

Gilles Fumey  
10 mai 2009

## Stéphane Linou, "locavore"

Animateur territorial, Stéphane Linou est devenu champion du "Eat local"



**Stéphane Linou**

Photo : La Dépêche du Midi

A ceux qui se demandent encore à quoi peuvent bien mener les études de géographie, Stéphane Linou, ancien étudiant géographe sur les bancs de la turbulente université de Toulouse-le-Mirail pourra donner une réponse consistante. En 2004, il n'a pas trente ans quand il crée sa première association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) à Castelnaudary dans l'Aude. Jusqu'ici, tout est banal. Sauf que depuis septembre 2008, il est sous le feu des médias parce qu'il **décide d'entamer pendant un an l'expérience d'une alimentation locale**. En clair, il ne consomme que des aliments produits... dans un rayon de 150 kilomètres. Géographie appliquée et militante, non pas parce que Stéphane Linou pense que les citadins pourraient en faire autant. Mais parce qu'il veut sensibiliser les mangeurs sur la fragilité de leurs approvisionnements. Stéphane pense que les « villes sont sous perfusion » ou plus simplement dans la « dépendance alimentaire ».

On dira : cette dépendance a existé pour des milliards de Terriens qui ont vécu loin de la terre. Mais aujourd'hui avec l'urbanisation, elle prend des proportions inquiétantes : « Que ferions-nous en cas de guerre, de longue crise pétrolière, argumente Stéphane ? Croyons-nous que nous échapperions aux famines ? » A-t-il tort quand la pauvreté s'étend au Royaume-Uni où les prix alimentaires ont augmenté de plus de 10% en 2008 ? D'où la question : « **Pourquoi aller chercher à des milliers de kilomètres ce qu'on peut produire ici ?** » Stéphane habite la région de Castelnaudary dans l'Aude, des cantons pas vraiment défavorisés... De ses années d'études à Toulouse, il a pu constater que « la ville avait tout bétonné ». Et en reliant cette perte à ce qu'il apprend de New York où des citadins se tournent vers les agriculteurs, il pense que Castelnaudary en troisième couronne toulousaine pourrait sauver ces terres.



notre rebelle des supermarchés lorsqu'il prouve que les produits de grandes surfaces sont « 50% plus chers que ce qu'il a trouvé chez ses maraîchers, et en plus d'une qualité dont je ne voudrais pas dans mon assiette ».

**Tout cela fait sourire les sceptiques** car l'expérience n'est pas reproductible. La question n'est pas là, même s'il faudra bien prendre la mesure d'une « insécurité alimentaire » régionale. La question est de savoir si des modèles alternatifs à l'agriculture actuelle sont possibles ? Elle n'est pas nouvelle. La méfiance vis-à-vis de la chimie a touché les Etats-Unis et le Japon depuis la fin des années 1950. L'idée de la provenance géographique existe bien au Japon dès 1965 avec les premiers Teikei, autrement dit « nourriture avec visage du fermier dessus » et avec déjà l'exigence de produits campagnards. Dans les pays alpins comme la Suisse, ce sont des *food guilds*, fermes communautaires qui inspirent des agriculteurs et consommateurs étatsuniens de la Community Supported Agriculture (CSA) qui devient au Canada, le « fermier de famille ». Plus de mille CSA essaient en Amérique du Nord qui inspire à son tour des producteurs varois, danois, hollandais, hongrois, néo-zélandais. Beaucoup d'obstacles demeurent à l'extension de ces associations, mais leur modèle peut évoluer et inspirer de nouvelles exigences chez les mangeurs. L'autre scepticisme sur l'expérience de Stéphane Linou est **le temps qu'il passe à se nourrir** : « Je passe surtout beaucoup de temps à... dire ce que je fais. Et le réseau qui est entrain de naître, c'est du temps, mais un temps précieux. A quoi sert-il de toujours courir ? »

Nous avons pris des nouvelles de Stéphane Linou cette semaine : **il va très bien physiquement**. Ses deux derniers bilans de santé sont excellents, même s'il admet avoir eu une petite poussée de cholestérol en fin d'année, ce qui est bien normal quand on habite le fief du cassoulet et la région qui produit le plus de [gras en France](#). Ses reins fonctionnent très bien et le vin de la région fait merveille sur son tonus.

**Que compte-t-il faire le 9 septembre 2010**, lorsqu'il aura achevé son année ? « Une petite fête sans doute. Et rempiler, dit-il, car j'ai des engagements avec le lycée et mes proches sont devenus des militants locavores... »

« Voici donc arrivé le temps du commerce équitable Nord-Nord », conclut-il. Et comment la jeunesse qu'on dit blasée et passive, veut changer le monde.

Gilles Fumey (université Paris-Sorbonne)

**Pour en savoir plus :**

- A la télévision : [interview de S Linou](#)
- Son site internet : <http://www.mangeonslocal.fr/>
- [Les AMAP dans l'alimentation, une nouvelle forme de rapports consommateurs-producteurs ?](#)

**Le Midi français serait-il la terre de la reconquête de nos assiettes ?** (*Hôtellerie et Restauration*, 31 mars 2009)

Nîmes (Gard) Le 1er Forum militant du goût, organisé par les chambres consulaires du Gard (CCI de Nîmes, CCI d'Alès-Cévennes, Chambre de métiers et d'artisanat du Gard) a eu lieu le 30 mars, pour promouvoir **les circuits d'approvisionnement courts entre producteurs et professionnels des métiers de bouche engagés dans une démarche qualité**. Ces derniers ont pu participer à des ateliers pratiques de cuisine du terroir et rencontrer les exploitants pour

négocié d'éventuels contrats commerciaux. Puis les apprentis du CFA de Marguerittes, hôte du salon, ont présenté la mention 'Art de la cuisine allégée' sous forme d'une démonstration suivie d'une dégustation. Une centaine de professionnels avait répondu à l'invitation. Cette démarche 'Militant du goût' consiste à valoriser les produits de terroir gardois et les filières qui les utilisent. Toute labellisation 'Militant du Goût' nécessite le respect d'un cahier des charges strict notamment en matière d'hygiène, de production, de traçabilité, et de respect de la saisonnalité.

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)