

AGROFLASH

AGRONOMIE HEPIA DÉCEMBRE 2013

ÉDITO

AUJOURD'HUI, HIER, DEMAIN...

Depuis mon arrivée dans la filière agronomie, il y a un an (déjà !), je ne cesse de découvrir avec grand plaisir les projets, idées et visions qu'ont nos étudiants pour le monde de demain. Leur enthousiasme et leur désir de jouer un rôle dans la société me rappellent ces années où, avec des amis, autour d'une bière (ou plusieurs), on refaisait le monde ! Finalement, des années plus tard, chacun y a contribué à sa façon...

Les textes que vous lirez dans cette édition parlent justement de visions et de projets porteurs. Je retiens de ces lectures que ces jeunes ont cru d'abord dans un projet qui était le leur, ont pu compter sur une équipe, des amis, la famille pour les aider à aller de l'avant et surtout... qu'ils ont dû et devront faire preuve de ténacité et de sérénité face aux imprévus, aux difficultés et parfois aux déceptions qu'ils rencontreront pour atteindre leur objectif. Ces projets personnels sont formateurs à plusieurs niveaux et curieusement, plusieurs aptitudes nécessaires pour mener à bien ces projets sont acquises à travers la formation de bachelor ! Bien évidemment, la personnalité et les qualités de chacun jouent un rôle primordial dans la concrétisation de

« Petits ou grands projets, visions ou constats, l'agriculture de demain est au coeur des préoccupations de nos futurs agronomes. Comment trouveront-ils leur place dans ce monde qui les attend ? Ce n'est pas les idées qui manquent... »

ces projets, mais ce n'est souvent qu'une fois les études terminées que l'on réalise finalement que les travaux, connaissances, démarches apprises dans le cadre des différents cours et modules du bachelor sont utiles à plusieurs niveaux !

La filière a aussi des projets !

Il y a quelques années, la filière agronomie s'est également lancée dans un projet : revoir le plan d'études du bachelor en agronomie. Consciente des changements et des besoins du secteur agricole ainsi que des enjeux de demain, il devenait important de revoir certains aspects du plan d'études. Ceci, ne fût pas une mince tâche... Pour ce faire, les étudiants ont été consultés ainsi que les collaborateurs externes et de la filière. Après plusieurs discussions et une consultation auprès d'associations professionnelles du domaine, le nouveau plan a été adopté par la direction de hepia et mis en place dès cet automne.

Dans ce nouveau plan, les champs de compétences sont restés les mêmes qu'auparavant. Toutefois, de nouveaux cours ont été intégrés (entomologie, gestion d'entreprise, agriculture urbaine, etc...) et une redistribution des cours de base sur les semestres a été repensée. Egalement, des modules estivaux sont offerts afin de permettre une meilleure mise en pratique des notions acquises durant les semestres. Tous les étudiants vivent actuellement ce changement de plan d'études. Non sans heurts et ajustements pour ceux qui avaient débuté avec l'ancien plan d'études ! Nous avons toutefois tout mis en oeuvre pour que ce passage se déroule le plus sereinement possible et au bénéfice de la formation des étudiants. Un bilan de ce nouveau plan d'étude sera fait après sa première année de mise en place.

L'agronomie attire de plus en plus de jeunes !

Depuis quelques années, grâce aux efforts et actions mis en place par l'équipe de promotion, le nombre d'étudiants inscrits dans notre filière est en continue progression. Cette année, la filière compte une trentaine d'étudiants en première année ! Nous nous réjouissons d'accueillir ces étudiants et espérons que cette progression se poursuivra dans les prochaines années. Ceci démontre que le domaine de l'agriculture intéresse et

attire de plus en plus les jeunes, et que la formation offerte et les possibilités d'emploi sont attrayantes ! Toutefois, pour atteindre ces jeunes, il faut aller les trouver, il faut leur parler. C'est pourquoi notre équipe participe à plusieurs événements afin d'aller rencontrer ces jeunes à travers la Suisse. Egalement, lors des journées portes-ouvertes de hepia (qui cette année se dérouleront les 28 février et 1er mars), nous mettons tout en oeuvre pour présenter cette filière unique en Suisse romande. Venez nous dire bonjour, il nous fera plaisir de discuter avec vous !

Je vous souhaite une très bonne lecture, merci à Marie, Sandro, Quentin et Horace pour leur contribution et je leur souhaite sincèrement le meilleur succès dans leur projet !

