

LETTRE AUX communautés

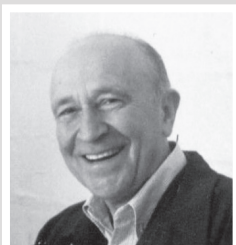
www.missiondefrance.fr

N° 290 - MAI - JUIN 2017 - 8, 50 €

A TABLE !

- Se nourrir quand on est pauvre
- De la fourche à l'assiette
- La table de Dieu ou l'espace du don





Par Michel Grolleaud

ÉDITORIAL

Sans souffle et sans eau, présents dès l'origine de la Création selon la Genèse, nous ne pourrions pas vivre. Mais nous sommes corps et esprit - esprit incarné - et âme intimement, comme aime à dire François Cheng. Corps et esprit qui ont besoin de nourriture suffisante pour exister et croître, pour penser et parler, en un mot, pour vivre humainement. Dès lors, la nourriture physique prend une dimension culturelle et liturgique, sinon mystique. Et l'expression populaire « A table ! », qui retentit souvent comme un appel à l'heure des repas, devient invitation pressante au partage fraternel.

Maryno Bodinier ouvre ce numéro en témoignant de son évolution personnelle puis familiale dans la relation à la nourriture, depuis sa jeunesse où le repas n'était qu'une nécessité indispensable, pour s'inscrire peu à peu dans un nouveau mode de vie tenant compte des conditions de production des aliments et de la dimension culturelle et sociale du repas, y compris de la valeur du jeûne non seulement spirituelle mais aussi politique, dans un monde où le gaspillage de nourriture est une insulte aux populations sous-alimentées ou réduites à la famine. Puis, dans la même veine, Francine Gaillet nous raconte, qu'ayant découvert en voyageant hors de France divers comportements vis-à-vis de la nourriture mais aussi la variété des menus et des recettes, elle s'est passionnée pour l'art culinaire. Et finalement, elle a décidé de se consacrer à l'éducation alimentaire en milieu scolaire, comme aussi en famille, en ayant toujours le souci, avec de petits budgets, de la qualité des produits naturels et de la saveur des mets.

Avec Patrick Salaün, nous entrons dans le milieu de la restauration collective, celui auquel il fut affecté au moment de son ordination comme lieu de mission de prêtre au travail. Après dix ans comme cuisinier dans les Alpes, puis dans un centre d'accueil en banlieue parisienne, le voici redevenu cuisinier en Bretagne. Parcourant cette longue et riche expérience « en pleine pâte humaine », il nous fait découvrir comment les rencontres, les dialogues et les partages vécus dans le quotidien lui permettent de témoigner de l'évangile et d'une Eglise fraternelle. Avec Mathilde Durin, nous revenons à la responsabilité éducative dans un milieu particulièrement difficile. En effet, après une expérience en hôpital comme infirmière, elle exerce maintenant sa profession dans une maison d'adolescents de la région parisienne. Tout en connaissant, dit-elle, ce qu'est une alimentation équilibrée, les ados résistent d'autant moins à la tentation des multiples produits de consommation rapide qu'ils s'évadent plus souvent des repas en famille. D'où l'importance d'une éducation adaptée à leur âge et à leur fragilité psychologique. Puis, c'est dans le monde de la pauvreté que nous introduit Huguette Boissonnat en nous faisant part de la réflexion lucide et de la grande expérience d'ATD Quart-Monde face à l'insécurité et à l'inégalité alimentaires dont pâtiennent les populations pauvres. Aussi les militants ATD font-ils un énorme effort non seulement d'éducation, mais aussi de démarches pour l'accès des pauvres à « une alimentation saine et durable », en soulignant que le plus important est de privilégier la possibilité « de se nourrir et de nourrir les siens durablement et dignement ».

Jean-Paul Havard nous fait part de sa longue expérience d'ouvrier agricole, d'abord dans les vignobles du Languedoc et maintenant dans l'élevage laitier. Qu'il s'agisse de la vigne et du vin comme du lait et du fromage, il met en garde contre ce qu'il appelle la « bio-tendance » à la mode, au détriment d'une appréciation de la véritable qualité des produits et d'une attention réelle aux conditions de vie du monde paysan et de ses problèmes économiques et sociaux. Poursuivant cette réflexion, Nicolas Renard expose les grandes lignes d'un important livre de Marc Dufumier : *Famine au sud, malbouffe au nord*. A lui seul, ce titre nous interpelle, d'autant plus que c'est le fruit de la longue expérience de

cet agronome qui fut toute sa vie professeur à l'INA-PG (Institut national agronomique Paris-Grignon), devenu « Agro-Paris-Tech », et qu'il présente objectivement les avantages et les inconvénients de l'agriculture moderne, dont les dérives socio-économiques et commerciales sont de plus en plus préoccupantes. Pour compléter ce tour d'horizon du monde agricole, Olivier Thouret, agriculteur réfléchi et militant, après avoir exposé la coexistence de deux modèles agricoles, plus concurrents, sinon complémentaires, qu'opposés, nous fait part de son engagement au service d'une agriculture familiale responsable, soucieuse de qualité biologique et de respect écologique, en vue de « rapprocher l'acte de produire sainement et celui de se nourrir ».

Elisabeth et Benoit Huyghe nous permettent de découvrir une fondation et une histoire méconnues, dont l'origine remonte à la veille de la seconde guerre mondiale. De façon prémonitoire, le philosophe de la noblesse sicilienne Lanza del Vasto, disciple de Gandhi, décida de fonder, avec son épouse, la « Communauté de l'Arche » basée sur la non-violence active et sur un mode de vie laborieux, simple et frugal. Installée depuis longtemps dans les Cévennes, cette communauté a connu des aléas, de sorte que certains de ses membres ont décidé d'établir en Bretagne une fondation du même esprit. C'est une nouvelle et courageuse aventure dont ils nous font part, en nous livrant leur réflexion d'une réelle lucidité sur le monde actuel et d'une profonde spiritualité chrétienne. Vient alors une riche méditation de Denis Lombard sur la conception et le sens de la nourriture dans les évangiles, où Parole et Corps s'unissent dans la geste eucharistique, à la fois, fois mémoire et alliance, offrande et repas fraternel.

Il revient à Bernard Michollet de développer théologiquement ce « mystère central de notre foi ». En partant de la Genèse, puis de la révélation de la Sagesse dans l'Ancien Testament, pour arriver aux évangiles et autres écrits apostoliques, il nous livre une remarquable réflexion sur le sens de la nourriture dans la vie du Christ et, à sa suite, dans celle de l'Eglise, où la table humaine devenant celle de Dieu se révèle « l'espace du don ».

Pour illustrer ce thème de la table par un exemple puisé dans l'histoire, Gersende de Villeneuve a exploré la vaste littérature de cette mystique exceptionnelle du Moyen-Age qu'était Hildegarde de Bingen, passionnée de connaissances scientifiques, notamment botaniques, qui lui permettaient d'enrichir sa pratique culinaire et de créer des recettes. Enfin, Malou Le Bars nous entraîne dans une contemplation lumineuse du film *Le festin de Babette* et nous enchante par la délicatesse de son analyse d'une merveilleuse initiative qui conduit subtilement à la métamorphose des esprits et des cœurs.

PROCHAINS THÈMES :

N° 291 LES MOTS POUR DIRE

N° 292 L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA MISSION DE FRANCE.



“ DIS-MOI CE QU’IL Y A DANS TON ASSIETTE ET JE TE DIRAI QUI TU ES ! ”

Par Maryno Bodinier

Maryno Bodinier est membre de la communauté Mission de France depuis 1978. Elle est conseillère conjugale et elle est engagée avec Marc, son mari, dans l’aventure d’un habitat groupé à Die.

Un slogan bien prétentieux, mais qui indique quand même que les choix alimentaires traduisent une forme de conscience. Pour moi, l’enjeu de la « bouffe / mal bouffe » a été le fruit d’un lent cheminement puisque dans ma famille d’origine ce n’était pas un sujet très prisé. La nourriture ne tenait pas une grande place et je n’ai pas été initiée à l’art culinaire. Seulement le strict minimum ! J’ai quelques souvenirs de repas un peu plus élaborés qu’à l’ordinaire mais le quotidien se résumait à un plat de viande accompagné d’une céréale ou de légumes.

Ma grand-mère maternelle était plus fine cuisinière que ma mère. J’aimais ses petits plats qui contrastaient avec le steak purée ou les spaghettis devenus des grands classiques !

■ RENCONTRE AVEC DES PIONNIERS DU BIO

Je me souviens de ma première rencontre avec le « bio ». J'avais 16 ans et j'avais été invitée à manger chez les parents d'un copain. Je garde l'odeur du pain au levain, le goût de la sauce avec l'huile de colza, la découverte de la levure alimentaire. Je débarquais dans un nouveau monde, une autre façon de manger bien loin de la baguette fraîche de chez moi ! Peu de temps après, je participais avec ce même groupe d'amis à une journée jardinage chez un maraîcher bio près de Chambéry. En 1970, il était précurseur et les coups de main étaient bienvenus pour le seconder dans sa transformation ambitieuse et mal comprise. J'ai écouté son récit, ses dénonciations de la pollution par les pesticides, ses convictions d'une autre agriculture, sa peur de l'avenir. J'entendais parler pour la première fois la langue écologique.

Dans les années 1975, en rencontrant Marc, cuisinier à cette époque, j'ai un peu plus élargi mon champ de réflexion ! Dans sa famille, les repas ont une toute autre place marquée par l'inscription rurale et le travail au jardin. Par son métier, il avait déjà fait un premier tour de piste car, après avoir

travaillé dans des restaurants étoilés, il avait fait le projet d'ouvrir une auberge paysanne à Cholet. Nous avons tricoté nos deux cultures familiales !

■ AJUSTER LE DISCOURS ET LES ACTES

Peu à peu une prise de conscience s'est faite m'amenant à revisiter mes choix, mon mode de consommation, ma façon de préparer les repas et de me nourrir. Je reconnais qu'il m'a fallu beaucoup de temps pour ajuster le discours et les actes. Ce n'est pas si facile de remettre en cause des habitudes, un héritage familial dans un domaine si chargé d'affectif. Se nourrir est un acte symbolique qui s'inscrit dans une culture familiale elle-même marquée par une société, une tradition. La nourriture subit des modes, des pressions sociales. Moi-même, je suis née dans l'après-guerre où la reconstruction sociale allait de pair avec les grandes productions agricoles, l'apparition de l'industrie agro-alimentaire, les premières grandes surfaces. La majorité des personnes de nos familles défendaient ce modèle ; je me souviens d'un oncle paysan en Saône et Loire pris dans cette dynamique de la production. Je ne l'ai pas entendu critiquer ce modèle dominant.

Aujourd'hui les scandales alimentaires tels que celui de la « vache folle » ont amené une méfiance vis à vis de l'industrie agro-alimentaire. Les rayons « bio » prennent de plus en plus de place dans les magasins. Mais est-ce une mode de plus ? Y a-t-il un vrai changement de comportement ? Y a-t-il une prise de conscience que notre façon de nous nourrir est un véritable enjeu pour notre santé et pour l'avenir de la planète, que nos choix ont des conséquences pour les générations futures ?

UN CHOIX DE VIE

Cette recherche nous a amenés à revisiter plus globalement l'ensemble de nos choix de vie. Depuis un peu plus de sept ans, nous habitons dans une région très marquée par l'agriculture biologique où nous avons construit un habitat groupé. La question de la nourriture s'articule avec les autres modes de vie : l'habitat, les matériaux de construction, les transports (ce n'est pas là où nous sommes les plus performants !), la question de l'énergie. Nous cherchons à mettre plus de cohérence dans cet ensemble.

Marc a été pendant trois ans administrateur d'une SCIC « la Carline » qui gère une épicerie biologique à Die où nous habitons. Nous avons un peu creusé la question politique autour de l'alimentation et mieux compris que nos « petits pas » ont des conséquences pour la planète - notamment la question de la viande. Quand j'ai découvert que, pour produire 1 kg de bœuf, il faut quinze mille litres d'eau, l'effet vertige a été immédiat. Aujourd'hui, nous mangeons de la viande deux ou trois fois par mois et nous sommes en bonne santé. Nous avons aussi passé au crible les modèles économiques qui sous-tendent ce que nous avons dans nos assiettes. Les questions fusent : pourquoi les producteurs bios ne gagnent-ils pas leur vie correctement alors qu'ils sont des acteurs du paysage, de la santé des populations, d'une économie circulaire et locale ? Quelles conséquences pour les petits producteurs quand la « machine » Europe donne la moitié de ses subsides pour faire vivre des grands céréaliers ou des producteurs industriels ? Comment retrouver du pouvoir d'agir comme citoyens ?

Je crois à la force des petits pas, à l'impact des actes de colibri¹ que chacun peut poser inlassable-

1. Cf. la légende amérindienne reprise par Pierre Rabhi

ment. Ainsi nous cherchons à consommer « local » en achetant au marché ou à la coop bio. Les passages au supermarché sont devenus très rares. Il a fallu transformer nos habitudes, vaincre des résistances, être plus vigilants et créatifs ! Nous nous sommes mis plus assidûment au jardinage et au glanage puisque nous avons trouvé de nombreux fruitiers abandonnés. De quoi nous occuper pour faire conserves, compotes et confitures ! Finalement, nous renouons avec un mode alimentaire simple.

LE JEÛNE EST AUSSI UNE MANIÈRE DE SE NOURRIR

Parallèlement à cette prise de conscience, nous avons découvert l'approche du « jeûne ». Quand je me suis inscrite pour ma première semaine d'expérience, j'étais pleine de peurs : peur d'être malade, peur d'avoir faim, peur de ne pas tenir le coup. Je me lançais dans une démarche complètement nouvelle sans prise d'aliments solides. Étonnamment, la semaine s'est passée avec fluidité et aisance. J'étais en forme (mis à part le sentiment d'être encore plus frileuse qu'en temps ordinaire, ce qui n'est pas peu dire !).

Depuis sept ans, je jeûne régulièrement une semaine chaque année et j'en expérimente les bienfaits, les effets de la détoxification sur ma santé à court, moyen et long terme. Mettre le corps en repos, prendre un temps de pause, stopper un rythme de vie soutenu pour le silence, la marche, l'écoute, le travail intérieur. Une forme de retraite qui amène à l'essentiel. Les questions sont là : finalement, qu'est-ce qui me nourrit ? De quoi je me remplis ? De quoi ai-je faim ? L'expérience du manque permet un nettoyage en profondeur. Moi qui m'étais peu intéressée à l'importance du jeûne proposé par les diverses familles spirituelles - Yom Kippour, Carême, Ramadan - je me suis ouverte à cette direction. Les semaines de jeûne ont une forte coloration spirituelle. Le pendant du manque, c'est la gratitude ; le jeûne m'amène à l'action de grâces pour l'abondance de vie reçue. Certaines phrases de psaumes prennent alors un autre relief : « Rassasie-moi de ton amour, nous serons dans la joie » (*Ps 89*)

UN ACTE POLITIQUE

En regardant notre façon de vivre, je peux dire que depuis toujours la table est grande ouverte.

Nous aimons recevoir et préparer des bons repas. C'est souvent l'occasion de « refaire le monde » avec nos enfants, nos amis proches, les amis des amis. Les repas sont des temps de convivialité incontournables. Comme sur d'autres sujets - par exemple l'énergie - nous sentons une meilleure harmonie entre notre discours et nos actes. Nous faisons choix de la qualité et du coup, la nourriture représente une part importante de notre budget : c'est un des rares postes qui n'a pas été passé au rabot.

Ce qui se trouve sur la table est du « vivant » ; les produits proviennent d'une terre saine travaillée par des hommes et des femmes qui en prennent soin. J'ai l'occasion de dire : « Ce sont des légumes de Jeanne, du fromage de Iorun, du pain fait avec la farine de Jean Marie... ». Ces amis de la terre se trouvent ainsi avec nous autour de la table. C'est pour moi signifiant de chercher une plus grande cohérence pour ce rendez-vous qui se renouvelle trois fois par jour.

Reste la question des déchets. A Habiterre, nous avons plusieurs composts ce qui diminue fortement la part des poubelles. C'est émouvant de

voir ces déchets alimentaires se transformer en humus. Nous tendons vers le zéro déchet pour la préservation de la planète.

Allier le dire et le faire dans notre façon de manger est un acte politique. Se nourrir beau et bon a changé notre vie !



VOYAGE AU PAYS DES REPAS

Par Francine Gaillet

Francine Gaillet est membre de l'équipe « dimanche » de Lannion. Formée à la pédagogie Montessori, elle anime des ateliers « P'tits philosophes » dans les écoles primaires. Francine est passionnée par toutes les formes du lien à l'autre, lorsque celui-ci est vécu dans la simplicité et en vérité.

J'ai eu la chance de grandir avec un papa qui jardinait. Il y avait dans nos assiettes familiales peu de viande, mais toujours beaucoup de fruits et légumes de saison et du jardin. Pourtant, pendant les repas, nous étions privés du lien à ce père jardinier : la radio à midi et la télé le soir prenaient toute la place. Le partage, c'était pour le déjeuner du dimanche. Ma sœur et moi vivions une grande complicité à la cuisine pour la préparation des repas, avec ma mère aussi qui nous laissait expérimenter des recettes pour entrées et desserts. Une figure importante de mon enfance a été ma grand-mère paternelle. Elle avait été cuisinière et propriétaire d'une auberge très réputée en Champagne ; c'était une femme expansive, corpulente, qui nous accueillait avec des embrassades sonores et toujours une tarte délicieuse ! Telle une magi-

cienne, elle concoctait un repas avec trois fois rien, et hop, c'était sur la table. J'étais fascinée de voir ses mains virevolter pour faire sa pâte feuilletée. Elle en confectionnait beaucoup, pour en avoir en réserve à étaler en un tour de main. Le four de la cuisinière était toujours prêt. A Pâques, je me souviens des grands plats d'asperges du jardin, avec la sauce gribiche, et de la joie que j'éprouvais de ces repas qui nous rassemblaient vraiment. Avec ma grand-mère, cela prenait toujours un air de fête.

