

Un petit plat pour l'Homme, un grand pas pour l'humanité ?



Hélène Binet

Porte-parole de
La Ruche qui dit oui!

Hier soir, j'ai mangé une salade de tomates, simple, nature, avec pour seul décorum un filet d'huile d'olive. Je suis passée à table et j'en ai pris plein les yeux, les papilles et les idées. Dans mon assiette, le monde entier semblait s'être invité. Green zebra, Rose de Berne, Noire de Crimée, Andine cornue rivalisaient de goût avec une vraie cœur de bœuf, pleine, charnue, à faire pâlir les mauvaises copies industrielles. Ces variétés anciennes m'ont fait voyager sans pour autant avoir fait le tour de la planète. Bien au contraire. Elles ont poussé en Picardie, à une heure de chez moi, chez Nicolas Thirard, mon fournisseur officiel de légumes. Elles ont été cueillies la veille, à point, n'ont connu ni les serres chauffées, ni les frigos, ni les centaines de kilomètres d'autoroute, ni la main d'œuvre exploitée et clandestine. Elles étaient de toutes les couleurs, pleines de vitamines, d'odeurs, de saveurs.

MANGER, UN ACTE QUOTIDIEN ET POLITIQUE

« Et il t'a coûté combien ton kilo de tomates de bobo qui sauve la planète ? » me demanderont les esprits railleurs qui, eux, se gargarisent d'avoir déniché le prix le plus bas au supermarché. 4,95 €, toutes taxes comprises, c'est-à-dire sans coût caché. Mon kilo de tomates acheté en circuit court a justement rémunéré le producteur qui, d'ailleurs, en a lui-même défini le prix. Sur 4,95 €, il en a touché plus de 80%. Quand on sait qu'un agriculteur sur trois gagne moins de 354 € par mois, l'équation me semble acceptable. Aussi, les tomates de Nicolas ont poussé sans produits chimiques qui, en France, ont massivement pollué nos sols et nos cours d'eau (53% de nos rivières sont contaminées par les pesticides). Pas de coûts de dépollution donc, mes tomates pèsent sur l'environne-

ment aussi peu qu'un grain de pollen porté par le vent.

Mais ce n'est pas tout. Chez Nicolas, la vente directe lui a permis de créer plusieurs emplois. En France, les exploitations en circuits courts tournent en moyenne avec 2,2 personnes quand leurs cousines traditionnelles ne dépassent pas les 1,4 employé. J'ajouterais que je n'ai pas gâché un demi-gramme de cette salade dans un monde où un tiers des aliments sont jetés ou perdus. Enfin, hier soir, j'avais 8 ans. Le fabuleux goût des tomates m'a projeté dans la salle à manger de ma

« Mon kilo de tomates acheté en circuit court a justement rémunéré le producteur, qui d'ailleurs en a lui-même fixé le prix »

Pas de coût caché, des agriculteurs mieux rémunérés, des productions sans produits chimiques... le circuit court a tout bon.



grand-mère. « La bonne cuisine, c'est le souvenir », écrivait Georges Simenon.

Aujourd'hui, manger est un acte aussi quotidien que politique. Une pratique banale aux répercussions globales. Trois fois par jour, nos menus ont un impact sur le climat, l'emploi, l'aménagement du territoire ou la santé. Manger serait la nouvelle arme de construction massive? Sans doute. Surtout si on la met entre les mains des 67 millions de consommateurs qui ont le pouvoir d'agir dans l'assiette. Alors, qu'est-ce qu'on attend? De Lille à Saint-Bertrand-de-Comminges, ressortons nos tabliers, agrandissons notre table, partageons nos bonnes recettes, faisons les bons choix dans l'assiette. Et fin septembre, rejoignons le mouvement #fourchettepower lancé par La Ruche qui dit Oui!, un simple hashtag pour montrer que, partout, en France, nous sommes tous mangeurs, tous acteurs.

En 2018, l'état de la planète ne s'accommode plus des petits pas. Et si, tous ensemble, on faisait la révolution des petits plats? ■

LA TRIBUNE Abonnement

Avec l'édition abonnés
La Tribune, prenez
les bonnes décisions



Formule
INTÉGRALE

21€ /MOIS
SEULEMENT
au lieu de 37€

OFFRE
SPÉCIALE

Réservée aux
nouveaux abonnés

J'en profite sur
abonnement.latribune.fr