Sophie Rochefort

Professeur HES
Responsable de la
filière agronomie



Sommaire

Edito - Sophie Rochefort	1
Trois étudiants, avec 3 projets, vous livrent leurs expériences :	
• le jardin participatif de Quentin Salzmänn	2
• La brasserie de Sandro et ses amis	3
• Le domaine Viticole de Horace Pictet	4
La souveraineté alimentaire, décodage, par Marie Bault	5

IMPRESSUM

h e p i a

Haute école du paysage, d'ingénierie
et d'architecture de Genève

CONTACT :

Nadia Yousfi Picenni, nadia.picenni@hesge.ch

Site Lullier
Route de Presinge 150
CH-1254 Jussy
t +41 22 546 68 12

Site Genève
Rue de la Prairie 4
CH-1202 Genève
t +41 22 546 24 04
f +41 22 546 24 10

sv.hepia@hesge.ch

sv.hepia@hesge.ch

Approche personnelle de la terre et de ce qui en germe

Diplômé de l'école d'horticulture en 2010, je commence la pratique du jardin potager dès la fin de mon école. Je découvre alors une nouvelle conception du monde vivant. Une approche qui va de pair avec mon instinct et mes sens, une approche où ce qui est juste ou faux n'existe pas. Il y a alors juste le faire et les faits.

Mon jardin n'étant pas suffisamment grand pour cultiver, il me faut demander à des voisins la possibilité de me prêter un lopin de terre en échange de quelques services, comme la taille d'arbres.

Au début, les résultats ne sont pas exceptionnels, mais rien que le fait de voir que par des gestes simples, une expression du vivant se manifeste me donne pleine satisfaction.

Au fil des saisons, j'apprends des constats et des changements permanents qui se déroulent sous mes yeux, cherchant la perfection dans l'épanouissement d'une graine semée de mes mains.

Puis je rentre à l'école d'agronomie. Là, des éléments théoriques, tels que les cycles des matières et les composés chimiques, les particules d'argile et le non-labour, me font voir, pas uniquement le jardin mais tout le monde vivant qui m'entoure comme une richesse énorme. Richesse de par sa complexité et son perfectionnement, une énergie tellement immense. L'approche scientifique renforce l'approche sensorielle développée au jardin et trouve bien mieux son sens en moi, du fait que qu'elle est renforcée par la pratique.

En parallèle à cette perception du jardin et de cet idéal où tout est simple et complexe à la fois, les aberrations de notre temps, plus particulièrement l'éloignement de l'humain de son support de vie me font souffrir. En négligeant le vivant, l'homme se néglige lui-même, sans en être conscient.

En septembre 2012, j'ai l'opportunité de prendre à charge un terrain de deux mille quatre cents mètres carrés juste à côté de chez moi au centre du village.

Ayant entendu que celui-ci venait de passer en terrain agricole et que la mairie souhaitait y implanter un verger, je saute sur l'occasion et propose de développer un jardin permettant une participation à tout un chacun. La Mairie trouve l'idée bonne, accepte et m'accorde le budget demandé. Je commence le printemps suivant à ameublir le sol à la grelinette (outil à deux manches pour décompacter), un sol argileux et gorgé d'eau qui rend le travail

difficile. Je désire travailler à la main car je suis convaincu que les résultats et l'inertie mis en route seront meilleurs.

La lecture de *La révolution d'un seul brin de paille* de Masanobu Fukuoka et la découverte de *l'approche de l'agriculture selon le courant anthroposophique* de Rudolf Steiner, m'amènent à rechercher un jardin au plus proche de l'agriculture biologique, soit l'agriculture du vivant. D'autres courants, tels l'agro-écologie (plus scientifique) ou encore la permaculture (plus conceptuelle) pourraient tout autant être appliqués à ce que je recherche.

« La lecture de La révolution d'un seul brin de paille de M. Fukuoka et la découverte de l'approche de l'agriculture selon le courant anthroposophique de R. Steiner, m'amènent à rechercher un jardin au plus proche de l'agriculture biologique, soit l'agriculture du vivant. »

Durant cette première année de culture, je n'ai malheureusement pas pu à la fois mettre en place des cultures et développer le côté participatif, bien que des amis sont venus me donner des coups de mains de temps à autre.

Toutefois, aux questions des passants, je constate un réel intérêt. On me demande si je cultive « bio », s'il est possible d'acheter des légumes, si ce lieu resterait sans construction. Je commence à faire visiter et expliquer le jardin aux enfants et aux enseignants de l'école primaire située à côté et qui ont comme consigne de leur plan directeur d'approcher les sciences naturelles par le jardin potager. Ceci coïncide parfaitement avec ma démarche.