SE NOURRIR OU SE REMPLIR ?

Jeune adulte, mes voyages m'ont conduite au Canada, puis aux Etats-Unis où j'ai vécu plusieurs années. Là, j'ai découvert une toute autre culture du repas... Je me suis beaucoup étonnée et ai ri du vocabulaire et des expressions autour de la nourriture : on mange pour être rempli (full), on « avale une pelletée » (shovel it down), ou bien encore on « travaille à son repas » (work on your meal)... « Pour toi, me disait-on, la nourriture ça a l'air simple... ». En Californie, on se préoccupait de la santé de façon extrême et on voulait avoir le choix à tout prix. Alors oui, cela devenait par exemple

un peu compliqué d'inviter : il fallait s'enquérir du choix alimentaire de chacun des convives.

Pas de problème pour trouver du bio, auquel j'étais déjà sensibilisée, mais quant au partage du repas, je n'arrivais pas à comprendre mes amis américains, plus dans le pratique que dans la convivialité et le plaisir. On pouvait même manger sans se mettre à table, directement du frigo ! (« eat out of the fridge »)

A cette époque, j'ai pris conscience des traitements infligés aux animaux et ai choisi d'être végétarienne. En tant que française (et donc présumée « cordon bleu » !), j'ai été sollicitée pour cuisiner professionnellement. J'ai alors suivi une formation en cuisine végétarienne et diététique qui m'a beaucoup enrichie. J'ai d'abord travaillé dans un café-restaurant en tant que responsable des plats végétariens. J'étais choquée par l'énormité des portions servies sur les assiettes ! Cela me semblait insultant pour le client, mais nous étions aux Etats-Unis et la patronne, une Italienne plantureuse, ne jurait que par le « big is beautiful ». Nos sensibilités étaient bien éloignées... Le client emportait ce qu'il n'avait pu finir dans un « doggy-bag¹ » qui lui était remis systématiquement.

1. Doggy-bag : littéralement « sac pour le chien », pratique anglo-saxonne très répandue dans les restaurants, consistant à donner au client les restes de son repas.

CUISINER : UN TEMPS DE MÉDITATION ET D'OFFRANDE

De retour en France, j'ai eu la chance de travailler plusieurs étés dans une ancienne chartreuse où se déroulaient des stages et retraites spirituelles pour des groupes de 30 à 40 personnes. La cuisine voûtée était magnifique et il régnait dans le lieu une grande qualité de silence. J'ai adoré cuisiner avec des assistant(e)s, donner ensemble le meilleur de soi dans un but commun, celui d'accueillir les stagiaires avec un repas beau et bon, prêt à l'heure. Cuisiner est pour moi comme une méditation. Je mangeais très peu ou pas le matin, je sentais ainsi avec ce vide une disponibilité pour trouver les goûts justes des différentes préparations.

J'ai également beaucoup aimé les « coulisses » des stages : après le repas, les intervenants venaient souvent prendre un café ou un thé et se détendre. Ces échanges étaient riches, joyeux, inattendus et vrais.

Ces rencontres m'ont conduite en Autriche, dans le château de l'écrivaine Christiane Singer. Là-bas, mon domaine culinaire se trouvait dans une

petite maison en rondins de bois, au milieu de la forêt. Je préparais les repas pour des groupes de 20 à 30 personnes, venues pour une retraite ou un stage spirituel. La cuisine était ouverte sur la salle-à-manger, une situation nouvelle qui ne facilitait pas la concentration nécessaire à l'art de la cuisine. Mais cela se révéla passionnant de par les échanges directs et immédiats avec les stagiaires. L'enthousiasme et l'ouverture des uns, la méfiance des autres m'apprirent beaucoup. L'inquiétude de certains face à un plat inconnu ou préparé différemment coupait toute possibilité d'échange. Le doute et le soupçon engendraient la fermeture. Je découvrais que croyances et représentations pouvaient empêcher de savourer librement avec son palais. Il était alors impossible pour l'hôte de recevoir sans préjugé ce qui lui était offert, de recevoir tout simplement le don de l'autre...

J'ai également fait la cuisine pendant plusieurs années pour des retraites de méditation zen de 40 personnes, alors que j'étais moi-même participante à ces sessions. L'exercice était extrêmement exigeant, mais aussi très stimulant par le fait d'être aussi bien reçue dans ce que je donnais.

UNE COHÉRENCE DU QUOTIDIEN

Devenue mère de deux enfants, j'ai eu beaucoup de plaisir à cuisiner pour ma petite famille, à prendre soin de la santé qui se construit et à rassembler autour du repas, ce qui a toujours entretenu un dialogue au quotidien. Les enfants ont grandi avec une nourriture végétarienne, tout en ayant le droit de goûter ce qu'ils voulaient lorsqu'ils étaient ou que nous étions à l'extérieur.

Après un divorce et malgré un petit budget, j'ai continué à privilégier une alimentation bio et sans viande. Ce sont pour moi des choix profonds, en cohérence avec ce que je souhaite soutenir sur cette terre : une agriculture respectueuse du vivant. Je suis ainsi en lien avec le bon sens de la nature, des saisons et des personnes qui cultivent la terre avec ce respect et envers qui je me sens très reconnaissante. L'aspect santé n'est pas négociable. Manger des aliments vivants et sains me permet la vitalité dont j'ai besoin pour servir dans le monde.

A l'extérieur, en situation d'invitée, je ne mets pas en avant mes choix. Je m'adapte et privilégie la rencontre, l'accueil de ce qui est offert. Je trouve

important que mes choix alimentaires ne soient pas une entrave au lien à l'autre, qui n'a pas nécessairement fait les mêmes choix et pourrait se sentir jugé. Je respecte les problèmes réels d'intolérances et d'allergies, mais me sens très mal à l'aise avec le sectarisme alimentaire. Au quotidien, je laisse la simplicité me guider. Dans ma cuisine, il me semble que mon attitude intérieure est tout aussi importante que les ingrédients que j'utilise.

Mes enfants apprécient ma cuisine et c'est un grand plaisir. Récemment, j'annonçais à mon plus jeune fils de 15 ans le menu du midi :

- Aujourd'hui, c'est riz / chou-fleur / blettes à la béchamel.
- Miam ! fut la réponse.
- Quel plaisir d'avoir un fils qui accueille ainsi les légumes ! lui ai-je dit
- Quel plaisir d'avoir une maman qui cuisine simple et bon comme ça ! m'a-t-il répondu.

Je me sens très reconnaissante. Donner, recevoir, manger, partager, c'est la vie !



DIEU DANS LA CUISINE ?

Par Patrick Salaun

Patrick est prêtre-ouvrier, cuisinier. Un temps saisonnier en station olympique puis cuisinier en centre d'accueil de banlieue parisienne, il a été envoyé à Lannion, dans les Côtes d'Armor, où il s'inscrit dans un nouveau projet de mission aux côtés des équipes locales.

"LES DIEUX SONT DANS LA CUISINE !"
(HÉRACLITE)

*"Le maître de la fête goûta l'eau changée en vin.
Il ne savait pas d'où venait ce vin,
mais les serveurs qui avaient puisé l'eau le savaient"*
(Jean 2, 9)

"J'AI BEAU MANGER, L'APPÉTIT NE VIENT PAS !" (DOM)

La cuisine est l'espace d'où montent les saveurs du plat préparé. Ces odeurs qui mettent en appétit ouvrent aux avant-goûts du paradis sur terre. Il y a déjà de la joie à l'idée de partager les mets, mais

surtout partager le moment d'amitié. La cuisine a à voir avec l'amour, éminemment.

Il est à souligner qu'un seul mot caractérise à la fois l'acte et le lieu : « cuisine ». Comme si, déjà, on touchait aux frontières de l'éternité où personne, jamais, n'aura plus à œuvrer pour gagner son pain.

C'est un paradoxe qu'il me soit demandé d'aborder la question de la cuisine pour un article, au moment où j'ai pris quelques distances. J'étais dans un temps d'interrogations quant à mon devenir professionnel. Il y a fort à parier qu'elles m'y ramèneront. Pour rappel, je n'ai jamais cuisiné (ou presque) avant que me soit signifié mon premier envoi comme ministre ordonné. C'était quelques semaines avant l'ordination diaconale : « Nous t'envoyons vivre dans l'univers des stations olympiques de Tignes et Val d'Isère ». Quel métier allais-je y exercer ? Perchiste ? Skiman ? Ce sera cuisinier ! Je commençai par une formation en vue d'obtenir le sésame qui ouvre toutes les portes : le CAP. Vingt ans après, je relis l'histoire à la lumière de cette affirmation du vieux Jacob : « Dieu était là, et je ne le savais pas ! » (*Gn* 28, 16). J'avais bien

quelques doutes !

■ LA CUISINE, UN LIEU DE CROISEMENT

Les premiers pas dans un nouvel univers sont indicateurs de ce qui se jouera à l'avenir. Embauché dans un établissement accueillant des clients à la semaine, au sein d'une équipe d'une quinzaine de salariés (cuisiniers, plongeurs, serveurs, barman, personnel de ménage), je fais l'apprentissage d'une vie professionnelle au sortir du CAP et je découvre que la cuisine est un lieu de croisements qui font d'elle le poulx de l'établissement. On y vient pour chercher les plats (serveurs), mais aussi pour faire les commandes (représentants), faire le point (patron), faire la fête (salariés... souvent de nuit), et même pour « poser son sac » (le collègue qui n'en peut plus et veut « se casser », au double sens du terme).

Nous sommes deux en pâtisserie ce jour-là. Je travaille aux côtés de Dimitri. Nous préparons le buffet de gâteaux qui viendra honorer le repas de fin de semaine, côte à côte, les mains travaillant sur le marbre¹ face au mur. Nous parlons, bien

1. Le marbre est l'espace où rouler les pâtes en pâtisserie, généralement une lourde plaque de marbre poli.

sûr, durant ces heures passées ensemble : de sa famille, de ses deux garçons qui lui manquent, de sa femme aussi... De moi également, célibataire...

- Comment peux-tu vivre célibataire ? me demande-t-il alors
- Il y a d'autres façons de vivre le grand amour !
- Tu as des enfants ?
- Non, mais il y a d'autres façons de donner la vie !
- Je ne comprends pas...
- Je suis prêtre.
- Prêtre ! Moi, les chrétiens que j'ai rencontrés m'ont toujours donné le sentiment que j'étais meilleur qu'eux !

Nulle forfanterie dans ses propos, car il m'explique avoir travaillé deux ans dans une institution catholique, et que ses employeurs, des religieuses, avaient cherché à le priver d'une partie de ses droits.

Autre temps, autre cuisine... Nous sommes deux aussi. Olivier, le chef de 10 ans plus jeune que moi, dirige ses troupes avec humour et fermeté. Je travaille ce jour-là à la confection des tartes salées. Il faut savoir qu'en cuisine, la radio est toujours allu-

mée. Sans doute apporte-t-elle l'ouverture vers l'ailleurs qui manque dans cet endroit confiné. A cet instant passe une chanson de Gainsbourg, *Ecce Homo*. Olivier m'interroge :

- Patrick, tu sais ce que ça veut dire *Ecce homo* ?
- Oui, c'est du latin. Cela signifie « Voici l'homme » (Hésitation...) C'est ce que disait le gouverneur Pilate à la foule.
- Qui ça ?
- Pilate, gouverneur romain à l'époque de Jésus. Celui-ci allait être condamné et crucifié.
- Mais pourquoi ? Qu'avait-il fait ?
- Disons qu'il a dérangé le système religieux de l'époque.

S'ensuit un long dialogue en forme de catéchèse, finalement interrompu par l'annonce des résultats du championnat de football... à la radio !

Le même dans la cuisine, un autre jour : « Dis ! Le signe de croix c'est bien : au nom du père, de la mère, du fils... ». « Non, pas tout à fait. Regarde-moi... » Et j'effectue posément devant lui le signe de croix. Tout au long de la matinée, je l'entendrai répéter : « Au nom du Père, du Fils, du Saint Esprit,

amen ! », parfois ponctué d'un « C'est bon. Je l'ai ! » plein d'humour. Il me demandera quelque temps plus tard de baptiser son fils. A la fin de la célébration, alors que sonnent déjà les cloches, il sort de sa veste un papier qu'il lit. C'est sa profession de foi, formulée ainsi (de mémoire) : « J'ai trouvé chez Patrick des valeurs que je souhaite transmettre à mes enfants. »

PRÉSENCE D'UN PRÊTRE

Combien de faits tout simples et quasi quotidiens viennent nourrir la prière d'un prêtre au travail ! Ils révèlent la profondeur de relations que permet la vie en cuisine quand, jour après jour, on travaille côte à côte. Ils indiquent que Jésus lui-même, à travers ces collègues du « jour le jour », se tient là aux côtés. Sorte de « baptême aux sources du Jourdain » pour « tremper » le temps nécessaire avec la foule de ceux qu'aime Dieu, et entendre le jour venu « la misère de son peuple. » (Ex 3, 7)

Participant à une soirée d'information organisée par la paroisse, je suis interpellé par un des res-

pensables de la station qui cherchait à comprendre les raisons de la présence d'un prêtre-ouvrier tout autant qu'à la canaliser.

- Vous devez comprendre qu'ici, les saisonniers c'est la nuisance, et que votre mission est de leur rappeler qu'ils sont au service de leurs employeurs !

(Silence gêné...)

- Vous n'avez pas tort. Dans mon établissement, deux collègues viennent d'être licenciés et j'en comprends les raisons². Mais les quinze autres en revanche font tourner l'établissement. En pourcentage, cela fait environ 90 % de salariés compétents, ce qui ne doit pas être très différent pour les employeurs.

Je n'ai plus été interrogé.

Les obsèques d'un jeune collègue saisonnier, qui s'était suicidé, seront l'étincelle qui déclenchera un mouvement de solidarité extraordinaire dans la station. Prenant conscience de la précarité des employés, quelques-uns se réunissent pour inventer quelque chose. L'association Vie Val d'Is est

2. Les deux salariés licenciés "delaient" de la drogue...

née, œuvrant pour la reconnaissance des travailleurs saisonniers. Le président-cuisinier que j'étais enracinait son action dans le quotidien culinaire, légitimité incontestable quand on est parfois pris dans la nasse des intérêts économiques³.

LE TRAVAIL ENSEMBLE

Vitry-sur-Seine, banlieue parisienne, 10 ans plus tard... Daniel vit dans la rue depuis des années. C'est un homme abîmé, blessé et craintif, comme un chien qu'on aurait trop souvent battu. Il porte toujours une casquette qui vient en partie voiler son visage rougeaud et émacié. Je travaille ce jour-là à la confection de pizzas. Les mains courent sur le « marbre », étalant rapidement la pâte qui doit être enfournée. « Moi aussi, j'ai été pizzaiolo il y a 18 ans. » Je m'arrête quelques instants et je le regarde. Je m'étais à l'époque donné une règle : dans ce restaurant social où j'exerçais, m'arrêter cinq minutes, quelle que soit mon activité, avec la personne qui me sollicite (rien d'important ne justifie qu'on ne puisse prendre cinq minutes, surtout

lorsqu'on accueille des personnes en précarité). Alors nous parlons.

Je découvre la vie passée de cet homme lorsqu'il était marié, encore en couple, père de famille... avant de sombrer. « C'est pour ça que je suis devenu en colère. Parce qu'avant, j'avais tout et que j'ai tout perdu. » Je l'invite à m'aider en cuisine. Ensemble, nous réalisons la quinzaine de pizzas qui feront le bonheur des convives. Peu à peu, pâte après pâte, il me dévoile son existence et les mots font leur travail de résilience.

Le travail des mains, le travail ensemble. C'est un des vecteurs de réappropriation de sa dignité lorsqu'on a « décroché », que la vie s'est mal comportée. Les hommes que je rencontre quotidiennement au sein de la Table Ouverte portent sur leur visage les traces et les sillons laissés par l'existence. Mais ils ont en commun la même aspiration à être reconnus pour ce qu'ils sont : des êtres humains. S'asseoir ensemble à la même table ; accepter les mêmes règles valables pour tous ; participer à la conversation, même si on ne veut pas

3. Le président du syndicat patronal local s'en souvient. Il ne me donna pas la parole au cours d'une réunion à laquelle il me conviait. Lorsque je l'obtins enfin, c'était pour dire que je n'avais plus le temps car ma pause était finie, et qu'il allait falloir travailler aux espaces de dialogue salariés-employeurs. Le message était passé !

trop se dévoiler ; assurer le service, le rangement et le nettoyage... Autant de petits enjeux essentiels à la réappropriation d'une vie sociale. La cuisine participe éminemment de la réinsertion.

CONVIVES

Qui dit cuisine dit convives. Elle est la source de cette fraternité qui prolonge l'être ensemble. Dans les rencontres de Pâques à l'aube⁴, il se passe toujours quelque chose autour de la cuisine. Chargés d'assurer les repas pour 200 participants, les cuis-tots portent le souci de la nourriture corporelle, laissant à d'autres le soin d'alimenter la vie spirituelle. Les choix de réalisation soulignent l'esprit qui domine la rencontre : assurer l'équilibre diététique et économique en privilégiant les circuits courts et le rapport direct avec les producteurs, en choisissant des moyens écologiquement cohérents... Faire de la cuisine l'un des poumons de la rencontre, en y associant chacun : atelier pain avec les tout-petits (et il faut voir la jouissance du petit Jules, quatre ans, plongeant ses doigts dans

la pâte aux côtés de son papi !), épluchage pour papoter et se délier les neurones (très bonne façon d'accueillir les nouveaux), tartes diverses pour faire œuvre de créativité (aux pommes, agrémentées de confitures trop liquides. Un délice !) ... La cuisine n'est pas à part, en coulisses, mais au cœur de l'événement pour lui apporter le supplément d'âme qui en fera un marqueur de sa réussite. Elle est comme le poumon d'un rassemblement. Accueillir chacun est une priorité, quel que soit le moment, quelle que soit la demande ! Il n'est pas rare que certains choisissent de consacrer leurs pauses à venir éplucher des carottes ou faire un bout de vaisselle, simplement parce qu'ils s'y sentent bien et d'une certaine manière, reconnus. Parfois aussi pour « déposer leur sac » ...

