



AGRICULTURE

« On parle souvent d'écologie punitive. Je vois tout l'inverse »

A contre-courant des discours souvent entendus, le climatologue liégeois Pierre Ozer assure qu'il est déjà possible de se nourrir en grande partie de produits locaux. Une manière, aussi, de soutenir des initiatives et des circuits courts et d'améliorer la résilience de notre système alimentaire.

JULIEN BIALAS

Professeur à l'Université de Liège, climatologue spécialisé dans les enjeux liés à la désertification, aux catastrophes naturelles et à leur gestion, Pierre Ozer est un homme passionné. Et passionnant. Depuis de nombreuses années, ce Liégeois s'intéresse aussi aux questions liées à notre alimentation. Il est notamment l'un des cofondateurs du festival de la transition alimentaire « Nourrir Liège », un événement qui met en lumière diverses initiatives en faveur d'une alimentation durable, respectueuse des limites planétaires et des êtres humains.

C'est au cœur de la Cité ardente que nous retrouvons ce chercheur, qui tient à montrer que, malgré les réserves souvent exprimées, il est déjà possible de repenser notre alimentation et, à travers elle, toute notre société. Pour étayer son propos, Pierre Ozer évoque ces terrains mis à disposition de maraîchers par les autorités locales, sur lesquels fruits et légumes sont cultivés sur de petites surfaces, de quelques hectares à peine. Une manière de travailler qui se veut à la fois une réponse et une alternative au système conventionnel, sur les plans humain, environnemental, mais aussi nutritionnel.

« L'argent est investi dans le patrimoine local »

Au-delà de ces éléments déjà relativement connus, Pierre Ozer souligne les bénéfices économiques de ces filières courtes, surtout au vu des externalités négatives cachées de notre alimentation, composée par une forte consommation de produits ultratransformés. Des externalités qui reprennent les coûts environnementaux, sanitaires et sociaux engendrés par la production et la consommation alimentaires, mais qui ne sont pas intégrés dans le prix payé en supermarché. « Dans ces initiatives, l'argent est investi dans le patrimoine local, il ne se dilue pas dans des multinationales. Cela permet de soutenir des filières locales, de créer de l'emploi. La biodiversité se régénère, les sols aussi, de sorte que les gens tombent moins vite malades. Ces producteurs proposent aussi des abonnements pour les habitants du quartier, qui viennent au champ chercher un panier. Cela crée aussi des liens. »

Les initiatives qui se multiplient sur le territoire sont diverses. Ici, quelques hectares cultivés par des maraîchers ; là, un projet développé dans un cadre scolaire pour reconnecter les enfants aux fruits du jardin. En plein cœur de Liège, un ancien jardin ouvrier de six hectares est encore aujourd'hui cultivé par les familles du quartier. « Ils font des conserves avec leur production et sont presque autonomes toute l'année. Il y a des échanges de bonnes pratiques, de graines. Il y a des échanges, du lien. Ils font société. Des choses parfois toutes simples, mais formidables. »

« Sans s'en rendre compte, on adapte son régime alimentaire »

Le chercheur poursuit avec une visite d'une des trois implantations des Petits Producteurs, une coopérative de magasins d'alimentation locale et biologique. L'épicerie travaille avec trois grands maraîchers ainsi qu'avec une série d'autres producteurs qui fixent eux-mêmes leurs prix pour vivre di-

gnement de leur travail. Les produits de saison – diverses variétés de choux, poireaux, pommes de terre, cresson, épinards – remplissent les étals en vrac. Du fromage et de la viande sont également proposés, mais dans une moindre mesure que dans les grandes surfaces. Pour les agrumes, les huiles et les céréales, des partenariats ont été noués avec d'autres filières partageant les mêmes valeurs dans le sud de l'Europe.

« Il y a une quinzaine d'années, je faisais mes courses comme tout le monde en supermarchés. J'achetais de la viande ou du poisson, puis je réfléchissais à ce que je mettais autour. Ici, c'est complètement différent : l'assiette se construit d'abord à partir des légumes », illustre Pierre Ozer. « Sans même s'en rendre compte, on adapte son régime alimentaire et on réduit aussi ses déchets. Nous sommes cinq chez moi et nous ne sortons plus qu'une poubelle de trente litres toutes les trois semaines, sans que j'aie l'impression de faire un effort. On parle souvent d'écologie punitive, de contrainte. Moi, je vois tout l'inverse. »