Bilan de la saison plutôt positif, bien que beaucoup d'éléments doivent encore être mis en place.

N'hésitez pas à me contacter si vous êtes intéressé à échanger des idées, à faire des propositions.

Contact: 077 458 94 63

quentinsalzmänn@hotmail.fr

quentin.salzmänn@etu.hesge.ch



Les sujets que j'aimerais développer dans le futur sont les suivants : mise en place d'un modèle agro-écologique en polyculture-élevage, d'un système pédagogique basé sur les sciences naturelles, d'un collectif autogéré, d'une banque de semences, d'expérimentations agronomiques telles les cultures associées, les préparations biodynamiques, le compostage, les effets allélopathiques, la sélection variétale, les couvertures de sol, etc...

Extrait de la lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix, Jean Giono :

« Le paysan libre : Vous n'êtes pas obligés, vous autres, de passer par l'argent. Vous n'y passez que parce qu'ils vous ont avilis. Ce que je suis obligé d'acheter, vous le produisez directement. Quel besoin avez-vous de transformer votre blé en argent puisque à la fin du compte, votre nécessité de vivre vous obligera toujours à retransformer cet argent en blé ? Faites passer directement le blé dans votre vie. (...) Vous pouvez du jour au lendemain, sans effort être libres et autonomes. (...) Il s'agit toujours de savoir si être riche c'est d'avoir beaucoup de ces petits morceaux de papier sur lesquels on imprime des chiffres ; et si vous continuez à dire qu'il est pauvre celui qui, sans argent, a une cave pleine de bon vins, un grenier plein de blé, une resserre pleine de légumes, une étable pleine de moutons, une basse-cour pleine de poules, un clapier plein de lapins, le monde autour de lui et le temps libre dans ses deux mains. (...) Vous êtes les maîtres absolus de votre propre vie et vous êtes les maîtres absolus de la vie des autres. C'est cependant ce que dans « le social », on appellera pauvreté. Voilà la pauvreté dont je veux vous dire qu'elle est entre vos mains une arme si définitivement victorieuse qu'elle peut à votre gré imposer la paix à la terre entière. »

Quentin Salzmänn
étudiant de 2-3e année
en Agronomie

Sandro, étudiant en agronomie, ouvre la Brasserie Blanchepierre avec deux amis

Delémont, Jura, à quelques pas au Sud de la gare, on brasse une bière au plus proche de nos préoccupations écologiques et humaines. La brasserie BlanchePierre est officiellement ouverte depuis le 30 mars 2013

Voilà un moment que des discussions sur la marche du monde nous animaient. Au fur et à mesure de nos discours un brin utopistes, nous avons décidé de mettre une partie de nos efforts en commun pour proposer un premier produit concret issu de nos réflexions. Un produit pas étranger à l'ampleur que peuvent prendre nos théories et nos réflexions sur la refonte du monde, auxquelles nous nous attelons souvent ensemble, souvent de nuit, bien souvent vaseux. Par la force des choses...

Notre choix s'est donc porté sur la bière comme premier terrain d'action. C'est une



boisson que nous apprécions et il est très intéressant d'apprendre à la produire. De plus, la bière est un rafraîchissant vecteur de discussions, symbole puissant dans notre groupe d'entrepreneur.

A condition bien sûr, d'en raisonner sa consommation.

Commencement

Nous sommes trois amis à nous être lancés dans l'aventure. Tous trois touche-à-tout, nous profitons des compétences de chacun dans son domaine particulier : Comme l'agronomie, les finances, la gestion du matériel, le graphisme, la communication, etc...

Nous avons eu la chance de pouvoir nous installer dans la buanderie de la maison des parents de l'un d'entre nous, ce qui nous permet pour l'instant de nous affranchir d'un loyer. Cela est très agréable au vu de l'investissement de départ qui est déjà suffisamment conséquent. Pour rassembler l'argent nécessaire aux premiers achats (env. Frs. 6000.-), plusieurs personnes nous sont venues en aide afin de compléter le capital de départ, que nous avons pu réunir à nous trois. Ainsi, pas d'emprunts et pas d'intérêts à devoir à quelque banque.

Fabrication

Pour brasser une cuvée, il faut compter une bonne journée de travail. Notre recette se réalise en respectant 6 paliers de température, qui

chacun doit être tenu pendant 30 à 60 minutes. Nous avons commencé avec deux casseroles de 30 litres chacune, ce qui nous donnait 40 litres de bière par cuvée (le malt et l'évaporation représentent les 20 litres

manquants). Après une semaine de fermentation en cuve, la mise en bouteille est une étape cruciale qui doit être réalisée dans des conditions d'hygiène irréprochables.