Sans oublier les fins de soirées... Tout est achevé. La plupart se dirigent vers leur chambre et les irréductibles ne veulent pas encore pactiser avec la nuit. Joyeux fous refaisant le monde en partageant des bières assis aux coins des fourneaux. C'est la camaraderie franche des rescapés de la

4. Pâques à l'aube : rencontres organisées par la Communauté Mission de France, réunissant des membres d'équipes, des amis et des personnes au seuil de l'Eglise pour vivre ensemble le temps fort de la foi chrétienne.

fraternité, ceux qui ne cèdent pas à l'injonction qui affirme que « le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt ». Pour ceux-là, le présent est l'instant qui fuit, mais qu'on se plaît à maintenir dans l'illusion d'un paradis où tout est enfin réconcilié. Et quand la communion entrevoit sa fin « faute de carburant », la mirabelle sortie de la sacoche relance les spéculations, achevant de prouver que le paradis est bien ici et maintenant... pour la vie !

LE SIGNE DE LA PRÉSENCE DE JÉSUS-CHRIST

Jésus-Christ ne s'y était pas trompé, qui laissa à ses disciples le signe de sa présence par-delà la mort dans des signes éminemment culinaires.

Déjà à Cana, son premier miracle dans l'évangile de Jean (*Jn* 2, 1-11), il indique l'enjeu d'une présence qui vitalise nos rencontres humaines. La fête, un mariage, symbolise la fraternité où rien ne semble pouvoir empêcher la vie offerte en surabondance. Le vin, excellent jusqu'à la fin du banquet, symbolise l'éternité offerte en partage dès ici-bas.

Ne pas s'abstenir de manger indique aussi en creux le temps où il conviendra de jeûner et de faire pénitence, « lorsque l'époux leur sera enlevé » (*Mc* 2, 20). C'est l'indication de temps différents dans une existence, où la convivialité n'est pas le tout d'une vie. Les temps de retrait, de solitude, voire de privations, sont également nécessaires pour être réceptifs à l'autre dimension, infiniment spirituelle, qui unit en un seul le corps et l'âme pour accueillir la nourriture qui apaise la faim⁵.

Et puis... il y a LE repas. Ce sacré repas du dernier soir où le Seigneur réunit ses disciples pour célébrer la Pâque (*Mt* 26, 26). Ils ne savaient pas qu'il s'agissait de SA Pâque. Jésus, « sachant son heure venue » (*Jn* 13, 1), choisit de manifester la continuité de sa présence par-delà la mort dans des signes communs à toute l'humanité. En juif qu'il était, il aurait « dû » choisir l'agneau pour faire mémoire du sacrifice de sa vie. Il a choisi du pain et du vin dont il a fait les signes prodigieux de sa vie donnée en partage.

5. Je pense ici au film *Le festin de Babette*, qui dit magnifiquement l'union de la chair et de l'âme en un seul ravissement. Peu d'œuvres exaltent ainsi les sens en faveur d'une croissance spirituelle !

Le pain, celui-là même qu'on dispose sur toutes les tables familiales, est le signe de son corps rendu ainsi présent pour être partagé, offrant à ceux qui le reçoivent de devenir à leur tour corps du Christ pour la multitude.

Le vin, celui qu'on partage entre amis ou qui vient signer l'abandon d'une vie de solitude, devient le signe même de sa vie offerte à tous. Plus ! Scandale des scandales, il est le sang qu'il nous faut boire pour recevoir sa vie en plénitude. Or, le sang dans le judaïsme est interdit, proscrit, car il signifie la vie même de celui dans les veines duquel il coulait. Le Christ vient se poser en ce lieu du scandale pour s'offrir à tous dans ce qu'il y a de plus vital à l'existence !

Pain et vin... Quels mets disent mieux l'universel que la farine levée, le raisin fermenté, fruits de la terre et du travail des humains ? !

Je me suis longtemps interdit d'interroger la signification symbolique du pain et du vin dans

l'Eucharistie. C'étaient des gestes que je répétais comme le Seigneur nous l'avait dit. C'étaient des mets si communs qu'ils étaient devenus « lieux communs ». C'étaient, surtout, des mots auxquels on ne pouvait toucher car ils venaient du Christ lui-même. Ainsi répétons-nous les paroles rituelles sans mesurer le sens et la portée prodigieuse de ce qu'ils portent en eux-mêmes, scandale qui nous tient éveillés !

C'est par ce même geste, après la résurrection, qu'on présente Jésus se faisant reconnaître par deux de ses disciples au cours d'un repas pris à Emmaüs (Lc 24, 29-31). Et c'est encore un repas partagé sur la rive du lac qui le fait reconnaître à ceux qui pensaient l'avoir perdu. (Jn 21, 8-13). Ils partagent le poisson, qui deviendra le signe de reconnaissance des premiers chrétiens, *Ichthus*⁶.

C'est pourtant comme un serviteur que Jésus vient sceller son ultime repas. Se ceignant d'un tablier, il s'agenouille devant ses disciples pour leur laver les pieds. Insigne geste d'hospitalité, il est

6. *Ichthus* : mot grec signifiant poisson, symbole du baptême et de la résurrection ; acrostiche du nom attribué à Jésus, réunissant les cinq mots qui le définissent : "Jésus Christ, Fils de Dieu, Sauveur"

habituellement effectué par l'esclave au nom de son maître. Le Seigneur s'abaisse à la position de l'esclave en nous disant : « Si moi, le Seigneur et le maître, je vous ai lavé les pieds, vous aussi vous devez vous laver les pieds les uns aux autres ! » (Jn 13,14) Geste révolutionnaire auquel nous résistons, à la manière de Pierre, par toute notre raison et par tout notre affect. C'est pourtant le passage obligé de celui qui se dit disciple et qui marche à ses côtés. Laver les pieds de ceux vers lesquels il nous envoie, pour leur permettre de reprendre la marche après s'être restaurés. C'est la mission du chrétien, « choisi pour servir en sa présence »⁷...

7. Extrait de la Prière Eucharistique N° 2



LE RAPPORT DES ADOLESCENTS À L'ALIMENTATION

Par Mathilde Durin

Après un parcours en milieu hospitalier, Mathilde Durin est aujourd'hui infirmière à la Maison des adolescents du 94 qui participe au programme départemental "Manger mieux, bouger plus".

L'adolescence est une période de vie où les changements hormonaux et physiques entraînent une augmentation de la faim et du désir de manger. C'est pour cela que l'on constate souvent une prise de poids, en particulier chez les jeunes filles. Depuis les années 80, on observe une augmentation constante du nombre de jeunes en surpoids, voire en situation d'obésité.

Cela peut s'expliquer par les aliments en eux-mêmes, mais nous verrons que l'alimentation vient souligner plusieurs dimensions de la vie d'un adolescent.

FATIGUE, STRESS ET ALIMENTATION.

La vie actuelle d'un adolescent en milieu urbain entraîne des stress importants qui augmentent le

besoin de manger.

L'aliment sert d'anxiolytique et l'adolescent se dirige instinctivement vers le sucre et les aliments qui lui apportent un sentiment d'apaisement.

Il se lève tôt pour aller au collège.

L'échec scolaire est très anxiogène et peuvent venir s'ajouter des trajets parfois importants, en particulier lorsque sa situation scolaire l'amène à changer d'établissement (passage en professionnel, classe SEGPA, classe relais...).

Dans le cas de l'Île-de-France, les transports sont source d'attente, d'exposition au froid, de montées rapides d'escaliers, d'oppression dans la foule, de mises en retard, etc., constituant autant de facteurs de stress et de fatigue.

MANQUE D'ACTIVITÉ

Le soir, à son retour, les activités physiques de l'adolescent sont très limitées. Les logements sont exigus. On ne bricole plus, il n'y a pas de jardinage. La fréquentation des clubs de sport demande un investissement important (entraînements plusieurs fois par semaine, matchs éloignés, etc.) qui, sans l'appui des parents, s'avère difficile à assumer pour un adolescent.

Tous ces facteurs amènent donc le jeune à se tourner vers les écrans et, par conséquent, vers le grignotage.

LA DIMENSION CULTURELLE ET FAMILIALE

Les habitudes familiales entrent en jeu également. Le repas en famille est normalement le garant d'une alimentation équilibrée ou au moins partagée, limitée et conviviale, ce qui diffère du simple remplissage...

Or ce repas familial est, dans beaucoup de familles, en voie de disparition. Les mères travaillent, les parents rentrent tard.

Beaucoup de familles sont monoparentales. Il est difficile pour un parent de porter seul les repas, surtout face à des adolescents en opposition.

L'adolescent a, de son côté, du mal à supporter les contraintes. Il ne prend plus les aliments qu'il « n'aime pas » et les parents se tournent alors vers les aliments qui procurent du plaisir.

Le repas familial diffère également en fonction des cultures. Dans certaines cultures où le plat est partagé dans une seule et même assiette, il est difficile pour un adolescent de mesurer les quantités dont il a besoin. Viennent aussi se greffer des

cultures alimentaires différentes : dans certains pays, un seul plat fait office de repas et le dessert ou l'entrée ne sont alors pas nécessaires. On comprend donc que le mélange de deux cultures puisse être à l'origine d'une suralimentation.

Certaines histoires de vie compliquées et douloureuses comme la migration, le manque d'argent, les séparations, sont responsables aussi de culpabilité de la part des parents. Ceux-ci tentent alors de compenser ces blessures en proposant à leurs enfants une alimentation axée sur le plaisir.

■ LES INJONCTIONS CONTRADICTOIRES

Dans ce contexte déjà favorable à une alimentation déséquilibrée, non cuisinée et rapide, viennent s'ajouter les tentations extérieures et la banalisation d'aliments néfastes pour la santé.

La plupart des adolescents connaissent cependant les bases d'une alimentation équilibrée. Ces bases sont enseignées à l'école et les campagnes de prévention sont bien mises en œuvre mais, depuis leur enfance, les jeunes sont particulièrement sollicités par la publicité.

Si l'on prend comme exemple la chaîne GULLI, le slogan « Ne mange pas trop gras, trop sucré, trop

salé » est présenté avant chaque page publicitaire mais il est suivi de 10 minutes de publicité sur le Nutella, les céréales et autres sucreries...

Dans les grandes surfaces, les jeunes sont confrontés à d'immenses rayons présentant des aliments alléchants mais non recommandés pour leur santé.

De même, en milieu urbain, la restauration classique disparaît au profit d'une restauration rapide et peu onéreuse : kebabs, fast-foods, traiteurs asiatiques. Parents et adolescents sont donc amenés à changer de comportement alimentaire.

■ L'ADOLESCENCE, UNE PÉRIODE DE TIRAILLEMENT : ÊTRE SOI-MÊME EN ÉTANT DÉPENDANT DU REGARD DE L'AUTRE

L'image de soi est très importante pour les adolescents d'aujourd'hui. Les réseaux sociaux les amènent continuellement à se montrer, à se valoriser.

De même le principe des télé-réalités repose sur la comparaison et le jugement, en particulier sur le plan physique.

Ces nouvelles données suscitent donc un rapport au corps compliqué.

En effet cette période est déjà marquée par une renégociation des équilibres ; ceux de l'enfance disparaissent et les jeunes ne se reconnaissent pas encore dans leur corps en transformation vers un corps adulte.

C'est une des raisons pour lesquelles il est parallèlement très fréquent de voir, a contrario, des adolescents qui sont dans la maîtrise complète de l'alimentation et dans le culte du corps avec une fréquentation excessive des salles de sport et une alimentation restrictive.

moins comme un moyen de préserver sa santé et de bien vivre. Manger se réduit à une simple façon d'assouvir un désir archaïque.

CONCLUSION

L'alimentation est donc au carrefour de beaucoup d'éléments qui, pour une personne en construction, sont difficiles à gérer.

L'adolescent d'aujourd'hui évolue dans un monde qui ne favorise pas le rêve et le désir de réalisations. Le contexte économique et géopolitique relayé en boucle par les médias n'est pas une aide sur ce plan.

Manger permet alors d'oublier et de combler un certain vide...

Le repas n'est donc plus vu comme un moment de partage, d'échange et de convivialité, encore



SE NOURRIR LORSQU'ON EST PAUVRE

Par Huguette Boissonnat Pelsy

Huguette Boissonnat Pelsy est responsable du département santé du Mouvement ATD Quart-Monde depuis 20 ans. Elle est chirurgien-dentiste, membre actif à ATD Quart-Monde depuis 45 ans.

L'article est rédigé avec Magali Ramel qui fait une thèse de droit sur le droit à l'alimentation.

L'inquiétante montée des chiffres de l'insécurité alimentaire donne une actualité particulière à la réflexion menée par ATD Quart-Monde et rapportée dans un livre intitulé *Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité*¹. Plusieurs études avaient été réalisées et avaient servi d'appui à des actions d'aide en direction des personnes les plus démunies mais, dans la recherche de solutions, une voix était encore peu entendue : celle des personnes vivant ces situations. Leur expertise, pourtant essentielle à la compréhension du sujet dans sa

.....
1. Ramel Magali, Boissonnat Huguette, Sibué-De Caigny Chantal et Zimmer Marie-France, *Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité*, Editions Quart Monde., France, coll. Dossiers et Documents de la Revue Quart Monde, n° 25, 2016, 188 p.

globalité et sa complexité, nous a semblé importante à rapporter. Des solutions durables, nous en sommes convaincus, peuvent émerger des attentes des personnes les plus démunies et des stratégies qu'elles mettent en œuvre chaque jour pour se nourrir et nourrir les leurs.

UN TRAVAIL DE COMPAGNONNAGE ET DE PARTAGE AVEC LES PLUS PAUVRES

Nous avons, durant 14 années, partagé avec des personnes en grande pauvreté des rencontres mensuelles autour du thème de la santé. Ces informations précieuses issues des « focus groups » organisés de 1999 à 2013 par ATD Quart Monde nous montraient qu'au delà des difficultés, un sujet revenait sans cesse : celui du manque de nourriture et de ses effets sur la structuration des corps, des individus, mais aussi sur la parentalité, sur la citoyenneté et sur la souffrance morale. Nous avons alors décidé de recueillir toutes ces paroles et d'analyser les impacts de la précarité sur l'accès digne et durable à l'alimentation.

« La faim et la malnutrition sont bien le lot des pauvres ! ». Ces mots si souvent entendus sont

ressentis cruellement par tous et toutes. Pour les uns, c'est avec honte car malheureusement nos pays dits civilisés n'ont pas éradiqué la faim et la malnutrition, et c'est inacceptable. Pour les autres, c'est ce déni de dignité et d'humanité qui est attaché à cette impossibilité de « se nourrir et de nourrir les siens ». Cet acte fondamentalement humain est pour eux comme pour tous essentiel. Ne pas pouvoir remplir sa mission de père, de mère pour nourrir les siens, dépendre d'un « bon vouloir » annihile toute dignité et fait « baisser la tête ». C'est son humanité qui est rejetée et mise en cause pour celui qui le subit. Et ça, c'est bien autre chose que la faim et les manques qu'elle imprime dans les corps qui la subissent.

Pourtant la pensée couramment retenue est qu'« il faut mettre l'accent sur l'éducation : leur apprendre à manger équilibré et à maîtriser leurs budgets ». Ceci semblerait bien être le maître-mot pour inviter ces personnes à ne plus souffrir de la faim et de la malnutrition. Cependant nous aimerions revenir sur les trois concepts de cette phrase tant entendue.

■ « METTRE L'ACCENT SUR L'ÉDUCATION »

Dans nos logiques, tout est affaire d'éducation. Malades, l'éducation thérapeutique est pour vous ! Illettrés, l'éducation par l'alphabétisation réglera votre problème ! Chômeurs, l'éducation à un métier ou la formation est pour vous ! Parents, l'éducation parentale vous est ouverte ! ... Et ensuite, tout ira bien ?... Non, pas forcément ! Nous procédons de plus en plus en misant sur une « éducation » pour résoudre nos problèmes sociaux et organisationnels, en « normalisant l'individu » et de ce fait, en culpabilisant celui qui s'éloigne du modèle. Quel peut être le positionnement de la personne en grande pauvreté, n'accédant que difficilement à la nourriture, face aux normes sociétales enseignées autour de l'alimentation, face aux messages de prévention et d'éducation à la santé ?

Normaliser les apports énergétiques, les apports de nutriments, les modes d'action des plus pauvres sans pour autant se demander « comment est leur environnement, leur lieu de vie, leur capacité à se fournir des denrées », est-ce possible ? Cette éducation trop éloignée de sa cible peut se trans-

former en « injonctions paradoxales » délétères et avoir l'effet inverse de celui qui est escompté.

Ces messages entraînent aussi une demande de normalisation des comportements alimentaires par les enfants, ce qui met en échec les personnes dans leur parentalité. « A chaque fois que t'alumes la télévision, on te met plein de trucs, alors vous devez manger ceci, ... vous faites attention à l'eau, vous faites attention à cela... ».

Le regard de la société a aussi évolué et les « corps de la misère » sont rejetés. Là encore les plus pauvres sont conscients que leur mode alimentaire est jugé : « Les gens, bon, ils sont obèses, mais, bon, ils ne peuvent pas non plus se nourrir correctement. C'est question qu'ils ne peuvent pas s'acheter des légumes, des fruits, comme ils disent, cinq légumes, cinq fruits par jour... Au niveau budgétaire, les familles pauvres ne peuvent pas ! ».

