUVRE DE LA RESTAURATION

HORS FOYER	193
> La restauration commerciale	194
> La restauration en voyage	194
> La restauration collective ou sociale : un service par nécessité	196
> Les conditions de production	196
> Pour imaginer le futur, rien de tel qu'un retour en arrière	198
> Des moyens qui restent en deçà des nouvelles ambitions affichées	200
> Une bonne affaire, toutes ces économies ? Pas si sûr !	201
> L'industrie agroalimentaire : secteur contrasté entre globalisation et artisanat	203

II. LES RAISONS D'UN CHANGEMENT DE PARADIGME 207

> La restauration collective : consommatrice accrue de produits industriels	209
> La production agricole : un impact environnemental majeur	210
> Les impacts environnementaux liés au transport	213
> Les impacts environnementaux liés à la production des repas	216
> De la production des déchets : le scandale du gaspillage alimentaire	218
> L'évolution des métiers de la restauration collective	222
> Du côté des mangeurs	224
> La nourriture, trait d'union ou motif de discrimination : quel enjeu pour la restauration collective ?	226

QUATRIÈME PARTIE - DES PROPOSITIONS POUR CHANGER D'ÉCHELLE 233

> (Au moins) trois bonnes raisons pour agir	234
> Les politiques d'achat public écologique : pour une vision systémique	237
> Convaincre les élus par les attentes des électeurs	238
> <i>I have a dream...</i>	239
> Propositions pour mettre en place une filière alimentaire dédiée à la restauration collective	240

285

LA VILLE QUI MANGE

> Propositions pour établir trois niveaux institutionnels de gouvernance alimentaire	252
> Propositions pour rendre la ville agréable aux mangeurs	265

CONCLUSION 281

> La nourriture comme projet de vie et projet politique	281
---	-----

CONCLUSION

LA NOURRITURE COMME PROJET DE VIE ET PROJET POLITIQUE

Manger sans produire, manger sans savoir, manger sans aménager : les trois piliers du mal-vivre alimentaire dégradent nos agricultures, abîment nos corps et enlaidissent nos villes. Mais la malbouffe ne sera pas le mal du *xxi*^e siècle ou l'horizon morbide de nos civilisations mortelles. À la manière de la « marche du sel » de Gandhi ou plus loin encore de la Tea Party de Boston, les résistances aux monopoles de l'agro-industrie sur notre alimentation triompheront demain, inéluctablement, et ouvriront l'ère de nouvelles pratiques sociales et territoriales. La multiplication des échanges de graines en dehors des circuits commerciaux traditionnels commence à faire craquer les digues légales de la marchandisation de la nourriture. Elle montre la voie d'une gestion-production entre pairs de la biodiversité du vivant sur le même modèle que l'open source pour le monde numérique.

Oui, une révolution alimentaire est possible. D'abord à l'échelle personnelle. À côté de l'élitisme gastronomique de Slow Food, d'autres itinéraires sont possibles pour franchir le mur d'ignorance qui nous sépare des aliments. L'overdose du marketing, le ras-le-bol des emballages, la culpabilité du gaspillage, le dégoût de la fadeur, l'ennui de la standardisation, la peur des calories inutiles... Les leviers psychologiques sont si nombreux et divers qu'ils finissent tôt ou tard par remplacer l'abnégation alimentaire quotidienne par un questionnement inquiet – comment et par qui suis-je nourri? – puis par une recherche de sens existentiel : qu'est-ce que je veux vraiment manger?

Ma nourriture comme projet de vie, voilà une source intarissable de motivation pour s'engager dans la voie du développement personnel, du bien-vivre, de l'harmonie, de l'équilibre. Tous les ingrédients y sont réunis, de l'esthétique à l'éthique, de la santé à la volupté. Il existe peu de projets de vie aussi englobants que celui-là – sans parler de la dimension économique qui, la crise aidant,

LA VILLE QUI MANGE

transforme quelques sympathiques autocultivateurs postsoixante-huitards en références ultimes et investisseurs avisés.

Mais ce retour à la nourriture n'est pas qu'une affaire individuelle, il touche également au lien social, au vivre-ensemble. Grâce au potager ou à la cuisine, combien de belles histoires d'intégration ou plutôt de réintégration ont-elles été vécues par celles et ceux qui ne trouvaient plus leur place, le respect ou leur dignité dans la société? Parce qu'elle se fabrique et se partage, la nourriture est entièrement tournée vers l'autre, ses besoins, ses plaisirs. Le retour de l'agriculture en ville crée ainsi de nouvelles formes d'urbanité. Non seulement il faut réapprendre à cultiver des terres maigres et difficiles, mais surtout il faut le faire dans des espaces publics ou collectifs. Ici un parc municipal, là le jardin d'une copropriété, ou encore le toit d'un immeuble, ce qui compte avant tout, c'est le fait de travailler ensemble, de se réapproprier l'usage de la ville et le sens de la communauté. D'innombrables histoires prouvent que ces microcollaborations permettent de responsabiliser les citoyens par rapport à leur environnement, mais aussi de recréer une convivialité et une pluriactivité en partie détruites par l'architecture, les plans d'urbanisme et la division du travail.

Les politiques auraient tort de se priver de tels outils et remèdes pour guérir la ville de son mal-être. Les tolérer ne suffit pas. Il faut les susciter, les stimuler car l'heure de la ville qui mange est venue. La ville qui mange doit être considérée avec autant d'attention, de sérieux et d'imagination que la ville qui dort et la ville qui travaille et donc se meut. Tout reste à faire ou presque. Il faut bien sûr commencer par les cantines scolaires où l'avenir sanitaire, écologique et culturel de nos enfants se joue tous les jours. Mais on peut aller bien au-delà, déssectorialiser et transversaliser les questions alimentaires, construire de véritables filières alimentaires durables, réunir les secteurs privé et public, refonder les liens ville-campagne... La seule condition pour y parvenir – et c'est le message principal de ce livre –, c'est de faire de l'alimentation une compétence et une responsabilité des collectivités territoriales. Alors seulement, la ville qui mange pourra devenir une exigence et un projet politique.