« L'utopie commence dans la bière mais n'y finit pas, on l'espère ! »

La bière mûrit ensuite encore 5 semaines en bouteille, puis, une fois étiquetée, est prête à être dégustée.

Chaque étape de fabrication nécessite au moins deux personnes afin d'être à l'aise, tout en gardant la possibilité d'accueillir les clients.

Nous produisons environ 100 litres de bière par mois en moyenne, répartis en bouteilles de 33 cl.

Nous avons pour l'instant élaboré une recette, une cuivrée trouble. Nous allons bientôt commencer d'autres essais pour varier les plaisirs.

Vente

Nous vendons l'essentiel de nos bouteilles directement sur le lieu de production et apprécions beaucoup rencontrer les clients, les faire déguster notre cuivrée et échanger avec eux. Un restaurant de Reconvilier nous achète maintenant aussi de temps en temps une caisse de 40 bouteilles.

Projets et idéaux

Nous sommes tous en fin de formation et foisonnons de projets pour la suite qui nous permettraient de nous rapprocher au



mieux d'un mode de vie sain, convivial et local. Nos projets personnels et communs ont pour objectif de travailler avec des méthodes de production soucieuses de l'écosystème et des liens sociaux. Nous rêvons d'autogestion et voulons y croire convaincus qu'il faut essayer encore et que rien n'est perdu, même si beaucoup de choses sont à revoir.

Pour la brasserie, nous envisageons de créer notre propre malterie d'ici 2014 et ainsi pouvoir produire une bière entièrement locale. Des recherches sont en cours afin de recycler nous-mêmes le papier et produire l'encre d'impression des étiquettes à partir de produits naturels simples.

Hors brasserie, nous avons à nous trois les projets suivants : potager en permaculture, habits en laine biologique et locale, tannage de cuir récupéré, atelier (menuiserie, métal, création), musique. Nous recherchons de locaux dans la région où réaliser ces activités (soit en contrat de prêt à usage, en squat ou en contrat traditionnel). Bar, vignes, cidre, cuisine avec les produits du jardin à venir, peinture, festival, recyclage et bien d'autres activités dont plusieurs sont déjà en cours. Un collectif est également en cours d'élaboration et devrait voir le jour d'ici la fin de l'année, afin de réunir toutes les personnes qui ont des projets proches de la décroissance.

Sandro Ettlin,
étudiant en Agronomie



Du rêve à la réalité, un pas qu'il faut franchir !

Diplômé de l'HEPIA en 2003, j'ai repris un domaine viticole et agricole dans le piémont cévenol en 2010. 64 hectares cultivés en bio-dynamique. Projet longtemps imaginé, ressassé, l'occasion était trop belle...

Le domaine sur lequel j'ai jeté mon dévolu se trouve à 40 kilomètres au nord de la ville de Montpellier au pied des Cévennes. Il se compose pour le bâti d'un gros mas entouré de bâtiments agricoles et de la cave particulière. Le foncier comprend 14 hectares de vignobles, 25 de grandes cultures, 2 d'oliviers, 20 de bois et garrigues, 2 de truffières et 1 de parc.

La découverte d'un terroir et de ses hommes.

La reprise d'un domaine viticole en l'absence du propriétaire précédent demande beaucoup d'humilité et un grand sens de l'observation.

En effet, il manque tout l'historique de chaque parcelle, des cultures qu'elle portait avant la plantation, les analyses de sols, les raisons du choix des porte greffes et des cépages, le choix du mode de conduite et surtout la dégustation des produits qui y ont été récoltés ; « In vino veritas » disaient déjà les romains.

Parallèlement à l'aspect agronomique, se joue aussi le facteur humain. Le propriétaire précédent avait pour collaborateur un seul ouvrier agricole car il ne vinifiait pas et faisait récolter son raisin par la cave coopérative dont il était membre. Il m'a fallu donc engager l'œnologue et le chef de culture adéquats non seulement sur la base de leurs compétences professionnelles mais aussi en termes de qualités humaines. Former une vraie équipe n'est pas toujours une évidence !

Je vous passe la recherche d'un comptable, d'un conseiller juridique sans parler des aspects commerciaux, budgétaires et financiers.

Se projeter dans l'avenir, bâtir sur sa foi.