Ce n'est pas une situation de déficit éducatif, comme le pensent les « sachants », mais d'abord une difficulté d'accès qui impacte la possibilité de se nourrir dignement et durablement. Entendre de nombreux professionnels de l'alimentation et

de la santé parler encore de « déficit éducatif » concernant les plus démunis, choque. Le véritable problème est l'inégalité. « Le fait même d'entendre parler de déficit éducatif est choquant, cela donne l'impression d'être considéré comme quelqu'un qui ne correspond pas à un certain modèle de société. ». « Non, ça m'a choqué car ils disent qu'il faut que les gens soient éduqués. Il y en a un qui parle d'un manque d'éducation et moi, ça m'a beaucoup, beaucoup choqué. ». « On va à l'épicerie machin, on va dans les associations. Une année, on nous emmène, on nous a dit : " Tiens, on vous emmène faire les courses ". On a fait les courses, on était contents qu'on nous emmène en voiture. On nous dit : " Ah ben non, il faut pas prendre le riz là, il faut pas prendre les patates. " C'est bon, laisse tomber, je rentre chez moi. »

Notre étude² montre la complexité du rapport à l'alimentation des personnes en situation de précarité qui ne peut certainement pas se résumer à un manque d'éducation. Au contraire, cette étude témoigne de la connaissance des personnes de ce

qu'est une alimentation saine et équilibrée, mais donne aussi la mesure des écarts entre la norme et « leur réalité » et dresse le constat d'une fracture sociale qui s'aggrave.

■ « MANGER ÉQUILIBRÉ »

Est-ce aujourd'hui possible de manger équilibré avec un faible pouvoir d'achat ? Il est difficile de croire que les titulaires du RSA³ et, plus largement, les plus pauvres de notre société mangent correctement avec à peine cinq euros par jour⁴ disponibles. Et que dire de ceux qui sont hors du système pour des raisons diverses. Avec de très faibles revenus, il est impossible d'acheter tout ce qu'il faudrait. Les familles trouvent des parades comme consommer des produits faciles à émietter pour mieux les répartir dans les assiettes, des repas « sautés » en fin de mois lorsque le porte-monnaie est vide, et un café au lait et du pain plusieurs soirs ou encore « du caviar des pauvres » (les miettes de thon) qu'on allie à des pâtes faites

2. Voir note en page 27

3. Aurélien d'Isanto et Nathan Rémila (DREES), *Entre revenu disponible et dépenses pré-engagées : combien reste-t-il aux bénéficiaires de revenus minima garantis ?* Les Dossiers de la Drees, n°11, Drees, décembre 2016.

4. <http://drees.social-sante.gouv.fr/etudes-et-statistiques/open-data/minima-sociaux/article/enquete-sur-les-beneficiaires-de-minima-sociaux-bms>

de farine et d'eau. Que dire encore de la « crème maison », le lait qu'on a caillé sur le bord du radiateur... et les flans maison qui remplacent les fruits à la fin du mois ! Les stratégies mises en place pour trouver des solutions pour se nourrir correctement (surveillance des promotions, jardins partagés en passant par le glanage...) sont détaillées dans notre livre.

Les freins à une alimentation durable (la barrière financière, matérielle, l'organisation de l'aide alimentaire...) sont aussi évoqués. La compréhension de la question dans toute sa complexité permet de porter un nouvel éclairage sur les freins et d'avancer des solutions permettant l'accès de tous à une alimentation saine et durable.

« Il vaut mieux manger des patates en famille que cinq fruits et légumes, seul dans son coin. »

« Nous on ne peut pas manger avec les enfants : dans la tente, il y a un auvent juste pour une table pour deux, alors on reste debout ! Ou bien on mange à tour de rôle ».

Plus que « manger équilibré », les militants Quart

Monde disent : « Se nourrir et nourrir les siens durablement et dignement » et pour cela ils ont défini cinq grands principes :

- donner les moyens de l'autonomie et de la dignité de la personne
- promouvoir des actions tournées vers la famille et les enfants en confortant les parents dans leur parentalité
- promouvoir des actions durables, de long terme et qui retrouvent chaque acteur dans sa temporalité
- préserver l'accès au « choix » et à « l'achat »
- favoriser la participation active sur des actions à fort potentiel de valorisation du rôle social de l'alimentation (échange, convivialité, plaisir autour de la nourriture).

« LA MAÎTRISE DU BUDGET »

Nous menons actuellement une recherche action dont l'objet sera de vérifier la possibilité de vivre et de manger dignement avec des minimas sociaux et surtout de nourrir les siens. Quinze personnes en situation de précarité ont, dans un premier temps, défini les produits nécessaires et

suffisants pour une alimentation saine, puis ont procédé au partage de méthodes d'achat au meilleur prix. Cela a été testé par les participants avec pré-repérage et analyse des meilleures options, une recherche de circuits courts en fonction de ce qui est connu des participants et la recherche d'autres initiatives citoyennes qui accepteraient de faire compagnonnage avec les plus pauvres. Cette recherche permet également de valoriser les participants, leur rôle et leur identité dans le partage et la relation, dans une vision tournée vers l'autre.

la nourriture se reconstitue et les conduit à des processus d'inclusion qui conduiront alors à leur participation à la société comme citoyens à part entière.

EN CONCLUSION

« Se nourrir et nourrir les siens » est une préoccupation majeure et douloureuse pour les plus pauvres. Mais cette préoccupation peut se transformer en une chance lorsque l'acte de se nourrir débouche sur une dynamique durable fondatrice de l'identité individuelle, du lien social et de l'appartenance citoyenne. Les plus pauvres considèrent la reprise d'une autonomie alimentaire et l'accès à une alimentation durable comme moteur d'inclusion sociale. Lorsqu'ils n'ont plus peur de la faim, leur dynamique personnelle autour de



L'EXIGENCE DE QUALITÉ

Par Jean-Paul Havard

Prêtre de la Mission de France, Jean-Paul est en équipe de mission dans le diocèse de Grenoble. Depuis deux ans, il partage son emploi du temps entre le travail d'ouvrier agricole et l'accompagnement du MRJC (mouvement rural de la jeunesse chrétienne).

■ DE LA QUALITÉ DE L'ALIMENTATION

Histoires de qualité

La qualité d'un produit agricole est imposée par sa destination alimentaire. La promotion des produits alimentaires de qualité associe généralement trois termes : « traçabilité, qualité, santé ». Les consommateurs s'interrogent sur ce qu'ils mangent et demandent donc qu'on leur parle des produits avant de les acheter. Les producteurs sur les marchés ont de plus en plus de succès car ils expliquent où et comment leur vin, leur fromage, leurs légumes sont produits. Un produit de qualité, c'est un produit doté d'une histoire que l'on peut raconter. Retracer toutes ses étapes, depuis l'origine de la semence ou la naissance de l'animal

jusqu'à son arrivée à l'étal du marché, atteste de son authenticité.

Tout vendeur compose des histoires pour vendre ses produits. Manger les légumes cultivés naturellement au rythme des saisons, c'est bien. Mais si le maraîcher laboure avec un cheval - ce qui ne changera rien à la qualité nutritive et gustative des produits - cela confère aux légumes un goût d'extraordinaire. De nos jours, ceux qui vendent une « nourriture saine » accompagnent leur clientèle avec des discours qui sont au niveau de la philosophie que les acheteurs attendent pour ce qu'ils mangent. Car la manière de s'alimenter de tout un chacun, se préoccupant de ce qu'il a dans son assiette, concrétise beaucoup de choses de son rapport au monde : peurs et curiosités, plaisir et moralisme, attachement au passé et désir de devenir...

Le vendeur propose donc un produit porteur d'une histoire¹. Et quand le vendeur est aussi le producteur, son histoire n'en est que plus véridique et nourrissante pour le consommateur et

ses besoins de sécurité et de recherche dans sa relation au monde.

Vous avez dit bio ?

Quand je dis que je travaille en agriculture, une fois sur deux on me demande : « Est-ce que c'est bio au moins ? ». Cela me rappelle 20 ans en arrière quand, entre les Maghrébins avec qui je mangeais le midi, les discussions autour de « Est-ce que c'est vraiment halal ? » commençaient à prendre de l'ampleur.

Ces « Est-ce que c'est bio ? » plus ou moins inquiéteurs me touchent. Je ressens fréquemment ce jugement latent sur les agriculteurs : les « bio » sont les bons et les « pas bio » sont, ou bien des pollueurs coupables, ou bien sans intérêt.

Les agriculteurs savent les attentes de la société pour une alimentation saine. Mais ce qui ne va pas, c'est le regard extérieur posé sur eux. Un regard positif s'intéresserait davantage à ce qu'ils vivent et aux difficultés qu'ils rencontrent dans leur acti-

1. C'est ce que les professionnels de la communication appellent faire du story-telling.

vité. Dans le milieu agricole, on connaît tous des exemples plus ou moins dramatiques : untel aux prises avec des problèmes de santé et trop isolé sur sa ferme ; tel couple où les deux travaillaient sans répit pour produire, transformer et vendre en proximité leurs bons produits, mais au détriment de leur qualité de vie. Jusqu'au jour où...

L'engouement souvent inquiet et systématique du « Est-ce que c'est bio ? », la quête du produit sain et de son origine naturelle ne vont pas sans croyance ! La « bio-tendance » s'accélère, les « collectifs » comme les Amap² fleurissent, et différents types de régimes alimentaires s'affirment dans des logiques religieuses ou de classe sociale. Les végan³ et leurs pratiques « radicalisantes » comptent de plus en plus d'adeptes en s'appuyant sur la montée en puissance de l'éthique du bien-être animal...

Avez-vous vu *Demain*, le court métrage des solutions possibles qui réinventent le monde peuplé de citoyens ? S'il-vous-plaît, regardez aussi sur

YouTube le clip *J'avais un rêve* réalisé comme un appel au secours des Jeunes agriculteurs de la Haute-Marne.

Avec les Grenelle de l'environnement et la Cop 21, l'agro-écologie est le maître-mot de ce qu'on peut appeler le nouveau projet national pour l'agriculture française. Comment trouver un équilibre entre productivité et protection de la nature ?

Les terres agricoles ont, pour la plupart, été défrichées il y a des siècles, mais la nature cherche toujours à reprendre ses droits. En particulier les ronces qui, partant des talus, reviennent sans cesse à la conquête des prairies naturelles. Autrefois, quand il y avait tant et tant de bras pour la terre, elles étaient fauchées sans attendre. Mais aujourd'hui, comment un paysan qui est seul là où ils étaient dix il y a 70 ans, va-t-il leur tenir front, sinon en les pulvérisant une fois par an de désherbant ? Aura-t-il déjà le temps nécessaire pour faire le tour de toutes les lisières ? Avec le plan Ecophyto qui réduit progressivement l'usage

.....
2. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

3. Le véganisme est le mode de vie qui cherche à exclure, autant que faire se peut, toute forme d'exploitation des animaux, que ce soit pour se nourrir, s'habiller, ou pour tout autre but.

des substances phytosanitaires, une partie des désherbants ne sont autorisés que jusqu'à la mi-temps de l'été alors que, pour les ronces, ils seraient beaucoup plus efficaces à l'automne quand la sève descend aux racines. La forêt en montagne et sur les terres moins fertiles progresse inexorablement. C'est bien pour les loups penseront certains. Mais d'autres s'inquiètent car les meutes s'enhardissent vers les zones habitées. Les carnages dans les troupeaux sont plus fréquents. Les vaillants chiens patous y laissent leur peau. Des éleveurs renoncent. Des alpages sont délaissés⁴. Les agriculteurs sont-ils pris comme dans un étau entre la pression du libéralisme économique et la société en recherche d'un nouveau rapport entre nature et culture ?

DE LA QUALITÉ DE LA PRODUCTION AGRICOLE.

Du bon lait coopératif

J'ai commencé à travailler en agriculture au tout début des années 80 en Ille-et-Vilaine dans une

exploitation laitière d'une quarantaine de vaches normandes, race célèbre pour la crème de son lait. Mon patron disait souvent : « Je ne suis pas assez payé pour la qualité de mon lait ». Les critères de qualité du lait sont définis par des lois (1969 et 1975) et concernent sa composition (principalement les matières grasses et les matières protéiques). La qualité doit également s'entendre au sens hygiénique (modalités d'élevage ou de traite) et sanitaire (dans l'optique de la santé du consommateur). Cela fait donc de nombreuses années que, à l'instar de la production laitière, l'exigence de la qualité est un principe de production pour les agriculteurs.

Je suis à Miribel les Echelles depuis deux ans. Cette commune iséroise à 600 m d'altitude, aux abords du Massif de la Chartreuse, compte encore quinze exploitations, soit treize troupeaux laitiers et deux de bovins pour la viande. Je suis salarié de deux éleveurs laitiers qui se sont constitués en groupement d'employeurs.

La coopérative laitière de Miribel, créée dans

4. « Loup ou pastoralisme, il faudra choisir » www.confederationpaysanne.fr

les années 1930, a joué un rôle important pour la population miribelaine qui jusque-là vivait en autarcie de son agriculture. La modernisation agricole apportait aussi l'amélioration de l'habitat, la prise de conscience de l'intérêt des études pour les jeunes générations, la création d'une caisse mutuelle...

Dans les années 70 et 80, la filière des coopératives et fruitières basée sur la transformation du lait en emmental a décliné. Elle ne pouvait résister à la concurrence des grosses laiteries des plaines et de la Bretagne qui ont monté leur industrie agro-alimentaire pour l'approvisionnement de la grande distribution qui nous a transformés en société de consommation.

La coopérative des Entremonts, au cœur de la Chartreuse, a survécu comme elle a pu jusqu'au seuil des années 2 000. Comme d'autres coopératives villageoises, ses administrateurs auraient été disposés à leur intégration dans un grand groupe. Mais les gros n'avaient rien à gagner à collecter le lait de petites exploitations dispersées dans la

montagne. Alors, quelques coopérateurs se sont dit qu'ils n'avaient d'autre solution que de prendre leur devenir en main, en créant à leur tour leur propre fromage. Ainsi fut décidé d'engager un maître fromager et d'investir dans de nouvelles installations. Les politiques locaux ont bien joué leur rôle pour abonder les subventions. Et, chose étonnante, dans leur élan d'avenir et de réalisme, les paysans des Entremonts ont franchi le Guiers à leur frontière pour proposer à leurs voisins de Miribel de les rejoindre dans l'aventure.

Ainsi la « Tomme de Chartreuse » de la laiterie des Entremonts est le produit d'un lait iséro-savoyard. Elle ne peut donc pas accéder à l'AOP⁵ « Tomme de Savoie ». Mais c'est une marque déposée qui assure à la coopérative la propriété du nom de ses différents fromages.

La question du label Agriculture biologique (AB) a bien sûr été étudiée. Le mode de production était déjà dans les conditions requises car l'alimentation des vaches est basée sur le pâturage en été et sur le foin en hiver, sans ensilage. La charge

5. Appellation d'origine protégée

supplémentaire de formalités administratives (déclarations et contrôles récurrents) a fait pencher la balance vers l'idée que le label AB n'apporterait pas forcément un plus. Et il n'était pas opportun de chercher à augmenter la production et essayer de conquérir de nouveaux débouchés au-delà des positions commerciales à consolider.

Les habitants de Chartreuse et des alentours sont fidèles à la Coop des Entremonts. Ils aiment avoir sur leur table les fromages de leur montagne.

Ainsi, à l'heure de la traite, je peux dire à Country, la grand-mère, à Farandole sa fille et à Macarena la petite fille, ainsi qu'à toutes leurs copines du troupeau : « Soyez fières de la qualité de votre lait, il est riche des racines et des valeurs coopératives. A 40 centimes le litre, il est correctement payé ».

L'agriculture et l'alimentation, une priorité du MRJC.

Je suis un prêtre ouvrier agricole pour qui sonnera bientôt l'heure de la retraite. Depuis deux ans, je suis membre de l'équipe d'aumônerie nationale du MRJC. Je suis passé par le bocage, les plaines à blé et les coteaux de vignobles et à présent en agriculture de montagne. C'est une grande chance

pour moi, une grâce, de vivre cette nouvelle étape avec le dynamisme des jeunes et de leurs projets. A présent, c'est en les accompagnant que je pense l'avenir.

« Nous voyons un enjeu à former un maximum de jeunes aux questions agricoles : comprendre les politiques agricoles, connaître le métier d'agriculteur et les enjeux d'hier et d'aujourd'hui. L'éducation populaire doit être au cœur de cette formation et les projets que mène le mouvement doivent permettre de créer du lien entre la société civile, le territoire et le monde agricole.

Face à la baisse inquiétante du nombre d'agriculteurs, nous proposons de cibler ces actions sur l'accompagnement des rêves et des projets d'installation agricole. Pour les plus jeunes, nous utilisons l'alimentation comme l'une des portes d'entrée vers le monde agricole. Nous souhaitons agir avec nos partenaires, nos proches, nos voisins pour redonner du sens à l'action collective.

Cette formation, ces projets doivent permettre aux jeunes de devenir demain les animateurs des associations, des coopératives et des syndicats

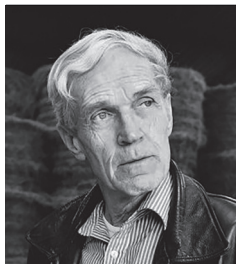
agricoles. Nous réaffirmons ensemble que trois petites fermes valent mieux qu'une grande ! »⁶

Le MRJC, un mouvement qui respire l'écologie intégrale et *Laudato Si* – Loué Sois-tu⁷.

Un mouvement plein de joie qui vibre à la clameur des pauvres et de la terre.

6. Rapport d'orientation 2014-2021 du MRJC

7. Lettre encyclique du pape François sur la sauvegarde de la Maison Commune



FAMINE AU SUD, MALBOUFFE AU NORD, MARC DUFUMIER,
EDITIONS NIL 2012

Recension présentée par Nicolas Renard



De la malnutrition, voire des risques de famine dans les pays situés au sud de la terre, une surproduction dans le nord et enfin des risques de dégradation de l'environnement sur toute la planète : tel est le diagnostic peu optimiste de la situation présente de l'agriculture dans le monde qu'établit Marc Dufumier dans son livre *Famine au sud, malbouffe au nord*.

L'auteur est ingénieur agronome, professeur émérite à l'AgroParistech et il a depuis longtemps parcouru les routes du monde pour observer ou conseiller.

Suivons-le dans le constat qu'il établit ainsi que dans les solutions qu'il propose afin d'éviter les dérives les plus graves.

