



BIODIVERSITÉ, COOPÉRATIVE ÉQUITABLE ET 'REWILDING'

Une autre production alimentaire

ANALYSE

Simon Laffineur



OXFAM

Magasins du monde

RÉSUMÉ

Les initiatives de « rewilding » en Europe ou dans le monde ouvrent la voie à une nouvelle approche de la conservation de la nature. Outre leurs multiples avantages en faveur de la biodiversité et d'un environnement de qualité exempt de toute pollution, ces écosystèmes peuvent aussi avoir un impact sur l'économie locale. Cette voie, empruntée également par la permaculture, est illustrée avec l'exemple du café de forêt et de l'expérience de Knepp au Royaume-Uni.

L'urgence environnementale toujours plus menaçante s'infiltré dans toutes les strates de nos vies en société. Elle impose sans cesse de revoir et d'ajuster nos visions, nos modes de fonctionnement, nos priorités. Le monde du commerce équitable n'échappe pas à la règle, ainsi que plus largement notre manière d'envisager la production de nourriture, l'agriculture et l'élevage. Depuis la « révolution verte » qui, au lendemain de la seconde guerre mondiale, entendait une fois pour toutes faire entrer la paysannerie finissante dans la modernité, l'agriculture est devenue plurielle : aujourd'hui tout oppose un maraichage bio à une grande exploitation intensive. Nous pouvons ainsi de manière simplifiée décrire deux grandes tendances :

- Une tendance industrielle : monocultures, spécialisation, intrants (pesticides, herbicides, engrais chimiques), forte mécanisation, peu de besoin en main d'œuvre. C'est la ferme dite « moderne », la rationalisation des coûts, une certaine technologie au service de la production mais elle nécessite, rappelons-le, une fameuse pompe à pétrole pour assurer son fonctionnement et provoque des externalités négatives (jargon pour évoquer la pollution des cours d'eau et des nappes phréatiques ou la chute drastique de la biodiversité, pour ne prendre que ces deux exemples).
- Une tendance paysanne : polycultures, diversification, peu ou pas d'intrants, faible (ou inexistante) mécanisation, besoin de main d'œuvre plus important. C'est un peu la ferme des livres pour enfants, une agriculture qui a plus de 10.000 ans au compteur, celle qui a existé dans nos campagnes et qui a vu débouler les premières machines, les premiers tracteurs. Celle qui nourrit encore une grande partie du monde, celle qui persiste ou se redécouvre encore aujourd'hui en Belgique avec l'agro-écologie, la permaculture, le maraichage biologique, le slow farming et tous les métiers qui produisent ce que nous mangeons et qui décident un jour ou l'autre de « faire autrement » ou à contre-courant.

En mettant de côté les grands groupes de l'agro-industrie qui ont depuis longtemps déjà vu l'intérêt de récupérer l'équitable et les labels afin de redorer leur image, le mouvement du commerce équitable, celui de ses acteurs dédiés, a choisi son camp dès le départ : l'agriculture paysanne respectueuse de la terre n'est pas qu'une agriculture du passé, elle est aussi le futur. À condition qu'on la considère, qu'on l'encourage, qu'on la protège et qu'on l'aide à s'adapter aux changements climatiques.

Pour le commerce équitable, cela passe évidemment par une juste rémunération de ses protagonistes, par davantage de moyens pour les coopératives et par une ouverture à tout ce qui peut améliorer la résilience et l'écologie de cette agriculture. Que l'on cherche des techniques dans un passé qui nous réapprend les savoir-faire traditionnels, les légumes oubliés,... ou que l'on innove avec les connaissances actuelles.

Sous ces mots « agriculture paysanne » se cache en réalité une foule de recherches, de savoirs retrouvés ou préservés, de modes de vies, de concepts, de techniques agricoles et d'élevage, de fermes expérimentales situées un peu partout sur la planète... Et aux confins de cette agriculture, c'est-à-dire entre l'ordonnement de la nature par l'humain à des fins productives et le monde sauvage, la nature par elle-même pour elle-même, se cachent aussi des expériences étonnantes, encore peu connues et qui méritent d'être mises en lumière car elles ont certainement un rôle à jouer dans le monde en transition.