Le climatologue voit dans ces dispositifs une alternative visible, crédible et meilleur marché (à qualité de produits comparable) que le modèle dominant aujourd'hui, marqué par l'agriculture conventionnelle et une distribution largement dominée par les chaînes de supermarché, dont il critique le fonctionnement. « Les actes d'achat y sont orientés vers des produits qui ne sont ni bons pour l'environnement ni bons pour la santé. Il existe aussi un rapport de domination très fort à l'égard des producteurs dans la fixation des prix. Chez Delhaize, il y a parfois quelques petits étals réservés aux producteurs locaux lorsque le franchisé est sensible à ces questions, mais cela reste limité. »

« Le consommateur a la capacité de faire bouger les lignes »

Parfois discrédité et qualifié de « doux rêveur », accusé de vouloir revenir à l'époque des grottes et des bougies en promouvant ce type d'initiatives, Pierre Ozer appelle au contraire à regarder les limites de notre système actuel. « Nous avons 600.000 personnes qui dépendent de l'aide alimentaire. Plus de deux millions de personnes sont en situation d'obésité. De quoi me parle-t-on ? Je ne veux pas retourner à l'âge des cavernes, je veux explorer des voies plus intéressantes. »

En repensant aussi bien la chaîne de production que celle de distribution, en misant sur des filières plus courtes et plus locales, le scientifique voit également un moyen de rendre notre modèle plus robuste et résilient face aux crises. « Actuellement, nous sommes très fragiles. Si les systèmes de distribution sont un jour bloqués, deux jours plus tard, les rayons des supermarchés peuvent être vides. Les pays se sont hyperspécialisés dans la production de certains aliments. Mais on a vu, avec la guerre en Ukraine, à quel point nous sommes fragiles et dépendants. Il y a quelques années, il y a eu une pénurie de moutarde de Dijon.



L'idée, c'est que, dans cinq à dix ans, 30 % de l'alimentation des Liégeois et des Liégeoises provienne de l'arrondissement ou de la province

Pierre Ozer
Climatologue à l'Université de Liège

”

Pourquoi ? Parce qu'il y avait de mauvaises récoltes au Canada. C'est fou. »

Face à ces constats, Pierre Ozer aime rappeler que le consommateur vote trois fois par jour en choisissant la manière dont il compose son assiette. « Le client a la capacité de faire bouger les lignes. Si 1.000 personnes font leurs courses dans un magasin des Petits Producteurs, il faudra ouvrir d'autres magasins, inciter d'autres producteurs à faire la transition vers le bio. » Une préoccupation réservée à quelques consommateurs privilégiés ? Pour le scientifique, l'alimentation et le temps du repas peuvent aussi constituer une manière de repenser son quotidien, sa relation au travail, et de retrouver du temps de qualité en préparant puis en partageant un repas cuisiné au sein du ménage. « Même si cela peut être compliqué, parce que les gens sont coincés dans le système et doivent parfois cumuler deux emplois pour joindre les deux bouts. »

« Chaque crise est une occasion de construire autre chose »

Au-delà de la responsabilité individuelle, Pierre Ozer souligne le rôle essentiel des pouvoirs publics et des autorités locales pour accompagner cette transition, tant du côté des consommateurs que de celui des producteurs, et pour l'accélérer en activant les leviers dont ils disposent : mise à disposition de terrains, incitants fiscaux, réflexion autour de l'alimentation collective. « L'université a, par exemple, dé-

cidé de reprendre en main ses restaurants universitaires. Désormais, on peut faire certains choix pour avoir davantage de légumes locaux et de saison, et travailler avec des producteurs des environs qui respectent le sol, les insectes et la biodiversité. » L'intercommunale liégeoise ISO SL s'illustre aussi dans ce domaine en préparant plus de 10.000 repas par jour, dont 4.000 repas sains et durables destinés à des écoles et des crèches de la région.

Malgré la lenteur du processus et la taille encore limitée de ces initiatives, Pierre Ozer veut rester optimiste. « Evidemment, comme climatologue, je me prends parfois la tête et j'ai envie de pleurer. Cela fait 25 ans que nous portons certains messages et pourtant, la trajectoire qu'il fallait éviter, nous sommes en plein dedans. Mais chaque crise est aussi une occasion de construire autre chose. Les choses avancent lentement, mais quand on regarde le chemin parcouru ces quinze dernières années, c'est colossal. L'idée, c'est que, dans cinq à dix ans, 30 % de l'alimentation des Liégeois et des Liégeoises provienne de l'arrondissement ou de la province. Le but est de continuer à développer la ceinture alimentaire, même si l'objectif n'est pas de couvrir tous nos besoins. Ce ne serait même pas souhaitable, car en cas de crise, nous serions vulnérables. A terme, mon rêve, c'est que l'on parle de l'agriculture bio et locale comme étant l'agriculture conventionnelle. »