■ LA MALNUTRITION DANS LE SUD

La situation dans les pays du sud est alarmante : la sous-alimentation y est fréquente et les agricultures locales ne semblent en mesure ni de nourrir correctement tous les habitants, ni de procurer un revenu suffisant aux agriculteurs. Des centaines de millions de personnes ne disposent pas des protéines nécessaires à une alimentation suffisante, tandis que des millions d'agriculteurs quittent leurs terres pour aller grossir les rangs des chômeurs dans les grandes villes qui connaissent ainsi une croissance trop rapide.

Qui porte la responsabilité de cette situation ? Certes, les conditions naturelles jouent un rôle important et le climat souvent défavorable ne facilite pas les choses. Mais une mauvaise utilisation des terres ainsi que des techniques peu performantes aggravent le phénomène. La productivité des agriculteurs est très faible en comparaison de celle que nous obtenons dans les pays du nord. Des outils rudimentaires ou une mauvaise irrigation ne permettent pas d'obtenir des rendements suffisants. Les pays du sud se voient ainsi concurrencés par les produits que nous exportons à bas prix et les agriculteurs du sud se retrouvent sans

revenu suffisant.

Les ressources naturelles des pays du sud risquent de s'épuiser. Un développement trop important des cultures sur brûlis aboutit par exemple à la disparition de très importantes surfaces de forêt. Ou encore une mauvaise maîtrise du déplacement des troupeaux peut nuire aux cultures qui sont mises en œuvre sur les terres où ils se déplacent. La révolution agraire a-t-elle permis d'améliorer la situation ? De nouvelles semences ont été mises au point. Elles peuvent apporter une importante amélioration des rendements. Mais l'utilisation de ces nouvelles semences peut avoir des conséquences néfastes. Nous allons le voir dans les transformations de l'agriculture des pays du nord.

■ UNE AGRICULTURE INDUSTRIALISÉE AU NORD.

Au nord en effet, les techniques d'exploitation ont considérablement évolué avec une très forte augmentation des rendements. La richesse produite par un agriculteur ou par un hectare de terre a explosé, réduisant ainsi le coût des produits. C'est une bonne chose en soi. Encore faut-il en mesurer les conséquences.

Cette transformation repose principalement sur trois aspects : le perfectionnement du matériel agricole, l'utilisation de nouvelles semences et le recours aux engrais chimiques.

Les nouvelles machines tout d'abord. Beaucoup plus performantes, elles accroissent la productivité des agriculteurs. Ces machines nécessitent un remodelage du paysage pour créer des parcelles mieux adaptées. Des remembrements successifs ont ainsi accru la taille des champs et les haies ont disparu pour faciliter le passage des tracteurs. Les petites fermes ont laissé la place à des exploitations plus importantes, seules capables de s'équiper en matériel moderne.

Les nouvelles semences ensuite. Elles ont permis une meilleure adaptation aux conditions climatiques et une meilleure résistance à certains parasites. Les rendements ont fortement augmenté.

Enfin les engrais ont fertilisé les sols.

Ainsi les nouvelles façons de travailler la terre ont permis d'augmenter la production agricole et de diminuer le prix des produits. Mais ces aspects positifs ne doivent pas cacher les conséquences qui résultent de ces choix.

DES EFFETS PERVERS

Nouvelles machines et nouvelles semences ont tout d'abord abouti à une plus grande spécialisation des exploitations mais aussi des régions. La diversification des productions sur un même espace s'est réduite. La Bretagne s'est spécialisée dans l'élevage avec un risque de surproduction, avec le recours massif aux importations de soja et – pire encore – avec une pollution croissante des nappes phréatiques qui ne laisse pas d'inquiéter. La diminution de la diversité et de la rotation des cultures, la suppression des haies ou la disparition de la complémentarité élevage/culture ont diminué les éléments de fertilisation naturelle que constituaient le fumier ou les débris végétaux et entraînent un recours de plus en plus massif aux engrais chimiques et aux pesticides fabriqués par les puissants groupes de l'agro-chimie. Là encore, les nappes phréatiques n'échappent pas à une pollution croissante.

Les investissements très onéreux dans les nouvelles machines ont accru l'endettement des agriculteurs et diminué leur marge de liberté. Ceci vaut aussi pour l'utilisation des nouvelles

semences. Ces dernières sont produites par des grosses sociétés qui en sont propriétaires et qui ont fait en sorte qu'elles ne soient pas réutilisables d'une année sur l'autre. La dépendance à l'égard des puissants laboratoires semenciers s'est donc beaucoup accrue en même temps que se réduisait la marge de liberté des agriculteurs.

On pourrait enfin ajouter la dépendance des agriculteurs vis-à-vis des grandes surfaces qui commercialisent leurs produits. Ces dernières imposent leurs prix en tenant compte de la concurrence internationale. Les grandes surfaces contribuent par ailleurs à imposer des critères esthétiques exigeants. La forme du fruit importe plus que sa saveur.

La modernisation de l'agriculture dans les pays du nord installe donc les agriculteurs dans une situation de plus grande précarité face aux semenciers, aux banques et aux grandes surfaces. C'est une agriculture intensive qui a réduit le nombre de ses travailleurs et qui se trouve en dépendance constante vis-à-vis de phénomènes qu'elle ne maîtrise pas. C'est enfin une agriculture qui présente des risques de plus en plus élevés en termes de santé.

■ LA RÉVOLUTION AGRICOLE DANS LE SUD.

Les facteurs que nous venons d'évoquer permettent de mieux saisir les limites de la révolution agricole dans laquelle se sont lancés certains pays du sud. Même agriculture intensive, même dépendance vis-à-vis des semenciers ou des fabricants de matériel, mêmes conséquences écologiques, même spécialisation. Ainsi les agriculteurs du sud se retrouvent-ils partagés entre une agriculture traditionnelle peu productive et peu respectueuse de l'environnement, qui peine à faire vivre ceux qui s'y consacrent, et une agriculture intensive qui accapare les meilleures terres pour des produits souvent destinés à l'exportation.

Cette situation est-elle inéluctable et allons-nous continuer à vivre les mêmes déséquilibres à l'échelle mondiale ? Marc Dufumier ne le pense pas et il indique quelques pistes de solution.

■ QUEL AVENIR ?

Et tout d'abord, il lance un appel à une re-diversification des productions au sein d'une même exploitation. Ceci vaut au nord comme au sud. Le maintien d'une culture diversifiée qui associe

plusieurs plantes avec de l'élevage permettrait une fertilisation organique des sols, un moindre épuisement des terres et éviterait de recourir trop massivement aux engrais chimiques. Une plus grande rotation des cultures devrait aussi y contribuer. L'agronome plaide pour un retour aux haies qui séparent les champs voire à la replantation d'arbres au milieu des cultures pour profiter de l'ombre et des résidus permettant de régénérer la terre.

De même, il insiste sur la nécessité de mieux adapter les cultures aux différents environnements locaux et de s'appuyer sur les connaissances fines que possèdent les agriculteurs de leur propre milieu. Il faut cesser de vouloir mettre en œuvre des systèmes agricoles passe-partout qui ne tiennent pas compte des spécificités locales, et prendre mieux en compte une agriculture vivrière qui puisse nourrir les populations locales.

Dans les pays du sud, il préconise une réforme agraire qui permettrait de redistribuer les terres en créant des exploitations de taille suffisante pour permettre les investissements nécessaires sans tomber dans le gigantisme d'exploitations industrielles qui ne respectent pas l'environnement. Il s'agit aussi de garantir la pérennité de

l'installation des agriculteurs pour leur permettre d'investir sans craindre les lendemains. Il appelle aussi les Etats – ou l'aide internationale – à soutenir plus efficacement les agriculteurs dans leurs investissements de départ. Le microcrédit peut aussi y contribuer. Il suggère enfin une forme de protectionnisme pour éviter que les surplus du nord ne concurrencent des productions effectuées avec une moins bonne productivité.

Dans les pays du nord, il appelle notamment à diminuer notre consommation de viande, ce qui éviterait des importations massives de soja. Il veut privilégier les circuits courts et appelle les collectivités locales à prendre l'initiative dans ce domaine.

Marc Dufumier plaide ainsi pour une agriculture plus biologique et plus autonome. Cette agriculture nécessiterait probablement plus de bras mais, dans un univers de chômage massif, cela ne semble pas constituer un handicap majeur. Les enjeux environnementaux l'imposent. Les pistes proposées par l'agronome ne relèvent plus d'une utopie hors d'atteinte. Elles sont probablement le passage obligé pour nourrir l'humanité dans un meilleur respect de la nature, notre patrimoine commun.



DE LA FOURCHE À L'ASSIETTE

Par Olivier Thouret

Olivier Thouret est paysan en Creuse depuis sept ans. Il est membre de la Communauté Mission de France avec sa femme Albine. Tous deux sont dans l'équipe de Boussac.

■ DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE... OU QUAND NOS MODES DE CONSOMMATION PEUVENT INFLUER SUR LA MANIÈRE D'ORIENTER LA FOURCHE ET TOUT CE QUI PERMET DE PRODUIRE EN AGRICULTURE. SANS VOULOIR FAIRE DANS LA SIMPLICITÉ, TOUT EST LIÉ !

« Nous voyons bien que la vocation d'agriculteur se heurte à bien des obstacles. Mais les questions et les défis qui pèsent sur les agriculteurs sont aussi les nôtres et nous interrogent tous plus profondément : quelle société voulons-nous ? Si les problèmes des agriculteurs ont leurs particularités, ils ne concernent pas seulement leur seule catégorie sociale : nous sommes tous concernés et il est urgent de nous interroger sur nos manières de consommer et de vivre. » (Extrait de déclaration du

conseil permanent de la Conférence des évêques de France - *Face à la crise agricole : oser regarder autrement et s'interroger ensemble* - Février 2017). Le constat est posé. Il n'y a pas de réponses toutes faites.

NOURRIR LA PLANÈTE OU PERMETTRE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE...

Sans vouloir trop simplifier, deux approches de modèle agricole semblent s'opposer.

- Un mode agricole dont l'ambition serait de produire pour nourrir la planète. Les contraintes environnementales ou imposées, comme par exemple la non utilisation des OGM, sont des obstacles. Ce modèle a pour objectif de produire au maximum. Il amène bien souvent à un agrandissement des structures agricoles – la mécanisation agricole le permet et cela semble plus rationnel. Il y a souvent une forte dépendance vis à vis des industries qui fournissent semences, engrais, pesticides, aliments... La tâche de produire est de la responsabilité des agriculteurs, celle de transformer, de commercialiser revient à « l'agro-industrie ». Les prix de vente ne sont pas maîtrisés. Ils fluctuent selon les cours mondiaux. La « qualité » des pro-

duits est variable, selon le cahier des charges choisi par l'agriculteur, qui ouvre à des marchés et des opportunités économiques. Je qualifierai ce modèle d'agro-industriel.

- Un mode agricole dont l'ambition serait que partout dans le monde tout agriculteur puisse contribuer à nourrir les populations du territoire où il vit, en commercialisant/achetant des produits lorsqu'il ne peut les produire. C'est ce qu'on appelle la « souveraineté alimentaire ». L'agriculteur a la responsabilité de produire de la nourriture, d'en vivre et de participer à la vie sociale de son territoire. Il cherche à dépendre le moins possible des industriels. Il y a une recherche d'autonomie sur la ferme et de limitation des coûts. Produire au maximum n'est pas la première préoccupation. Certains agriculteurs choisissent de transformer et de commercialiser leurs produits agricoles. Il y a la volonté de prendre soin de la terre et de l'environnement pour qu'ils puissent être transmis aux générations futures. Les contraintes environnementales sont moins vécues comme des obstacles que comme une responsabilité vis à vis de l'ensemble des citoyens. Les prix sont mieux maîtrisés et sont moins, voire pas, soumis aux cours mondiaux. Les logiques de marché se veulent plus équitables.

Lorsqu'il y a des cahiers des charges, ceux-ci ouvrent à des opportunités économiques et sont davantage choisis par conviction, par adhésion à une manière de produire (ex : cahier des charges de l'agriculture biologique). Je qualifierai ce modèle d'agriculture paysanne.

J'ai conscience que les choses sont plus complexes. Mais, qu'on le veuille ou non, ces deux visions de l'agriculture existent. L'une est portée par le syndicat majoritaire qu'est la FNSEA et l'autre par un des syndicats minoritaires qu'est la confédération paysanne. Pour comprendre ce qui se joue aujourd'hui au niveau de l'agriculture, même s'il est plus facile de faire des simplismes plutôt que d'accepter d'entrer dans la complexité réelle de ce que sont les agricultures, je crois nécessaire d'avoir conscience de ces deux approches.

RAPPROCHER L'ACTE DE PRODUIRE SAINEMENT ET CELUI DE SE NOURRIR

Personnellement, je suis paysan adhérent à la confédération paysanne. Avec mes associés (nous sommes en GAEC), nous avons fait le choix de l'agriculture biologique, de transformer et commercialiser en direct nos produits. Nous travaillons à

quatre sur 90 ha avec des ateliers différents : vache allaitante/veau, poules pondeuses, porcs, chèvres, transformation en fromage. Avec une association locale - Valorisation appui soutien aux initiatives de jeunes (VASI Jeunes) -, nous venons d'embaucher une personne pour développer des activités pédagogiques entre la ferme et les groupes accueillis d'où qu'ils viennent. L'enjeu est de faire un lien plus fort entre notre fonction de produire et celle de participer à la vie du territoire, « vie sociale », « vie alimentaire », accueil. Nous avons la volonté, sur notre territoire et avec toutes les personnes de passage, de rapprocher l'acte de produire sainement qui nous revient à nous agriculteurs, et celui de se nourrir tout aussi sainement. Cela nous a fait faire des choix dans la construction d'un bâtiment agricole dont nous avons besoin pour développer nos différentes productions :

- faire que ce bâtiment puisse être pédagogique c'est-à-dire qu'il permette l'accueil de groupes en toute sécurité et avec une vision globale de ce que nous faisons sur la ferme,
- avoir un bâtiment fonctionnel répondant aux demandes du cahier des charges de l'agriculture biologique et permettant d'avoir sur un même lieu différents animaux de la ferme (chevrettes, vaches,

porcs), le stock d'aliments nécessaire et un lieu de vente.

Cette volonté, nous ne la partageons pas seuls sur le territoire. Nous avons la chance de pouvoir la partager avec d'autres agriculteurs ayant des activités complémentaires sur un rayon d'une vingtaine de kilomètres. A six fermes, nous avons créé une « structure d'entraide » que nous avons appelée *Produits d'ici*. Tous les vendredis soir, à Pontarion (chef-lieu de canton), à trois agriculteurs et à tour de rôle, nous commercialisons de 16h30 à 19h l'ensemble des produits des six fermes. Sur la place de Pontarion, *Produits d'ici* est devenu un lieu de commercialisation et aussi de lien social. Beaucoup nous disent que c'est un rendez-vous important pour acheter des produits locaux dont la plupart sont bio, et aussi pour rencontrer d'autres personnes. C'est aussi un lieu de rencontre, d'échange pour nous agriculteurs avec les consommateurs et entre nous paysans.

DEVENIR ACTEUR DE SON ALIMENTATION, UN DROIT POUR TOUS !

Une autre expérience a été vécue à VASI Jeunes lors d'un camp famille avec ATD Quart monde.

Tout était prévu pour la nourriture, notamment les grosses boîtes de conserve venues d'un des supermarchés. Je passais là avec du lait de la vache que nous trayons pour notre consommation personnelle. Je leur en ai donné deux ou trois litres, les invitant à les consommer au petit déjeuner. Le lendemain, je réitère avec en plus, du fromage blanc moulé le matin. Au fil des jours, à partir du fromage, du lait, je suis venu à parler des vaches, des chèvres, de ce qu'elles mangent... Tout était découverte à partir de la simplicité de la vie.

Le jour du bilan venu, ce qui pour moi était une anecdote est apparu comme un temps fort du camp. Il était non seulement stupéfiant pour eux que j'aie apporté quotidiennement du lait frais, mais surtout qu'ils l'aient consommé au petit déjeuner et qu'ils aient mangé du fromage qui venait de ce même lait. L'année suivante, avec les organisateurs du camp ATD, nous avons relevé le défi d'oublier les boîtes de conserve de cinq kilos pour composer les menus avec des légumes, de la viande, du fromage, des œufs... venant des producteurs locaux, sans pour autant faire exploser le budget alimentation. Pari tenu et combien enrichissant ! Car ils sont devenus acteurs de leur alimentation. Ce n'était pas qu'un choix de pro-

duits, c'était aussi réapprendre à se faire à manger. Cette expérience est pour moi importante afin que nous ayons en tête que l'alimentation avec des produits sains, des produits bio, n'est pas destinée à ceux qui en ont les moyens. Il faudrait des lignes supplémentaires pour faire le lien entre les politiques agricoles, les modèles d'agriculture, les modes de consommation pour que ce soit viable économiquement pour tous et également vivable en termes de charge de travail pour les paysans (c'est une réelle question). Mais en raccourci, chacun de nous, en pleine solidarité avec les personnes en précarité d'ici ou d'ailleurs, et en pleine solidarité avec les générations futures qui vivront sur notre planète, peut orienter les modèles agricoles. Comme l'ont rappelé les évêques, une des clefs est dans nos modes de consommation... sans pour autant faire exploser nos budgets consommation. A nous aussi, membres de la Communauté Mission de France, de continuer à nous approprier cette question.



BÉNIS, SEIGNEUR, CE PAIN ET CE REPAS OÙ NOUS PRENDRONS DES FORCES POUR TE SERVIR.

Par Elisabeth et Benoît Huyghe

Membres de la communauté en fondation dans le Finistère depuis 8 ans, Elisabeth et Benoît Huyghe sont compagnons de l'Arche de Lanza del Vasto. Agés d'une quarantaine d'années, parents de trois enfants, leur appel est de suivre le Christ en se mettant à l'école de Lanza del Vasto. Ce sont quelques bribes de leur vie et réflexions partagées avec leurs compagnons de vie qui vous sont livrées ci-après.