Voici donc venu le temps du « rewilding » ou du « réen-sauvagement » que nous présenterons au travers de l'expérience de Knepp au Royaume-Uni. Un lien avec certains principes de permaculture pourra être fait et

nous pourrons ensuite décrire un exemple de production équitable qui nous semble clairement épouser les mêmes contours avec le café de forêt éthiopien. Ce petit tour n'a pas de prétention à l'exhaustivité de ce qui se vit actuellement sur la planète et qui pourrait se comparer à ces expériences. Il a plutôt pour objectif d'inviter à la découverte d'un rapport à la production agricole qui ne manque pas de susciter l'intérêt.

DU « REWILDING » DANS LE WEST SUSSEX

L'expérience de Knepp a été relatée par Isabella Tree dans le livre (dont la lecture est passionnante et vivement conseillée) « Wilding: the return of nature to a British farm »¹. Isabella et son mari Charlie Burrell reprennent en 1983 l'exploitation agricole parentale, une grande propriété de 1400 hectares au sud-ouest du Royaume-Uni.

À ce moment, la rentabilité de la ferme bat déjà de l'aile, mais bien décidé à mettre « un coup de jeune » et à moderniser les équipements, le couple s'engage dans le métier avec les codes et l'expérience des fermes modernes. Cela, malgré le contexte d'une politique agricole commune européenne vouée à l'hyperproductivité et malgré la chute des prix, l'endettement des investissements dont on connaît le cercle vicieux, les coups bas de la concurrence comme lorsque Häagen-Dazs envahit le marché et détruit les maigres espoirs des débouchés d'une diversification des produits laitiers locaux.

Cela également, malgré - comme le rappelle Isabella - le sol du West Sussex qui est en réalité impropre à l'agriculture intensive : « 320 mètres de solide Low Weald clay (argile) sur un lit de pierre calcaire, le sol est comme du béton en été et un insondable porridge en hiver »².

Rien n'y fait, après des années de labeur acharné, il faut se rendre à l'évidence : l'entreprise perd de l'argent de toutes parts... La révélation arrive en 2002 à la faveur d'une rencontre avec l'écologiste hollandais Frans Vera qui visite une partie de la propriété constituée d'un vieux parc de 150 ha qui avait été mis à contribution sous la

charrue depuis la guerre 40-45. C'était l'époque en Angleterre du « dig for victory » pour supporter le rationnement, le moindre lopin de terre devait faire des carottes.

Pourquoi ne pas y créer une zone de nature laissée à elle-même afin de préserver (en réalité recréer) la biodiversité ? L'idée que les propriétaires ont en tête va plus loin que les habituels projets de conservation de la nature, ils souhaitent créer un lieu qui n'ait pas d'objectif orienté par l'humain, c'est-à-dire qu'autant que faire se peut, le projet devra être dirigé par... la nature elle-même !

La concrétisation prendra des années pendant lesquelles il faudra convaincre les autorités, se faire une place aussi dans le paysage local. Des billets dans la presse viendront fustiger ce terrain vague laissé à l'abandon où la nature anarchique reprend ses droits.

Mais l'intention derrière n'est pas irréfléchie et s'appuie sur les travaux de Frans Vera. Il s'agit aussi de réintroduire quelques races rustiques de ruminants, de cochons, de gibier laissés en libertés (une seule grande clôture entoure toute la propriété). Ces animaux garantissent un certain équilibre entre forêts, bosquets, marais et pâturage écologique. Seuls absents du tableau sauvage : des prédateurs, mais nous verrons que l'être humain peut alors jouer ce rôle avec tempérance. Petit à petit, l'ensemble du domaine est ainsi consacré à ce type de pâturage sans intervention.

Quelques années passent et les résultats sont fulgurants, dépassant l'imagination et subjuguant les spécialistes, biologistes et universitaires qui débarquent en nombre pour étudier la faune et la flore du lieu. La biodiversité explose, des espèces d'oiseaux, d'insectes, de plantes quasiment disparus en Angleterre sont répertoriés en nombre. Aujourd'hui, l'expérience de Knepp est un leader dans le domaine de la conservation. Elle propose des solutions à de nombreux problèmes rencontrés actuellement dans nos contrées tels que la restauration des sols, la maîtrise des crues, la purification de l'eau et de l'air, la préservation des pollinisateurs et la séquestration du carbone.

