

« Carrément trop xx^e »

Nous sommes de plus en plus nombreux à nous interroger et à chercher à redonner un sens aux actes que nous effectuons – sans y réfléchir – quotidiennement. Parmi ces actes effectués de manière quasi machinale s'en trouve un fondamental : celui qui consiste à se nourrir.

Certes, l'explosion des livres et des blogs culinaires incarne l'engouement que nous avons, en France, pour la cuisine et la bonne bouffe. Pourtant, même si nous faisons très attention au contenu de notre assiette (ne me dites pas que vous n'avez jamais fait de régime !), force est de constater que ce dernier ne reflète pas toujours les saisons (ah, les oranges et les ananas en hiver !) et que notre gamme de saveurs et d'aliments est limitée. Pour certains même, en dehors des déjeuners/dîners partagés avec des amis ou en famille, au quotidien on fait vite et bien, du type plat cuisiné-yaourt-carrés de chocolat... non ?

Alors naturellement, pour beaucoup, la perspective de scruter en détail les étiquettes et l'appréhension de perdre du temps et de l'argent ne sont pas enthousiasmantes. Mais justement : êtes-vous bien certain que faire attention à son alimentation fait perdre tant de temps et d'argent que ça ?

Et puis, me direz-vous, « *en France notre rapport à l'alimentation n'est pas le pire que l'on puisse avoir dans le monde* », mais n'avez-vous tout de même pas la sensation, parfois, que nous avons tout oublié ? Notre lien à la terre, à la biodiversité, à la saisonnalité, au goût, etc. Tellement oublié que l'on se préoccupe souvent bien plus des ouvriers asiatiques exploités que des pauvres cultivateurs ou pêcheurs de notre territoire. Pour de nombreux citadins, ceux qui sont à la campagne semblent être loin de *tout*. Barbara Kingsolver (mon idole locavore !) ne s'y trompe pas d'ailleurs, lorsqu'elle remarque que « *l'antipathie entre l'urbain et le rural est si ancrée dans notre culture qu'elle a son propre lexique : (A) bêcheur, blanc-bec ; (B) cambrousard, cul-terreux, péquenaud, bou-seux, pedzouille, glaiseux, fille de paysan, provincial, beauf. La liste est bancale. Il n'y a pas de doute quant à savoir qui remporte la guerre culturelle* ».

Être locavore, c'est regarder les choses autrement, creuser, aller plus en profondeur. Il ne s'agit pas de faire l'éloge de la sagesse paysanne face aux

comportements citadins, il suffit de prendre conscience que notre alimentation détermine notre façon d'exploiter le monde.

Comme l'alimentation représente aussi un choix très personnel, le sujet est délicat. Je vous propose donc, avant tout, de faire un point sur les différents constats écologiquement non viables auxquels nous faisons face aujourd'hui et sur les enjeux qui se présentent à nous en conséquence.

Je ne vais certainement pas vous faire une leçon de choses, ni moraliser votre manière de voir la vie. Je vous donne juste quelques arguments que vous pourrez facilement livrer à votre entourage (celui qui ne se préoccupe même pas de l'ouvrier asiatique...) afin de leur montrer en quoi, contrairement à vous – et comme le veut ma gentille, mais suprême insulte écolo – ils sont encore « *beaucoup trop xx^e* ».



Un peu d'histoire

Inventée par Tim Lang, dans les années 1980, la notion de kilomètre alimentaire, *food miles* en anglais, a immédiatement trouvé de nombreux partisans cherchant à réduire la distance parcourue entre la fourche et la fourchette. Les locavores se définissent alors comme « un groupe d'aventuriers culinaires qui tendent à consommer des aliments produits à moins de 160 km de leur ville », et ce, afin de réduire le coût écologique induit par le voyage des denrées alimentaires et d'en maîtriser la traçabilité.

Aux États-Unis, le mouvement initié par Bill McKibben (le plus célèbre des locavores) est si développé que le restaurant de la société Google a été baptisé le Café 150 (les aliments qu'il propose viennent d'un rayon de 150 miles, soit 240 km). Le mot « locavore » est d'ailleurs entré dans le New Oxford Dictionary en 2007 en tant que « mot de l'année ».

En cherchant d'autres synonymes, nous pourrions parler de « pétrophobes », de « saisonariens » ou bien encore de « mangeurs sédentaires, non alambiqués ».

Ce qui fait grogner les locavores

Devenir locavore, c'est retrouver du bon sens et un vrai rapport à ce et ceux qui nous entourent. Pour certains, cette pratique correspond à un retour en arrière, au temps de nos grands-parents voir arrière-grands-parents – ce qui n'est pas faux, dans le sens où nos grands-parents étaient des locavores avant la lettre. Mais nos aînés n'avaient pas le choix : les circuits courts étaient le mode de distribution le plus répandu.