■ L'ALIMENTATION DANS L'ESPRIT DE LANZA DEL VASTO

Voici sept ans que nous sommes arrivés au Gwenves, en Plonéour Lanvern, entre Pont L'Abbé et Quimper. Nous ? Une petite communauté de l'Arche de Lanza del Vasto qui compte actuellement six adultes et cinq enfants, sans oublier les gens de passage. *Gwenves*, « la terre sacrée » en breton au dire de Job an Irien : beau nom et vaste programme pour une communauté rurale et priante. Trouver la terre promise ne fut certes pas de tout repos et nous avons connu l'errance des Hébreux de l'Exode en étant pendant trois ans une communauté rurale SDF aux prises avec les chausse-trapes administratives : droits de préemption de la SAFER (Société d'aménagement foncier

et d'établissement rural), droits à produire de la Direction départementale des territoires et de la mer. Aujourd'hui, nous connaissons la joie d'avoir une terre sur laquelle nous pencher pour la cultiver et nous rendons grâce !

Nos communautés sont issues de la rencontre de Lanza del Vasto avec Gandhi en 1937. Lanza del Vasto (1901-1981), auteur d'une thèse de philosophie dans les années 1920 dont la phrase clé était : « Si tout est relatif, l'absolu c'est la relation », s'était peu après converti à la foi chrétienne en lisant dans Thomas d'Acquin : « Dieu est relation, mais non relation relative puisqu'il est immuable ». En tant que nouveau disciple du Christ, le prince de la paix, il se mit à chercher une issue aux troubles du siècle, en particulier la survenue de la seconde guerre mondiale qu'il pressentait imminente. Il partit à la rencontre de Gandhi qui opposait aux chaos de l'histoire une force nouvelle, une arme spirituelle : la non-violence. Ce dernier le surnomma *Shantidas*, c'est-à-dire « serviteur de paix ». Lanza del Vasto retourna alors en Europe pour fonder des communautés.

Dans cet ordre laborieux, les compagnons (étymo-

logiquement « ceux qui mangent le même pain ») partagent la vie fraternelle autour d'une règle de vie, d'un enseignement spirituel, de la prière (enracinement et ouverture aux autres traditions), du travail des mains, de la simplicité de vie, de la non-violence.

GUERRE OU FÉCONDITÉ ?

Pour en venir au sujet qui nous concerne dans cet article, celui de notre recherche et de notre pratique sur le plan agricole et alimentaire, il faut en souligner l'étroite connexion avec la question de la paix et de la guerre. Après tout, la guerre n'est-elle pas rentrée dans le cœur de l'homme, avant de rentrer dans l'histoire, par le fait de manger le fruit défendu ? Lanza del Vasto définissait le péché comme « esprit de profit et de domination ». Nos sociétés libérales, nonobstant l'aménité du sourire et de la politesse commerciales, et au risque de troubler ta tranquillité, ô lecteur, sont expertes dans l'art de la guerre. Et on appelle économie la guerre que l'on fait par d'autres moyens. Nos économies sont à vrai dire la préparation ou le prolongement de l'esprit de prédation sur les êtres et les choses, dans une logique de guerre qui

avance masquée. Ainsi nos tracteurs sont issus de la technologie des chars d'assaut, nos engrais sont issus de l'industrie de l'armement et nos pesticides dérivent de la recherche de la chimie militaire. En 1955 déjà, et avec une parole qui paraît aujourd'hui prophétique, Lanza del Vasto interpellait les consciences :

« Le pays le plus prospère en trafics en est réduit à se nourrir de conserves en boîtes, promesse d'étiollement pour les générations. On gâte le sucre et le riz à les blanchir. On colore et parfume les boissons, je ne dis pas les alcools, mais les anodins sirops, bouillons et limonades, au moyen de poisons violents. Mais c'est tout gain pour le commerce et doublement pour celui des produits chimiques et pharmaceutiques. On s'est attaqué au pain avec une insistance particulière : le seul pain que présentent les boutiques, je dis bien le pain blanc et doré, est à inscrire parmi les fraudes alimentaires les plus pernicieuses. Le pain vrai, celui dont nos aïeux tiraient leur force et sans doute quelque chose de leurs vertus, celui que le Christ rompait avec les siens en disant "Ceci est ma chair", le pain de vérité qui a la couleur de la terre, nous avons

oublié jusqu'au souvenir de son goût. On s'est attaqué même à la terre : en la droguant d'engrais chimiques, on la force et l'épuise si bien qu'elle ne portera plus que des récoltes amoindries en substance et chargées de toxines inconnues. Et tandis qu'on essaye des méthodes d'exploitation toujours plus contraires au sens de la nature et aux traditions paysannes, le désert gagne tous les ans un peu plus sur les terres arables. On a sali et changé en poison les rivières. »

Face à cette agriculture adossée à l'industrie lourde, nous opposons une agriculture vivrière en redonnant l'acception pleine et entière du mot vivrier, c'est-à-dire au service du déploiement de la vie. Il s'agit dès lors de penser moins en terme d'efficacité qu'en terme de fécondité : car la fécondité est toujours au service du déploiement de la vie. Notre agriculture est ainsi l'une des facettes de la doctrine économique de Gandhi intitulée *swadeshi* ; ce mot sanscrit est difficile à traduire et les mots autosuffisance et autarcie ne rendent pas compte de la dimension relationnelle de sa pensée. Après bien des recherches et considérant l'origine religieuse du mot *swadeshi*, l'idée m'est

venue de rechercher dans le vocabulaire religieux de l'Occident et je me suis arrêté sur le mot subsidiarité que les théologiens chrétiens utilisent pour qualifier une action politique qui serait la plus conforme à l'évangile : répondre à un problème à la plus petite échelle capable d'apporter une solution. Appliqué à l'économie, un problème est un besoin, nous cherchons à y répondre le plus directement et le plus localement possible. Cela comprend également l'idée de subsidiarité technologique. Les Grecs antiques opposaient l'économie à la chrématistique. La chrématistique était l'art d'accumuler les plus grands profits possibles tandis que l'économie consistait à répondre aux besoins de la maison et autour de la maison, conformément à l'étymologie du mot. Notons au passage qu'économie et écologie ont même étymologie et que nous avons donc dans les mots la réponse à la question de savoir s'il existe une économie compatible avec l'écologie.

Sur un plan concret (car il faut se méfier des penseurs incapables de faire, autant que des manuels incapables de penser), nous cultivons environ 25 hectares. Nous cultivons pour répondre à nos besoins alimentaires et nos besoins financiers, les-

quels sont importants car nous avons à construire les bâtiments et l'économie pour qui voudrait nous rejoindre et tenter l'aventure d'une autre vie possible. Notre production va donc soit à notre table, soit elle est vendue localement, en direct le plus souvent avec deux marchés à la ferme et deux marchés en ville, en indirect avec deux Biocoop. Répondant à nos besoins, la caractéristique la plus visible de notre agriculture est sa grande diversité. Nous produisons en plein champ blé, seigle, sarrasin, épeautre, avoine, féverole, chanvre, maïs. Avec nos moulins, nous les transformons en farine et en huile ; nous faisons aussi trois sortes de pain au levain. Réalisant l'antique promesse de la Bible, « Ils cultiveront des jardins et en mangeront le fruit » (*Amos*), nous cultivons 1,2 ha de maraîchage avec une trentaine d'espèces de légumes et plus en comptant les nombreuses sous-variétés (une soixantaine de variétés de tomates par exemple). Nous avons aussi environ deux cents poules pondeuses. Enfin, nous produisons pour notre consommation jus de pomme, cidre, vinaigre ainsi que tommes et yaourts grâce au lait de notre petit troupeau de vaches. Nous aimerions dans les années à venir développer aussi la culture des fruits. Une telle économie nous met relativement

à l'abri de deux malheurs possibles : faire fortune ou faire faillite.

A L'ÉCOUTE DE DAME NATURE

La cuisine est réalisée chaque matin par l'un d'entre nous à tour de rôle. C'est l'occasion d'un travail créatif, en solitude dans l'esprit de Shantidas : « Travailler pour les autres pendant que les autres travaillent pour nous, voilà nos revenus. Récompense de toutes nos peines : voir l'ouvrage accompli ». Nous cuisinons pour les deux repas quotidiens : le déjeuner que nous partageons en communauté et le dîner pris en famille ou entre célibataires. Notre alimentation est végétarienne. La base de nos repas, ce sont les crudités, les légumes cuits et les céréales - légumineuses associées, pain (au levain, cuit au feu de bois, à la farine de froment semi-complète, à l'épeautre ou au sarrasin et seigle) et fromage (ou yaourt ou autre produit laitier). Le dessert est un mets festif réservé au samedi soir ou aux grandes occasions. Les fruits sont pris en dehors des repas, ils sont locaux et de saison, mais encore rares chez nous... le temps que les arbustes plantés parviennent à maturité ! Quand nous commençons à cuisiner à l'Arche, le

renversement demandé est de partir de ce qui nous est donné par la nature et par le fruit de notre travail pour élaborer un menu (sachant que souvent nous avons l'habitude d'acheter les ingrédients pour faire telle ou telle recette)... Certaines saisons sont généreuses et nous permettent de donner libre cours à notre imagination. D'autres, comme actuellement le printemps, sont un vrai défi ! Le jardin se vide des légumes d'hiver et les légumes d'été sont encore bien frêles. Nous sommes invités à observer Dame Nature qui comble celui qui veut bien voir de toutes sortes d'herbes et de légumes sauvages. C'est ainsi que pendant toute la période du carême (et encore au-delà), nous cuisinons les orties sous toutes leurs formes, le pissenlit, la consoude, le plantain... au grand plaisir des yeux et des papilles ! Lorsque nous avons beaucoup d'œufs, nous en mangeons un peu plus que d'habitude et en profitons pour confectionner des desserts. Lorsque les poules pondent moins, nous apprenons à faire avec moins, voire à nous en passer pour un temps. De même avec les produits laitiers : lorsque les vaches sont tarées, nous traversons une période de plusieurs semaines sans produit laitier. Ces périodes de « jeûnes » sélectifs sont bons : pour l'organisme qui se purifie et

pour notre esprit qui prend conscience de la valeur de cet aliment et apprend à en rendre grâce. Nos repas sont simples et frugaux, mais en réalité très luxueux : produits biologiques, frais, fruits de notre travail, de saison... Ils ont du goût ! Les achats extérieurs se limitent aux légumineuses, huile d'olive ou de colza (nous produisons l'huile de chanvre et le vinaigre), le sucre et quelques suppléments auxquels les uns et les autres tenons particulièrement : chocolat pour l'un, fruits secs pour l'autre (à moins que ce ne soient eux qui nous tiennent ?).

CHOIX ALIMENTAIRES, SPIRITUALITÉ ET SOLIDARITÉ

Le repas commence par un temps de bénédiction et cette prière : « Bénis Seigneur ce pain et ce repas où nous prendrons des forces pour te servir. Donne du pain à ceux qui n'en ont pas, faim et soif de justice à nous qui sommes comblés ! » Voici le sens de cette nourriture terrestre. Prendre des forces pour Le servir et construire un peu plus de justice et de paix. Ce repas est partagé ensemble : il prend le sens de la communion lorsqu'il est pris dans la présence à ce que nous mangeons et dans la présence à l'autre avec qui nous partageons le même

pain, avec l'hôte de passage aussi qui nous parle de Dieu à sa manière. Nous achevons le repas par cette action de grâce : « Grâce te soient rendues Seigneur pour tous tes dons ! ». Quelle chance de vivre ce que nous vivons ! Vie parfois rude mais vie qui nous relie aux paysans du monde entier qui luttent pour vivre de leur travail de la terre.

Nous n'établissons pas de lien direct de causalité entre ce que nous mangeons et la qualité de notre vie spirituelle. Ce n'est pas ce qui entre dans la bouche de l'Homme qui le rend impur, dit l'évangile. Mais il se pourrait que ce soit a contrario notre vie spirituelle qui oriente nos choix alimentaires. Ainsi le végétarisme est d'abord le signe de notre solidarité avec les pays pauvres, considérant l'impossibilité planétaire à généraliser les protéines animales de l'Occident. Le choix de nous passer de la nourriture morte de l'agriculture industrielle est dicté par des considérations de santé physique ; dans notre époque où la pauvreté est obèse et gavée des surplus de l'agro-alimentaire, il nous semble qu'il n'est plus à propos de saupoudrer de cendres son repas, à l'instar de saint François, ni de faire vœu d'insipidité comme Gandhi. L'heure est à redécouvrir le luxe frugal qu'il y a à manger de

vrais aliments : simples, locaux et de saison. Et ce n'est pas la moindre de nos fiertés de faire découvrir à nos clients et nos stagiaires des produits peu habituels, avec un goût dont ils ignoraient jusqu'à l'existence.

Arche du Gwenves
29 720 Plonéour-Lanvern
02 98 26 51 06
ebhuyghe@gmail.com

Manger est un acte symbolique du rapport que nous entretenons avec la vie. Si l'on n'y prend garde, il nourrira en nous une voracité compulsive et insatiable qui fera de nous des Baals et des Molochs pour notre prochain et notre environnement. Les traditions religieuses ont su en mesurer l'enjeu et proposer une pédagogie des repas. Ainsi du Christ à la Cène qui institue la communion eucharistique sous la forme d'un repas. Il nous appartient d'authentifier la réception que nous avons dans nos vies de ce mystère sacramentel en faisant de nos repas des moments de communion : cela engage comment nous mangeons mais aussi et déjà ce que nous mangeons. En définitive la question est de savoir si je suis comme le renard dans le poulailler ou si je suis le bœuf sur l'aire à battre que la Bible nous enjoint à ne pas museler : heureux ceux qui ont faim et soif de justice !



VIVRE PAR LA PAROLE ET SE NOURRIR DU CORPS

Par Denis Lombard

Denis Lombard est animateur de groupes de lecture biblique en Rhône-Alpes. Avec sa femme Annick, il organise, dans le cadre de l'association ALIA (asso.alia38@gmail.com), des sessions artistiques et spirituelles (chant et montagne, haltes spirituelles, jeûne, marche et méditation...). Avec la CMDF, il organise chaque été Bible et montagne.

Alors que nous avons aujourd'hui tendance à aborder la question de la nourriture en termes de quantité et de qualité, nous allons effectuer un petit détour par l'Écriture qui nous donnera de nous laisser habiter par ce qu'elle énonce.

■ LE PUR ET L'IMPUR DANS NOTRE ALIMENTATION

En effet, nos problématiques contemporaines nous amènent à calculer, puis à doser le nombre de calories nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme, en sachant bien que l'excès nous mène inexorablement sur la pente du surpoids, qui nous est fatale à bien des égards.

D'un autre point de vue, nous sommes de plus en

plus regardants sur la qualité de notre nourriture qui nous fait rejeter du côté du poison tout ce qui a nom de production industrielle avec ses engrais, ses hormones, ses antibiotiques et surtout ses pesticides. Et l'empoisonnement de notre corps n'a rien à envier à l'empoisonnement de notre terre où s'accumulent tant de résidus indésirables qui ne sont que la conséquence d'une « mal bouffe » prise dans l'engrenage infernal de notre surconsommation. Et du coup, nous essayons de prendre conscience et de soigner notre alimentation, nous amenant à trier ce qui est bon ou mauvais pour notre corps : ceci faisant écho avec les catégories du pur et de l'impur très développées dans la Torah !

Je propose plutôt d'aller explorer deux textes bibliques qui résonnent autour de l'alimentation : le récit de Jésus au désert en *Matthieu 4*, 1-11 ; le dernier repas de Jésus rapporté dans le récit de Paul aux *Corinthiens 11*, 23-26.

L'homme ne vit pas seulement de pain...

« Si tu es le Fils de Dieu, ordonne que ces pierres deviennent des pains. »

Dans le récit de Matthieu, le Tentateur exprime le désir supposé de Jésus sans que celui-ci n'ait exprimé le sien : tu viens de jeûner quarante jours, tu as donc besoin de pain.

Le Satan est donc celui qui s'immisce sournoisement en moi pour m'empêcher d'accéder à mon désir profond et pour combler un manque immédiat. Tout mon combat spirituel va donc consister à ne pas me laisser envahir par mes démons et donc à laisser place à l'émergence de ce désir profond. Il faut bien relever le mode de parler de Satan : il donne un ordre. Cela m'interroge aussi sur ma capacité à résister à un ordre, surtout quand il va du côté de l'évidence.

De plus, le diable attribue une compétence « magique » au fait d'être fils de Dieu. Le fils de Dieu serait donc celui qui peut réaliser ce que les hommes ne peuvent pas réaliser : changer une pierre en pain. Jésus refuse une telle parole. Il y a autant d'énergie dans le refus de Jésus qu'il y avait de la malice dans les propos du diable « Ordonne à cette pierre ». Pour moi, il ne faut pas seulement repérer où Satan parle en moi, mais encore l'en sortir avec vigueur. En fait, le Tentateur inscrit son

propre besoin sur le manque de Jésus. « Tu as faim, donc tu vas manger du pain. » Mais il n'est pas dit que c'est de pain que Jésus a faim. Il a été conduit au désert par l'Esprit. La conduite par l'Esprit, celui qu'il vient de recevoir au baptême, l'amène au plus profond de son désir. Ce dont il a besoin, c'est de ce qui s'origine en Dieu lui-même. Jésus répliqua : « Il est écrit : ce n'est pas seulement de pain que l'homme vivra, mais de toute parole sortant de la bouche de Dieu. »

A cette citation du Deutéronome, Jésus ajoute comme une précision « de toute parole » au lieu de « de tout ». En effet, il vient de recevoir une parole d'amour « Tu es mon fils bien-aimé » (*Marc* 1, 12). La parole d'amour est première pour donner la vie. C'est elle qui va nourrir le corps et l'âme. En rejetant le Tentateur, Jésus indique un chemin où nous devons nous méfier de l'utilisation par d'autres de nos besoins, en croyant ainsi combler nos manques.

Nous allons maintenant faire un grand saut dans les pérégrinations de Jésus depuis la Galilée jusqu'à Jérusalem au cours du dernier repas qu'il prit avec ses disciples. Nous partirons de ce que

Paul en dit aux habitants de Corinthe.