1 Isabella TREE, Wilding: the return of nature to a British farm, Paperback, 2019.
2 <https://knepp.co.uk/background> [juin 2022]

« *Knepp est l'un des plus passionnants projets de conservation de la nature au Royaume-Uni et même en Europe. Si nous pouvons ramener la nature à une telle échelle et un tel rythme à juste quelques kilomètres de l'aéroport de Gatwick, nous pouvons le faire n'importe où. Je l'ai constaté. C'est réellement merveilleux et cela me remplit d'espoir.* » Professeur John Lawton, auteur de Making space for nature. (traduction de l'auteur).

LA NATURE A DES CHOSES À OFFRIR

Que l'on soit bien clair. Ce qu'offre un projet tel que Knepp est avant tout le trésor inestimable de la biodiversité, de la vie sauvage, de la faune et la flore. Si l'on pose un regard plus utilitariste sur ce bien si précieux, une telle nature est un formidable puits de carbone, mais donne également à réfléchir à la manière dont nous aménageons le territoire. Prenons l'exemple des zones humides permettant de « digérer » les pluies abondantes et de différer dans le temps le ruissellement et le gonflement des rivières. De telles zones ont été massivement drainées et mises à contribution pour l'agriculture par le passé au Royaume-Uni comme ailleurs, avec en aval des inondations régulières.

Mais la propriété de Knepp pourra soulever des sourcils sceptiques. Si on redonne la nature à la nature, comment nourrir la population ? N'est-on pas quand même tributaire d'une agriculture intensive pour mettre du pain sur la table ? Très bien de jouer les hippies-écologistes et de laisser tout pousser (comme les cheveux), mais est-ce bien réaliste à grande échelle ?

À cela, il faut apporter une longue réponse (cf. également ci-dessous en conclusion). Mais peut-être commencer par rappeler qu'une marge bien grande existe entre ramener de la biodiversité dans nos contrées et retomber dans un monde sauvage. La nature sauvage en Belgique ou en Europe est d'ailleurs réduite à peau de chagrin, très rares sont devenus les territoires qui ne sont pas façonnés, contenus, contrôlés par la main humaine.

Knepp n'est pas une solution à appliquer partout, mais elle mériterait d'être fortement démultipliée. La biodiver-

sité, la nature à l'état sauvage n'est pas déconnectée de nos pratiques productives, les insectes pollinisateurs sont utiles pour le verger, une eau pure, un air pur, un sol restauré sont des éléments essentiels à l'agriculture que l'on souhaite pratiquer sur un territoire.

Enfin, l'expérience de Knepp est aussi directement productive de nourriture. Et nous voici arrivé à ce paradoxe : en souhaitant proposer un réensauvagement complet de la propriété, Knepp récolte aussi les fruits de ce retour à la nature, et quels fruits ! Revenons un instant aux races rustiques qui paissent tranquillement sur le terrain. Afin de maintenir une population qui dans la nature sauvage serait en partie régulée par les prédateurs, les vaches « Old English longhorns » et les cochons « Tamworth » notamment peuvent alimenter une petite boucherie locale.

La production n'est cependant pas accélérée, les animaux ne sont pas nourris directement, pas inséminés, pas multipliés. Ils sont libres de se nourrir et de se déplacer toute l'année. L'on rappelle qu'un cochon mange aussi de l'herbe en été, que les vaches broutent aussi des feuilles et de l'écorce. Ils participent à l'écosystème en créant par leur activité différentes zones formant une mosaïque d'habitats divers allant de bosquets et fourrés épineux à des pâturages sauvages ouverts, des prairies humides, des roselières.

Une telle viande issue d'une croissance lente est incomparable en goût et en nutriments³ comme le rappellent le site internet et les témoignages éloquentes.

