

“ Les États-Unis, ce n'est pas que la malbouffe ! ”

La Nouvelle République

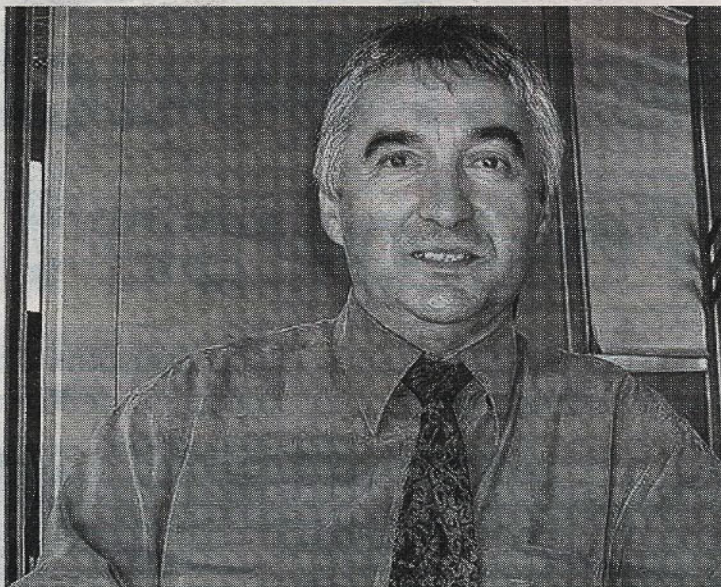
05.06.11

L'économiste deux-sévrien Jacques Mathé signe avec une journaliste québécoise un livre sur l'agriculture qui oblige à mettre au panier nos idées reçues.

Ce lundi, il part à New York. La veille de notre rencontre, il avait eu France Culture et France Inter au téléphone. Le Deux-Sévrien Jacques Mathé, économiste et universitaire, fait le buzz avec son « Agriculture qui goûte autrement », livre co-écrit avec la journaliste Hélène Raymond, très connue au Québec où elle anime la populaire émission « la Semaine verte », sorte d'« Envoyé spécial » consacré à l'environnement. Tous deux croisent leurs regards sur un véritable phénomène : le boom d'une agriculture différente, des circuits courts, des produits bio et fermiers. Deux ans de travail sur le terrain, une centaine d'acteurs rencontrés, le résultat se lit comme un roman : l'itinéraire de trente agriculteurs d'Amérique du Nord et d'Europe y est raconté (*).

Dans votre livre, on est surpris d'apprendre le succès aux États-Unis des produits fermiers. Ce n'est pas l'image qu'on a de ce pays.

Jacques Mathé. « Parce qu'on associe toujours États-Unis et malbouffe mais ce n'est pas que ça. Aujourd'hui, 140.000 fermes y font de la vente directe : c'est 10 % des exploitations. La vente de produits fermiers a représenté 7 milliards de dollars de chiffre d'affaires en 2009. Quand il y a 30 ans, j'allais aux



Jacques Mathé. « La vente de produits fermiers a représenté 7 milliards de dollars de chiffre d'affaires aux États-Unis en 2009. »

États-Unis, j'étais obligé d'apporter mon fromage de chèvre. Aujourd'hui, j'en trouve du bio à trois quarts d'heure de Manhattan. »

D'où vient ce changement ?

« Cette démarche s'est renforcée avec l'élection d'Obama qui a réaffecté les budgets du ministère de l'Agriculture vers des projets de ce genre : la “ machine à soutien ” s'est mise en route. Mais avant tout, le phénomène répond à une demande forte du consommateur, à une démarche citoyenne. La prise de conscience vient souvent en discutant avec son voisin : on se prend en main sans attendre

que l'État montre la voie. La tendance à retourner à la cuisine, à préparer soi-même ses plats plutôt qu'en acheter tout faits, il y a tout un courant médiatique là-dessus. »

Ce phénomène n'est-il pas limité à une élite ?

« La moitié des écoles de l'État de New York gèrent un potager. On en trouve même sur les toits. On a ça dans le Bronx ou à Brooklyn. On ne peut pas parler d'épiphénomène. »

Vous insistez sur le rôle de levier économique que représente pour un territoire ce type d'agriculture.

« Un porc produit en Poitou-Charentes et abattu en Bretagne, rapporte seulement 20 euros de valeur ajoutée pour le Poitou-Charentes. Le même porc transformé localement, c'est 600 euros laissés dans l'économie locale. »

Pourtant, l'image qu'on a des produits fermiers ou bios, c'est celle d'une activité sympa mais encore un peu bricolée.

« Parce que chez nous, le phénomène a avant tout une dimension militante et idéologique, plutôt que de répondre à une vision d'entreprise. Or, il ne se cache pas un militant derrière chaque consommateur. Trop d'angélisme entoure les productions locales, ça me désespère. Pour réussir dans ce domaine, c'est pourtant les Travaux d'Hercule. Il faut à la fois être bon producteur, bon transformateur, bon commerçant. Ça ne supporte pas l'amateurisme. Cela exige d'être professionnel et ce n'est pas parce qu'on agit en professionnel qu'on ne croit pas à des valeurs. »

Propos recueillis par Yves Revert

(*) Parmi eux, Eric Sicard et Jean-Philippe Bernaudeau, de la ferme de la Croix-Marrand à Ardin.

« Une agriculture qui goûte autrement », par Jacques Mathé et Hélène Raymond, éditeur Campagne et compagnie, 256 pages, 39 €.