MÉMOIRE CELLULAIRE

1 *Corinthiens* 11, 23 : « Moi, voici ce que j'ai reçu du Seigneur, et que je vous ai transmis. »

Paul est habité par le désir de transmission. Ce qu'il a reçu et qui produit la vie en lui, il veut le donner à son tour à ceux qu'il a enfantés dans le Christ. Il tient là un propos étonnant : ce ne sont pas seulement des paroles à mémoriser et à transmettre aux générations futures, c'est de donner le sens du repas où l'on mange le Seigneur. Il y a donc incorporation, en ceux qui partagent ce repas, du Seigneur lui-même. Les cellules de leurs corps vont porter la trace de cette présence en eux. Et cette trace est celle d'un homme qui a été mis à mort. « Ainsi donc, chaque fois que vous mangez ce pain et que vous buvez cette coupe, vous proclamez la mort du Seigneur, jusqu'à ce qu'il vienne. »

C'est l'acte de manger qui amène à la proclamation et non un désir de « communication » d'un message.

Personnellement, je trouve vaines les exhortations à dire le « kérygme » en toutes circonstances. Comme si un message, même plein de sens, pouvait être entendu de manière immédiate. Combien plus parlant est un sujet habité. Habité par la parole, habité par la confiance, habité par l'amour. Parler ne sert à rien si les mots viennent de notre mental. J'ai en horreur les discours bien léchés. La seule parole que j'aime à entendre, c'est celle qui a fait un long chemin dans le corps, qui s'est frottée à toutes ses résistances, à tous ses mal-être. Elle sort un jour, comme l'eau limpide d'une source, pour abreuver ceux qui ont soif. Ainsi est la parole du Christ.

Comment un corps peut-il devenir un corps parlant, un corps proclamant ?

Ce n'est pas un corps qui accomplit seulement de belles actions, c'est un corps qui est. Ce lieu en soi où sont réconciliés ensemble la vie et la mort. La mort que l'on a osé « regarder en face¹ » et du coup être au plus profond de soi affranchi de la mort : « L'éventualité de la mort est intégrée à ma vie ;

accepter la mort comme partie intégrante de la vie². » Cette mort n'a plus de pouvoir sur nous. Qu'il est bon de rencontrer de telles personnes, de ces gens qui n'ont pas peur, qui sont dans une confiance pleine en la vie. Leur corps est une vivante proclamation que le passage de la mort à la vie existe. Ils sont une vivante « proclamation à la louange de sa Gloire ».

Et pourquoi pas moi ? Il m'est donné d'être appelé « enfant de Dieu » et je le suis. Quelle prétention diront certains ! Mais non, ce n'est pas une prétention, c'est une audace. Oser dire « Je suis enfant de Dieu », c'est que Dieu est dans mes gènes. Cela m'est donné, ce n'est pas de l'ordre du mérite. Vivre selon ce qui m'est donné et non selon ce que j'ai acquis. Pour que ma vie soit nourriture pour tous les affamés de vraie vie. Mais y a-t-il encore de tels affamés ? On nous a fait croire qu'il fallait satisfaire tous nos manques. « Il faut s'affranchir intérieurement de tout, de toutes les représentations convenues, de tous les slogans, de toutes les idées sécurisantes, il faut avoir le courage de

1. Etty Hillesum, *Une vie bouleversée*, Seuil, p.146 - Le 3 juillet 1942.

2. *Ibidem*.

se détacher de tout.³» C'est un véritable travail de libération que de laisser le manque ouvert sans désir de le combler. Personnellement, c'est l'expérience du jeûne qui m'a ouvert cette porte.

RETOUR SUR LE JEÛNE

Le prophète Elie avait fait l'expérience que le double repas servi par l'ange était la nourriture suffisante pour entreprendre sa marche de 40 jours vers l'Horeb (1 Rois 19). Jésus part sans provisions pour son séjour de 40 jours au désert : il jeûna. Ce qu'enfant je voyais comme un exploit de Jésus, j'ai appris que cela fait partie des capacités des humains. Je me suis mis avec bien d'autres à cette école pour mon bien-être et mon ravissement. Je retire de cette démarche deux points d'attention : le manque et l'écoute.

L'absence prolongée d'alimentation ravive ma faiblesse et me permet de vivre à l'écoute de mon corps. Cette écoute m'amène à être dans un autre rythme. Le rythme de Dieu en moi. Il a besoin de silence et de lenteur.

Pourquoi notre monde s'emballe-t-il ? Et pourquoi courons-nous derrière cet emballement ? Allons-nous courir jusqu'à nous perdre ?

Le jeûne ne dure qu'un temps. Mais la fin d'un jeûne n'est pas une parenthèse qui se referme mais la porte du manque qui s'est ouverte en moi. Par celle-ci peuvent jaillir des torrents d'amour. Pourquoi ? Parce que je n'ai plus peur de me tenir sur le lieu de la faille de l'autre, sur ces lieux de faiblesse, sur les endroits reculés de son être où s'est logée une souffrance sournoise. Je peux me tenir là et aimer. Aimer, c'est-à-dire permettre de venir au jour, comme une naissance.

« Tu es mon Fils bien-aimé, aujourd'hui je t'ai engendré. »

Il n'y a pas d'engendrement sans parole d'amour. A moi, à nous, de relayer inlassablement cette Parole !

Avec l'expérience du jeûne et particulièrement le moment de la réalimentation, je mesure un goût

3. *Ibidem* p.164

nouveau en toute nourriture. Chaque aliment, surtout s'il est simple, devient une fête.

Dans le festin sur la montagne en *Isaïe* 55 « Mangez ce qui est bon... écoutez et vous vivrez ».

La nourriture reçue m'invite à contempler l'œuvre de Dieu dans toute sa Création. Et à l'origine de toute création, il y a la Parole. Parole qui énonce le désir de Dieu. Ce désir de vie qui est toujours à réactiver en moi, comme prémices des naissances à venir...

Denis Lombard



LA TABLE DE DIEU OU L'ESPACE DU DON

Par Bernard Michollet

Bernard est membre de l'équipe *dialogue science, foi, éthique*. Il est aumônier national de l'ACI, de la JIC et de la JICF, coordonne les réseaux de la Mission de France et participe au service Recherche formation.

Rien ne surprend davantage que la place que prend la nourriture dans les écrits bibliques. Le partage dont elle fait l'objet ou non sert à signifier la place spéciale d'Israël au milieu des nations et la responsabilité qui lui incombe du fait de son alliance avec Dieu. Les interdits et les règles qui régissent sa préparation sont le lot du peuple qui accepte d'être lié à son Dieu.

De l'interdit de toucher un certain arbre du jardin d'Eden à l'invitation au festin de la Sagesse, qu'est-ce qui se joue ? Du refus de Jésus de transformer les pierres en pain à la multiplication des pains et à la Cène, quel est l'enjeu ? Nous proposons une traversée biblique pour découvrir la table de Dieu.

TU PEUX MANGER DE TOUS LES ARBRES SAUF...

Le second récit de création présente l'homme et la femme dans un jardin luxuriant que Dieu leur a planté en Eden. Des « arbres séduisants à voir et bons à manger » qui y poussent, deux sont mentionnés, « l'arbre de vie au milieu du jardin, et l'arbre de la connaissance du bien et du mal »¹ (Gn 2, 9). C'est alors que Dieu s'adresse à l'homme : « Tu peux manger de tous les arbres du jardin. Mais de l'arbre de la connaissance du bien et du mal tu ne mangeras pas, car, le jour où tu en mangeras, tu deviendras passible de mort. » (Gn 2, 16 17). Ainsi, à l'homme modelé avec attention et auquel Dieu « a insufflé une haleine de vie » (Gn 2, 7), tout est accessible dans le jardin prévu pour lui. Il peut tout consommer sauf « de l'arbre de la connaissance du bien et du mal ». Il a tout à disposition sauf « l'arbre de la connaissance du bien et du mal » sur lequel il ne peut mettre la main.

Beaucoup d'hypothèses circulent pour tenter de comprendre pourquoi il y a un interdit et pourquoi

il porte précisément sur cet arbre. Si l'on considère qu'il renvoie à l'impossibilité de se donner son origine, il est, en quelque sorte, pour la créature, la butée sur son origine, sur Dieu qui le crée. La position de surplomb lui est interdite. Le voyeurisme ne peut avoir cours. Alors, que l'interdit porte sur l'arbre de la connaissance du bien et du mal indique que les clés de l'accomplissement de sa destinée ne sont pas de l'ordre de ce qu'il peut acquérir par lui-même. Ces clés ne relèvent pas de l'immanence. Elles n'appartiennent pas au monde dont il peut jouir. Il les reçoit comme ce qui le fait homme, sans quoi il est susceptible d'y laisser la vie, de mourir.

Lorsque la « ruse » s'insinue dans l'esprit de la femme, elle réinterprète la parole de Dieu. Elle jette le doute sur les intentions divines et ébranle la confiance initiale mise en Dieu. Et c'est sur la base de cette lecture nouvelle de l'ordre de Dieu que le fruit de l'arbre de la connaissance du bien et du mal est consommé. « Alors leurs yeux à tous deux s'ouvrirent et ils connurent qu'ils étaient nus. » (Gn 3, 7) En termes de connaissance, la pro-

1. La traduction utilisée dans l'article est celle de *la Bible de Jérusalem*.

messe du serpent – « vos yeux s’ouvriront et vous serez comme des dieux, qui connaissent le bien et le mal » (*Gn* 3, 5) – débouche sur une réalité bien décevante. Ils se découvrent déshabillés de la confiance qu’ils avaient mise dans la parole de Dieu. Tout se complique alors.

En consommant le fruit de l’arbre interdit, le couple du jardin d’Eden a succombé à la tentation de l’accaparement, à l’illusion de la mainmise sur son origine créée. Ce tableau théologique décrit l’humain dans sa relation de confiance en Dieu – dans sa foi primordiale en Dieu – parasitée par sa volonté d’accaparement des clés de son accomplissement. Dieu donne tout à l’homme en veillant à le protéger de son incapacité à s’accomplir par lui-même.

LA SAGESSE A DRESSÉ SA TABLE

Toute autre ambiance dans le livre des *Proverbes*. Alors que l’interdit porte sur l’accaparement du fruit de l’arbre de la connaissance du bien et du mal en Genèse, la tradition sapientielle nous présente la Sagesse invitant les humains à partager son intelligence et son discernement.

La Sagesse a bâti sa maison, elle a taillé ses sept colonnes, elle a abattu ses bêtes, préparé son vin, elle a aussi dressé sa table. Elle a dépêché ses servantes et proclamé sur les buttes, en haut de la cité : « Qui est simple ? Qu’il passe par ici ! » À l’homme insensé, elle dit : « Venez, mangez de mon pain, buvez du vin que j’ai préparé ! Quittez la niaiserie et vous vivrez, marchez droit dans la voie de l’intelligence. » (*Pr* 9, 1 6)

C’est à profusion que la nourriture du jugement pour discerner entre le bien et le mal (« Marchez droit ») est dispensée par la Sagesse. Figure mystérieuse originelle qui accompagne Dieu dans ses œuvres, la Sagesse est tout autant familière de Dieu qu’en connivence avec les hommes.

Yahvé m’a créée, prémices de son œuvre, avant ses œuvres les plus anciennes. Dès l’éternité je fus établie, dès le principe, avant l’origine de la terre. Quand les abîmes n’étaient pas, je fus enfantée, [...] quand il traça les fondements de la terre, j’étais à ses côtés comme le maître d’œuvre, je faisais ses délices, jour après jour, m’ébattant tout

le temps en sa présence, m'ébattant sur la surface de sa terre et trouvant mes délices parmi les enfants des hommes. (*Pr* 8, 22 24 a.29 c-31)

À travers la Sagesse, Dieu donne largement. Et là apparaît la signification de cette table ouverte au tout-venant. Dieu invite à sa table. Il dispense largement ses dons : le pain et le vin de la Sagesse. Sous une autre modalité, on retrouve cette figure du don de la nourriture qui fait de l'humain un humain. L'homme est celui qui se reçoit de Dieu.

CE N'EST PAS DE PAIN SEUL QUE VIVRA L'HOMME

En passant dans le *Nouveau Testament*, nous découvrons Jésus qui utilise fréquemment la métaphore du banquet pour évoquer la vie nouvelle qu'il inaugure, le Royaume. Il ne néglige pas non plus les invitations au point d'être l'objet de critiques de ses détracteurs qui le traitent de glouton (cf. *Mt* 11, 19 ; *Lc* 7, 34).

Mais Jésus pose aussi la question de la nourriture, de la nourriture profitable pour l'homme. Les évangiles s'ouvrent sur son attitude vis-à-vis de la nourriture et plus largement des biens matériels.

Le tableau théologique des tentations de Jésus au désert invite à interroger le désir : « Et, s'approchant, le tentateur dit [à Jésus] : " Si tu es Fils de Dieu, dis que ces pierres deviennent des pains. " Mais il répondit : " Il est écrit : *Ce n'est pas de pain seul que vivra l'homme, mais de toute parole qui sort de la bouche de Dieu.* " ». (*Mt* 4, 3 4)² L'attitude de Jésus dans ce passage n'est pas sans évoquer celle d'Adam en *Gn* 3. Alors que ce dernier prend pour lui le fruit, Jésus refuse de se servir. Quelle tentation pourtant ! Si réellement il a une mission à accomplir, qu'au moins il en profite, et matériellement, c'est plus certain que d'attendre la réalisation d'une hypothétique promesse. Jésus, tenté d'utiliser à son profit matériel, dont la nourriture est le symbole, la mission qu'il discerne, se retourne vers Dieu.

D'une part, la nourriture qui compte est la Parole de Dieu. D'autre part, elle se reçoit, elle sort de

2. La version lucanienne est elliptique : « Le diable lui dit : " Si tu es Fils de Dieu, dis à cette pierre qu'elle devienne du pain. " Et Jésus lui répondit : " Il est écrit : *Ce n'est pas de pain seul que vivra l'homme.* " » (*Lc* 4, 3 4)

la bouche de Dieu. Ainsi Jésus retourne l'attitude d'Adam : en se recevant de Dieu, il rejette la posture d'accaparement. En rappelant que la Parole de Dieu est la nourriture essentielle de l'homme, il souligne que l'humain ne se nourrit pas de son monde mais de ce que Dieu lui donne. Et dès lors, l'attitude qui lui convient est celle de l'accueil dans la confiance, de la foi en Dieu qui seul peut le conduire à l'accomplissement.

Avec cette clé, la suite du texte évangélique s'éclaire.

PRENEZ, MANGEZ...

Jésus, lui aussi, donne à manger. Les épisodes rapportés de multiplication des pains et des poissons sont traversés par cette problématique du pain terrestre attrayant opposé au pain de Dieu. Jésus reproche à ceux qui le suivent de ne pas s'attacher au véritable pain :

En vérité, en vérité, je vous le dis, vous me cherchez, non pas parce que vous avez vu des signes, mais parce que vous avez mangé du pain et avez été rassasiés. Travaillez non pour

la nourriture qui se perd, mais pour la nourriture qui demeure en vie éternelle, celle que vous donnera le Fils de l'homme, car c'est lui que le Père, Dieu, a marqué de son sceau. (Jn 6, 26 27)

L'évangile de Jean souligne bien le contraste entre les deux types de nourriture. Et il a aussi l'intérêt d'expliciter par le discours le geste de Jésus. La distribution qu'il a faite des pains et des poissons, distribution qui dépassait l'espérance des convives, est le signe du don abondant de « nourriture qui demeure en vie éternelle » que donnera le Fils de l'Homme. Nous sommes toujours dans cette relation de Dieu qui donne à l'homme.

Avec cela à l'esprit, les récits de la Cène prennent tout leur poids.

Or, tandis qu'ils mangeaient, Jésus prit du pain, le bénit, le rompit et le donna aux disciples en disant : « Prenez, mangez, ceci est mon corps. » Puis, prenant une coupe, il rendit grâce et la leur donna en disant : « Buvez-en tous ; car ceci est mon sang, le sang de l'alliance qui va être répandu pour

une multitude en rémission des péchés. ”
(Mt 26, 26-28)³

Jésus est donc celui qui donne à manger. Il ne partage pas n'importe quelle nourriture, il donne sa vie en nourriture aux siens. Le lecteur attentif n'a pas oublié qu'en ouverture, Jésus affirmait que la nourriture essentielle est « toute parole qui sort de la bouche de Dieu ». Il comprend alors qu'en ce partage du pain et de la coupe, les convives reçoivent « la nourriture qui demeure en vie éternelle ». À la table de la vie partagée du Christ, les disciples se nourrissent de la Parole, du « Verbe de vie » selon la formule johannique. La table de la Cène est le point culminant de la table de la fréquentation quotidienne de Jésus.

Si les communautés chrétiennes, dès les origines, ont accordé autant d'importance à la célébration de l'eucharistie, c'est qu'elles ont perçu que là se jouait la vie de leurs membres. Comment ne pas recevoir la Parole de Dieu qui est si largement donnée ?

L'ESPACE DU DON

Si nous rassemblons les éléments de ce sondage dans les Écritures, il ressort clairement que Dieu se présente comme celui qui nourrit les humains pour qu'ils soient humains. Sa Parole est l'unique nourriture qui leur permet de vivre. Elle est l'absolue altérité qui les fait exister. Chaque fois qu'au lieu de l'accueillir, ils voudront l'accaparer, elle leur échappera. Ils n'auront entre les mains que leur propre monde. Ils s'enfermeront dans une attitude mortifère.

De façon implicite mais claire, les évangiles expriment cela en nous montrant les disciples à la suite de Jésus. Ils ne le précèdent pas mais vivent de lui en empruntant sa voie. Ils ne peuvent l'accaparer, il leur échappe toujours. Par contre, il se livre sans compter, prenant certains à part, jusqu'au repas de la Cène.

Alors comment ne pas mettre en relation ce dernier moment avec l'invitation de la Sagesse :

.....
3. Les parallèles dans les évangiles synoptiques sont : Mc 14, 22-24 ; Lc 22, 17-20 et dans Paul : 1 Co 11, 23-25. Pour notre propos, les différences ne jouent pas de rôle.

« Venez, mangez de mon pain, buvez du vin que j'ai préparé ! » ? Le Christ est figuré par la Sagesse qui invite les humains à sa table pour les nourrir largement ; par la Sagesse faisant les « délices » de Dieu et trouvant « [ses] délices parmi les enfants des hommes ».