UN BRIN DE PERMACULTURE

« *La permaculture est, selon ses concepteurs David Holmgren et Bill Mollison, à la fois une science et un art de concevoir des écosystèmes régénératifs en s'inspirant du fonctionnement du vivant (biomimétisme ou écomimétisme). Elle rassemble à la fois une éthique, un ensemble de principes, ainsi que des outils méthodologiques permettant de concevoir tous types de systèmes, du petit potager familial à l'aménagement de bassins versants, en passant par des lieux de vie et des*

3 Pour en savoir plus : <https://www.kneppwildrangemeat.co.uk/wildrangemeat> (juin 2022)

systèmes agronomiques. Basée avant toute chose sur l'observation, la permaculture s'ancre à la fois dans les découvertes scientifiques récentes et s'appuie en même temps sur le savoir des sociétés traditionnelles pour reproduire la diversité, la stabilité et la résilience des écosystèmes naturels. »⁴

Un des principes qu'enseignent les 'designers' en permaculture est de subdiviser l'espace que l'on souhaite travailler en cinq zones. Si un lieu de vie est présent, l'on entourera plus ou moins celui-ci d'une première zone puis d'une deuxième et ainsi de suite jusqu'à une cinquième zone qui sera la plus éloignée du centre des activités humaines sur le terrain.

Cette fameuse zone 5 est très importante. Toutes les autres zones seront au moins « exploitées » à de fins de cultures ou d'élevage, les premières visitées plus régulièrement, les zones plus reculées plus occasionnellement. La zone 4 demande une attention minimale et pourra être réservée à la cueillette de flore sauvage, champignons, ainsi qu'au bois de chauffage ou de construction. La zone 5 doit être laissée à la nature qu'on essaiera de déranger le moins possible.

La philosophie de cette zone peut aussi se retrouver dans les autres zones. L'on peut aménager du « sauvage » même dans le potager qui est proche du lieu de vie. Cette intégration du sauvage dans une culture qui sert aussi à nourrir les être humains peut clairement être mise en parallèle avec l'expérience de Knepp qui pour le dire grossièrement ressemble bien à une immense zone 4 et zone 5 de permaculture sur toute la propriété.

Ces zones bien connues des permaculteurs/trices ont le mérite de créer ce pont entre le sauvage et la conservation de la nature d'une part et nos activités productrices de nourriture d'autre part. Elles permettent de mieux comprendre en quoi une certaine forme d'agriculture peut davantage épouser le vivant et sa complexité et devenir un modèle de résilience par rapport aux fameuses limites planétaires dont la chute de la biodiversité.

UN CAFÉIER QUI N'A PAS ÉTÉ PLANTÉ

Le rewilding est un mouvement mondial et notamment porté au niveau européen (<https://rewildingeurope.com/>). Au-delà des cultures traditionnelles, de l'agro-écologie, du bio, de la diversification des cultures dont les coopératives de commerce équitable sont aussi souvent les fers de lance partout dans le monde, existe-t-il des initiatives dans le secteur équitable qui s'apparentent à cette symbiose entre nature sauvage et production de nourriture permettant de contribuer à faire vivre une communauté ? Oui, et l'exemple du café de forêt équitable est en un.

Le café est un des produits emblématiques du commerce équitable face aux grands marques. Généralement destiné à l'exportation, il se cultive sur les trois continents (Afrique, Asie, Amérique du Sud). Sa culture peut être industrielle et mécanisée comme dans le cas du café de plaines en monoculture, des grandes plantations avec généralement la variété Robusta. Mais les coopératives de commerce équitable font généralement pousser de l'Arabica en altitude, parfois à flanc de montagne comme au Pérou, en diversifiant les plantes qui entourent les caféiers pour donner de l'ombre et pour limiter l'érosion. Un café issu de l'agriculture paysanne, donc, souvent au goût bien plus qualitatif. Cette culture est donc soit diversifiée parce qu'associée à de la culture de fruits, soit en agro-foresterie dans un milieu boisé géré par l'être humain.

Il existe cependant une troisième manière de cultiver le café, à savoir ne pas le cultiver et se contenter de le cueillir à maturité. Du café sauvage donc, qui n'a pas été planté par l'humain, le café de forêt.