Ainsi, c'est la logique du don qui anime les relations entre Dieu et les humains, associée à la confiance qu'ils sont appelés à mettre en lui. Seule la Parole de Dieu peut leur permettre de s'accomplir à condition qu'ils l'accueillent. À la table de Dieu, tous sont invités à partager la Parole largement offerte, pour, à leur tour, en devenir les vecteurs. En effet, le signe que la Parole est accueillie est qu'elle est diffractée. La table de Dieu est l'espace du don.



INCANDESCENTE ET IMMORTELLE

Par Gersende de Villeneuve

Gersende tisse des récits de vie individuels et collectifs, anime des groupes de parole pour les enfants et co-anime des rencontres Bible & Ecriture. Elle est particulièrement attentive au dévoilement de ce qui, en nous, est plus grand que nous. Elle a coordonné les recueils *Le Pardon* et *Espérer l'inespéré* (version audio ou papier, aux éditions St Léger).

C'est un fait, notre société souffre de myopie dès qu'il s'agit de penser l'avenir. Nous avons bien du mal à accepter le rythme des saisons, la constance des cycles, la lenteur et le respect qu'exige une graine pour se déployer. Comme nous aimerions inverser le dicton selon lequel il ne sert à rien de tirer sur une plante pour la faire pousser ! Qu'il serait fier, riche (et diabolique) l'inventeur de la molécule qui abolirait les frontières de ce mûrissement...

Alors que notre vue se brouille dès que nous entendons conjuguer le futur, souvenons-nous d'un magnifique miracle d'intemporalité : il était une femme qui méditait, priait, parlait, chantait il y a bien longtemps, presque mille ans, et, c'est à peine croyable, ses paroles sont plus actuelles

que jamais ! Il y a presque mille ans, en cette préhistoire technologique, une simple abbesse a posé un regard qui ennoblit encore notre humanité aujourd'hui.

Vous l'avez deviné bien-sûr, il s'agit d'Hildegarde de Bingen.

Née en 1098, Hildegarde est la dixième enfant d'une famille aristocrate rhénane. Selon la volonté de son père, elle est confiée à un monastère bénédictin à l'âge de huit ans et y reste pendant près de quatre-vingts ans. Sa vie est rythmée par la prière, le travail, l'étude et la lecture. En 1136, elle devient abbesse de sa petite communauté.

Sur les berges du Rhin, la clôture du couvent abrite un bourgeon d'immensité : Hildegarde se déploie, prodigieuse, écrivaine, poétesse, musicienne, compositrice, scientifique, médecin, pharmacienne, guérisseuse, politique, visionnaire, mystique, prophétesse... Elle offre à l'Europe médiévale un éveil incroyable. La renommée de ses visions incandescentes se propage comme un feu ardent.

■ « QUESTIONNEZ L'UNIVERS : IL SAIT BIEN QUI NOUS SOMMES ! »

En l'an 1141 de l'Incarnation de Jésus-Christ, quand j'avais 42 ans et 7 mois, descendit du ciel une Lumière ardente aux lueurs étincelantes qui me traversa l'esprit et m'embrasa la poitrine. Et soudain s'ouvrit à moi le sens des Écritures ...

(...) Dès mon enfance, de l'âge de cinq ans, d'une manière admirable, je sentais en moi, comme maintenant, la vertu des mystères, des secrètes et merveilleuses visions ; et cependant, je ne le manifestai à aucun homme (...), je me cachai dans le silence. Mais les visions que je vis, ce ne fut pas en songe, ni dans le sommeil, ni en frénésie ; (...) mais je les contemplai, selon la volonté de Dieu, en pleine veille, à découvert, les considérant dans toute la clarté de l'esprit, des yeux et des oreilles de l'homme intérieur. Comment cela se fit ? (...) J'entendis une voix du ciel qui disait : « Je suis la lumière vivante qui éclaire les ténèbres... »

Il lui est demandé de parler en prophète : « Ecris ce que tu vois et ce que tu entends ! » Mais Hildegarde résiste, elle se prétend ignare et indigne. Lorsqu'une mystérieuse maladie s'empare d'elle, elle comprend que sa volonté fait obstacle à la Volonté de plus grand qu'elle.

Il faut l'encouragement de Bernard de Clairvaux et l'ordre du pape Eugène III : « Écrivez donc ce que Dieu vous inspire », pour vaincre ses hésitations. Elle rédige alors son premier ouvrage : *Scivias* (Connais les voies).

Mais bien que je visse et j'entendisse ces choses, cependant, à cause de mon irrésolution, de la mauvaise opinion que j'avais (de moi-même), et de la diversité des paroles humaines, je refusai d'écrire, non par obstination, mais pour rester dans mon rôle d'humilité, jusqu'à ce que, par un châtiment divin, terrassée par la maladie, je gardai le lit. Alors (...), je mis la main à la plume. Comme j'écrivais, comprenant, ainsi que je l'ai dit, la profondeur sublime de l'exposition des livres, je sentis renaître mes forces et je me relevai de maladie.

Mais, c'est à peine si, en dix ans, je pus terminer cet ouvrage.



VISIONNAIRE ET PROPHÉTESSE...

Dans la préface de *Scivias*, son traducteur¹ la décrit ainsi : « Une humble femme ignorante de la science des hommes, devenue soudain, comme malgré elle, un autre Moïse, pour convertir son peuple, gravir la montagne de Sion, converser avec les anges et Dieu lui-même ; et toujours sous l'inspiration divine, sonder le mystère, lire dans le livre scellé des Ecritures, parler une langue inconnue, écrire, sans lettres, des pages sublimes, s'entretenir, au nom de Dieu, avec les princes et les rois ».

Comme sur le chemin d'Emmaüs, Hildegarde dépeint dans *Scivias* ses visions éclairées par les Ecritures : l'histoire depuis la création du monde (le dramatique éloignement de l'homme de sa source créatrice) jusqu'à la rédemption finale (le retournement intérieur).



1. Raymond Chamonal

■ DU COSMOS AUX SIMPLES

La vision de la vie, chez Hildegarde, est holistique : le corps, l'esprit et le cosmos ne font qu'un. Tout a sa place dans l'univers, du bourgeon à la pierre, de l'homme à l'étoile. Le corps de l'Homme est reflet de l'univers qu'il habite, et la Création dans son ensemble est signature de l'amour divin du Créateur.

Ses deux ouvrages médicaux (les seules références en ce domaine pour le XII^{ème} siècle), constituent une véritable encyclopédie des savoirs de l'époque en sciences naturelles et médecine. Il y est notamment question de la circulation du sang et du système nerveux.

Hildegarde connaît intuitivement les vertus d'une centaine de plantes, ainsi que de nombreux minéraux (litho-thérapie) et développe une imposante pharmacologie. Elle est particulièrement sensible à ce qui occasionne notre tristesse et notre joie. Le corps tout comme l'âme exigent une nourriture vivifiante.

Le fenouil - *foeniculum vulgare* - contient une chaleur douce et sa nature n'est ni

sèche ni froide. De quelque façon qu'on le mange, il rend le cœur joyeux ; il procure une bonne sueur et assure une bonne digestion.

La gentiane - *gentiana* - est assez chaude. Si on souffre du cœur comme s'il avait peine à se soutenir, réduire de la gentiane en poudre et la mélanger à une boisson. Le cœur reprend ses forces.

La nature est une généreuse thaumaturge et l'alimentation, notre alliée (en prévention et curatif), afin de retrouver notre unité intérieure, seule voie de guérison véritable.

■ REDRESSONS-NOUS !

Hildegarde se passionne aussi pour les débats politiques et religieux de son siècle, elle correspond avec les plus grands penseurs et dirigeants de la société. Les grands de ce monde s'assurent ses conseils (dont les trois papes de son époque, l'empereur d'Allemagne Frédéric Barberousse, le roi d'Angleterre Henri II) et les artistes ne cessent de puiser à son inspiration (notamment Dante

pour sa *Divine Comédie* et Léonard de Vinci pour *L'Homme de Vitruve*).

Mais comment concilier sa vision incandescente de l'Homme, moyeu de l'univers, avec le constat sinistre d'une humanité servile ? Elle ne cesse de vouloir éveiller les âmes endormies...

Aujourd'hui tout s'affaisse, on n'ose plus marcher !

Les prophètes s'en vont, dédaigneux de prêcher

A cette foule abjecte et toujours implorante
De chimériques biens... pauvre bête ignorante.

Qui va tête baissée où le veut son bourreau,
Comme vers l'abattoir le stupide troupeau !

Presque un millénaire plus tard, nous sommes-nous redressés ?

BEAUTÉ, JOIE ET RECONNAISSANCE

Hildegarde aime tendrement ses chères petites religieuses et veille à leur éducation et leur ouverture d'esprit ; elle partage avec toutes la joie

d'être ensemble, fiancées du même Bien-Aimé. Elle organise des fêtes où le beau se conjugue à l'allégresse. Assoiffée d'harmonie, elle compose poèmes, chants et hymnes, ainsi qu'une langue et un alphabet nouveaux.

Hildegarde meurt comme elle l'avait annoncé, le 17 septembre 1179. La légende prétend que deux arcs-en-ciel apparaissent alors et forment une croix au-dessus du couvent... Elle laisse une œuvre immense, un héritage infini.

En 2012, Hildegarde de Bingen est proclamée docteur de l'Église : c'est la quatrième femme après Catherine de Sienne, Thérèse d'Avila et Thérèse de Lisieux.

Cette femme d'hier résonne d'une manière toute personnelle dans mon aujourd'hui : ma fille Omblin est née, accueillie par les *Chants de l'Extase* d'Hildegarde. Il m'a semblé de bon augure qu'une telle marraine se penche sur le berceau de mon enfant, que les premières notes de sa partition de vie aient été inspirées par une femme dont l'aura brille de toute éternité, pour l'éternité !

LE FESTIN DE BABETTE

Par Malou Le Bars



Le Festin de Babette, 1987, film danois réalisé par Gabriel Axel, est inspiré d'une nouvelle de Karen Blixen. Il a reçu l'Oscar du meilleur film en langue étrangère en 1988.

« Ce jour-là, le Seigneur, Dieu de l'univers, préparera pour tous les peuples, sur sa montagne, un festin de viandes grasses et de vins capiteux, un festin de viandes succulentes et de vins décantés. Il enlèvera le voile de deuil qui enveloppait tous les peuples et le linceul qui couvrait toutes les nations. Il détruira la mort pour toujours. »

Livre du prophète Isaïe (25, 6-10a)

Le film *Le festin de Babette* nous transporte dans l'univers gris et austère d'un village reculé de

Norvège, perdu dans la brume : là, au sein d'une communauté de luthériens âgés, figés dans la dévotion, vivent deux sœurs, Martina et Philippa. Quand elles étaient encore de jeunes filles, elles incarnaient la beauté éthérée et la pureté céleste : Philippa chantait divinement. Elles ont choisi de vivre dans le renoncement aux plaisirs terrestres, poursuivant l'œuvre spirituelle du pasteur défunt, leur père, refusant le mariage quand l'occasion s'était présentée. Elles se nourrissent frugalement de morue séchée et de pain noir pour se consacrer uniquement aux nourritures célestes. Elles tentent d'animer encore cette communauté qui se délite dans les rancunes et les discordes.

Survient Babette pour demander l'asile : elle vient du « grand monde », marqué par les luttes sanglantes de la Commune à Paris ; elle a tout perdu, mari et fils. Accueillie par les deux vieilles filles, elle sera pendant douze ans leur servante discrète, ayant le don de tirer abondance de peu.

Un jour, Babette qui a gagné à la loterie en France, leur demande une faveur : pouvoir leur cuisiner, avec son argent, un dîner français pour fêter le centième anniversaire de la naissance du pasteur

défunt. L'extravagance des ingrédients que Babette fait venir de France devient cauchemar pour les sœurs et toute la communauté, culpabilisée à la perspective du festin qui les attend et qui décide de s'interdire d'apprécier le menu.

Et nous voilà au cœur du festin de Babette : dans le sanctuaire de sa cuisine aux couleurs chaudes, elle se consacre corps et âme pour opérer ses miracles culinaires qu'elle va offrir aux douze convives, tandis que ceux-ci, tout de noir habillés, sauf le général dont le cœur bat encore pour Martina, s'installent comme pour une veillée funèbre autour de la table superbement apprêtée.

Et le miracle de cette « Cène » se produit. Les plats vont se succéder, tous plus extraordinaires et savoureux les uns que les autres, accompagnés de grands crus exquis. Au fur et à mesure, les convives se mettent à savourer ce qu'ils mangent et boivent, leurs yeux brillent, les sourires s'échangent et la petite communauté s'épanouit dans ce moment de grâce. Les langues se délient en un véritable partage et la réconciliation met fin aux dissensions et mensonges : fini le temps du péché.

Babette est lumineuse, elle fait advenir la grâce de la vie dans l'univers mortifère de la communauté puritaine. Elle se donne tout entière dans la préparation quasi rituelle de ce repas : par elle, figure christique, s'opère la libération, se découvre la vraie joie que les privations et la méfiance de la chair rendaient impossibles. Babette a dépensé tout son argent et elle s'est sacrifiée en dispensant tout son talent d'artiste culinaire au service de la « résurrection » de la petite communauté. Elle s'est donnée sans compter dans la flamboyance de ce festin, de ce rituel où elle-même traverse la mort, où c'est la générosité qui l'emporte sur les forces du mal qui l'ont déchirée.

Le festin de Babette évoque le repas eucharistique où Jésus offre son corps et son sang aux douze apôtres ainsi que « les noces de Cana » où le vin coule en abondance. C'est le temps de la grâce infinie, en surabondance. Pour les convives quasi-moribonds, c'est l'expérience d'avoir été relevés de la mort, de vivre « une heure de l'éternité », d'apercevoir « la véritable face du monde ». Au lieu d'être alourdis par les mets, ils se sentaient de plus en plus légers de corps et de cœur. Pour eux, qui s'enfermaient dans leur austérité, « c'était

une grâce d'être redevenus pareils à de petits enfants ».

La grâce est donnée, elle n'est pas affaire de mérites ou de privations, elle ne demande rien, il faut seulement « l'attendre avec patience, et la recevoir avec gratitude », dit le général dans son discours à la fin du repas, lui qui est en quelque sorte le médiateur entre le monde d'où vient Babette et celui des deux sœurs. « Les seules choses que nous pouvons emporter en quittant cette vie terrestre, seront celles que nous aurons données aux autres ». Ayant joui de tous les biens terrestres sans en être heureux, il dit à celle qu'il n'a cessé d'aimer d'un amour purifié : « Je serai avec vous tous les jours (...). Ce soir, j'ai appris que tout est possible ». Il interprète ce qui arrive, à la lumière de l'Écriture : « La clémence et la foi se sont rencontrées, la justice et la grâce s'embrassent. »

Par le don gratuit d'un seul être, la vie surabonde pour les autres, leurs vaines illusions sur lesquelles ils ont bâti leur vie s'effacent. Ils entrent dans la communion véritable qui n'est pas négation ou mépris de ce qui est corporel et terrestre mais qui le transfigure. Le festin offrant les plats et les vins

issus de différents pays opère symboliquement le rassemblement universel. *Le festin de Babette* est bien plus qu'un repas destiné à satisfaire des appétits, c'est une eucharistie, le repas qui donne forme au corps de frères en humanité.

L'art cinématographique, à travers l'œuvre de l'artiste qu'est Babette, peut ainsi témoigner de la grâce offerte aux humbles et donner cet avant-goût de paradis.



Repas d'anniversaire ?
Ce n'est pas certain...

Préparé par une veuve
qui a perdu ses bien-aimés

Destiné à un clan clos
effrayé du dehors
s'accrochant au passé
rassuré par leur illusoire promesse
de se tenir à distance
de ce qui sera là pour eux.

Se placer à l'écart
du don ultime
premier et dernier
manifesté dans un repas
Ainsi font les humains

Par quelle poussée
de la dernière minute
vient celui qui révélera
la portée du don
à l'assemblée ?

Amour et vérité se rencontrent
justice et paix s'embrassent
cite le général debout au milieu
des invités

Au nuptial repas
chacun a rendez-vous
avec la grâce de sa vie
révélée par un autre que soi

La femme en cuisine
- radical effacement -
est ex-haussée
par l'homme qui
relie la parole
à chaque mets

S'ouvrent les bouches
Amour et vérité se rencontrent
justice et paix s'embrassent

Au repas nuptial
il reçoit lui-même sa propre vie
sous le regard du Seul amour.

Au festin de Babette
l'Époux a figure de femme.

Magali Janet
Formatrice en Bretagne,
elle accompagne des groupes de lecture de la Bible



Legs : Le don de la vie... en héritage

La Mission de France est habilitée
à recevoir des dons, donations,
legs et assurances vie.

*Pour que continue la présence
d'Église qu'assure la Communauté
Mission de France dans le monde
d'aujourd'hui, vous pouvez léguer
tout ou partie de vos biens, étant
respectés les droits des héritiers
réservataires.*

*Association diocésaine, la Mission
de France est exonérée de tous
droits de mutation, que ce soit au
titre d'une succession ou d'une
donation.*

*Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à contacter l'économe
de la Communauté Mission de France,
Père Daniel Chouin au 01 43 24 79 58*

Bulletin d'abonnement ou de réabonnement

à renvoyer à :

MISSION DE FRANCE / LETTRE AUX COMMUNAUTÉS
BP 101 – 94171 LE PERREUX-SUR-MARNE CEDEX

NOM

Prénom

Adresse

.....

.....

Code postal Ville

Abonnement* ☐

Réabonnement* ☐

* Mettez une croix dans les cases correspondantes

• **Lettre aux Communautés ordinaire** ☐ **37 €**

de soutien ☐ **40 €**

• **Offre pour les moins de 35 ans non abonnés** ☐ **20 €**

Je fais un don de : €

Joindre au bulletin, votre chèque, libellé à l'ordre de
"MDF - Lettre aux Communautés".

Ci-joint un chèque de : €