LE BERCEAU DU CAFÉ

Retour aux sources : l'Éthiopie est considérée comme le pays d'origine de cette plante qui pousse en principe à l'ombre dans un milieu forestier. Dans la forêt de Bench Maji au sud-ouest du pays⁵, une réserve naturelle de 100.000 hectares abrite des caféiers natifs entourés d'une grande biodiversité.

⁴ Wikipédia - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Permaculture#:~:text=La%20permaculture%20est%2C%20selon%20ses,vivant%20\[biomim%C3%A9tisme\], \[juin 2022\]](https://fr.wikipedia.org/wiki/Permaculture#:~:text=La%20permaculture%20est%2C%20selon%20ses,vivant%20[biomim%C3%A9tisme], [juin 2022])

⁵ Mais il existe du café de forêt ailleurs dans le monde comme au Nicaragua, Guatemala, Colombie, Mexique...

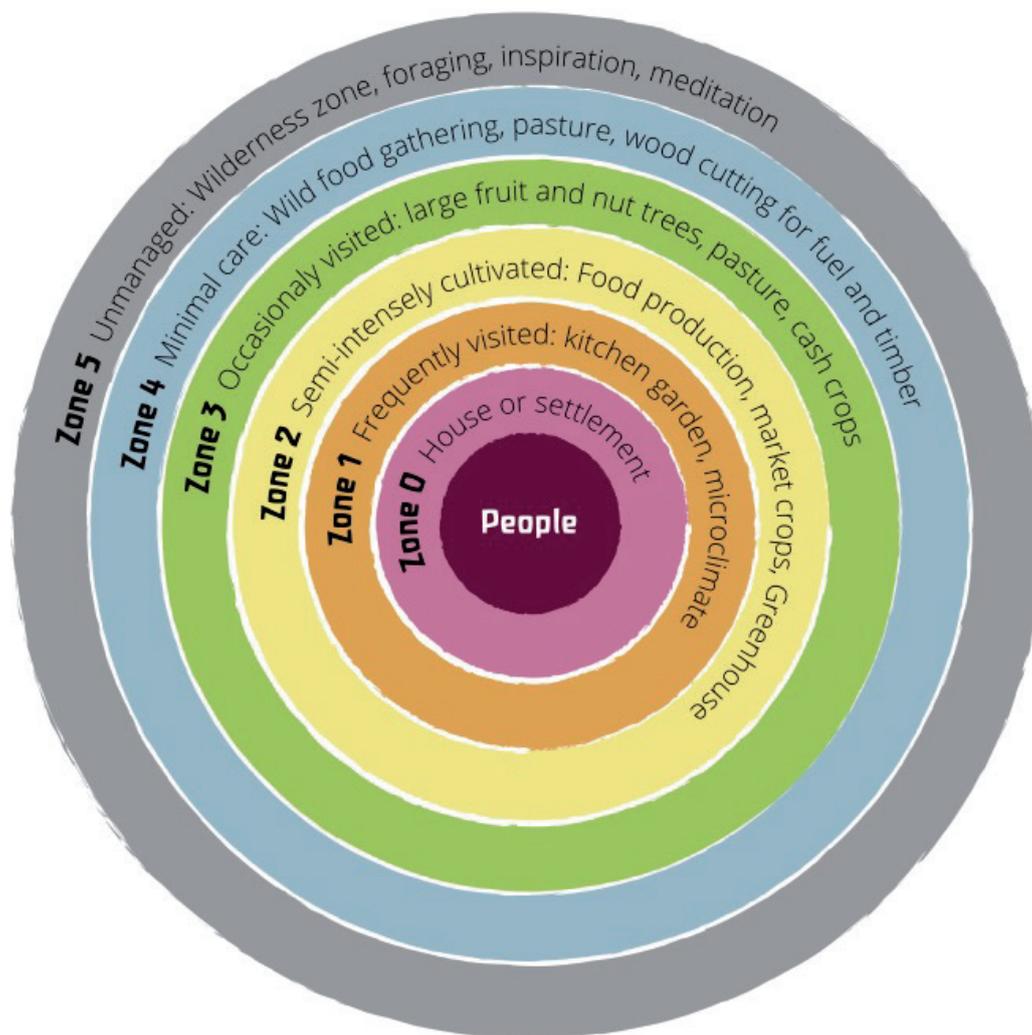


Illustration: Felix Müller (www.zukunft-selbermachen.de) Licence: CC-BY-SA 4.0

Cette biodiversité est préservée de manière stricte : « *Il est interdit de pénétrer dans la réserve en dehors des 3 mois de la récolte* »⁶. L'impact sur la nature d'une telle production est négligeable⁷ et totalement à l'opposé de la déforestation due aux cultures. Rappelons que les forêts sont de bien meilleurs puits de carbone que les cultures.

C'est ce qui a poussé la coopérative Solidar'monde en France à lancer la première filière en Europe de café de forêt 100% bio et équitable, dans l'espoir aussi d'étendre la gamme à d'autres cafés de forêt.

Même si l'histoire de Knepp ou du café de forêt diffèrent en bien des points, l'on ne peut s'empêcher de mettre en parallèle ces initiatives qui apportent un autre éclairage sur notre rapport à la nature et à sa fonction productive de nourriture pour l'humanité.

CONCLUSION

Les exemples du café de forêt ou du réensauvagement à Knepp dessinent-ils les contours d'une autre production alimentaire poussant plus loin le souci de l'environnement face à l'agriculture raisonnée ou même l'agroécologie ?

⁶ <https://artisansdumonde.org/> (juin 2022)

⁷ Une autre question est celle du transport et de l'export du café. Un café équitable dans ses principes ne doit pas cependant impliquer une exportation. Il existe des initiatives comme au Kenya visant à commercialiser localement du café produit dans le même pays.

Ces initiatives peuvent-elles inspirer d'autres productions, d'autres lieux ?

Nul doute que la réponse est positive. Aujourd'hui même au niveau très local en Belgique, les jeunes et moins jeunes générations ne se tournent pas uniquement vers le maraîchage mais aussi vers la conception de jardins-forêts comestibles, vers la cueillette et la transformation de ces récoltes de « produits sauvages »⁸.

Mais certains n'hésiteront pas à mettre en doute le rendement de tels systèmes en brandissant l'éternelle question : comment nourrir le monde ? En effet, de grandes étendues sauvages prélevées parcimonieusement, même avec une production qualitative et avec une juste rémunération à la clé, ne semblent pas permettre d'assurer suffisamment de vivres aux populations.

À cela, il y a lieu de rappeler plusieurs éléments. Premièrement, le problème de la faim dans le monde n'est pas tant un problème de production que de répartition des ressources, ainsi qu'un problème de solidarité, de revenu

décent et de sécurité sociale pour les paysan.ne.s à travers le monde. Deuxièmement, il n'est sans doute pas nécessaire (ou concevable) de généraliser un système de retour au monde sauvage, de chasse et de cueillette, pour en récolter les bienfaits en partie même de manière marginale par rapport aux flux du commerce mondial. Comme dans la permaculture, un mélange de milieux plus appropriés pour les cultures annuelles ou pérennes avec un milieu plus sauvage est sans doute la voie à suivre. Troisièmement, comme évoqué plus haut, il ne faut pas fermer les yeux sur les multiples bienfaits du réensauvagement qui vont bien au-delà de la simple conservation circonscrite d'un « beau lieu de nature ». Et enfin, si on oppose au « rewilding » le spectre de la sous-production de nourriture, il faut aussi présenter en regard les chiffres de la chute abyssale de la biodiversité, les niveaux de pollution et de déforestation, l'urgence climatique...

À la recherche de futurs désirables, ne boudons donc pas notre plaisir à découvrir l'expérience de Knepp, le café de forêt ou bien d'autres initiatives productives en lisière du monde sauvage.

8 <https://www.jardinsdarthey.be/artisan-sauvage/>



OXFAM

Magasins du monde

Une publication d'Oxfam-magasins du monde - 2022

Éditeur responsable : Gaëtan Vanloqueren - Rue provinciale, 285-1301 Bierges

© 2022 Oxfam-Magasins du monde | Image de couverture : Shutterstock