A ce stade, je me trouve avec un domaine bien constitué, un outil de travail complet et des collaborateurs motivés mais sans la moindre goutte de vin à commercialiser ! Le produit fini ne verra pas le jour avant plus de 2 années et la première grappe de raisin n'est même pas sous forme de fleur. Tout le travail est une projection vers l'avant. A quelle qualité de raisin arriverons nous et dans quelles quantités ? Combien



de cuvées pourrons nous élaborer avec cette récolte à venir ? Nous recherchons la plus haute qualité certes, mais jusqu'à quel prix ? Quels débouchés commerciaux pourrons nous trouver en fonction du positionnement prix de nos vins ? Quelle appellation choisir parmi celles auxquelles nous avons droit ? Quel nom commercial et quels visuels voulons nous adopter en fonction de tous les choix qui précèdent ? Toutes les études de marché, les sondages les plus pointus, la meilleure éloquence le plus beau visuel ne remplaceront pas la dégustation de votre vin et le jugement qui en découlera. Il faut donc le produire ce fameux vin et on verra bien !

Grandes joies et petites surprises.

Cette fois c'est du concret. Les premières vendanges (2010) commencent. La joie et la fierté d'avoir réussi à la vigne, tant sur le plan qualitatif, que sur celui de la maîtrise des rendements sont toutefois tempérées par quelques surprises : l'égrappoir qui hache les rafles au lieu de les égrapper, le pigeur qui ne pige pas, rien ne peut altérer mon enthousiasme. Suivront les vendanges 2011 tout en continuant l'élevage du 2010, puis le travail sur les assemblages. Le vin commence à exister dans les barriques et les cuves. Il faut maintenant s'occuper du nom commercial, de

celui des cuvées et de tout le packaging. Avril 2012 est la première concrétisation avec la mise en bouteilles. Le produit fini est enfin là ! Il doit encore reposer quelques mois avant de passer à l'étape de vérité : la commercialisation.

Patience et confiance.

Si vous êtes pressé de commercialiser votre vin et de le faire connaître, vos interlocuteurs eux ne le sont pas.

Offres pléthoriques, marché en berne, la crise mon bon Monsieur.

Vous ne doutez pas de la qualité de ce que vous avez réalisé, mais vous avez besoin qu'on le reconnaisse. Oh, pas tant pour satisfaire votre égo mais surtout pour pouvoir continuer.

Enfin, les premiers résultats encourageants arrivent, tout du moins en belles paroles : un très célèbre caviste parisien vous informe qu'une de vos cuvées a été sélectionnée. Il faudra attendre encore 9 mois (pur hasard ou gestation complète nécessaire à la naissance d'une collaboration ?) pour recevoir la première commande. Puis les signes d'intérêt se multiplient. On vient vous chercher, on vous recommande auprès de prescripteurs de renom et vous, vous engrangez votre vendange 2013.

Horace Pictet

www.terresdhachene.com

Souveraineté alimentaire, agriculture locale.

Aujourd'hui encore souvent présentée comme une utopie et pourtant, partout dans le monde des projets existent depuis des années et de nouveaux projets voient le jour. À tous les niveaux de responsabilité de nos sociétés des voix s'élèvent pour la promouvoir la souveraineté alimentaire. Arguments ci-après.

Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire (SA)? « La SA désigne le DROIT des populations, de leurs états ou unions à définir leur politique agricole et alimentaire, sans dumping vis-à-vis de pays tiers. » (Définition de *La Via Campesina*, présentée au Sommet Mondial de l'Alimentation organisé par la FAO en 1996). Le concept inclut les points suivants: priorité à la production et consommation locale, accès aux moyens de productions (terre, eau, semences, crédits...), durabilité des méthodes de production, des prix agricoles liés aux coûts



Fête des récoltes à Montréal Photo: Nutri-Centre Lasalle, Montréal

de production, régulation des importations et exportations (protection vis-à-vis du dumping), droit démocratique de contrôle sur la chaîne alimentaire.

Des initiatives citoyennes, des politiques locales, des déclarations l'ONU...

Avant l'émergence du concept de SA, a eu lieu une prise de conscience des effets néfastes des méthodes de l'agriculture industrielle pour la santé humaine et l'environnement, puis la mise en œuvre des premiers projets pour y remédier. C'est au Japon, après une série de scandales sanitaires alimentaires que des mères de famille se sont mobilisées pour fonder le premier *Teikei* « coopération ou collaboration » en 1965. Les consommateurs s'engagent à l'avance à acheter la récolte, en échange le paysan s'engage à cultiver sans produits chimiques. C'est la première initiative d'agriculture contractuelle.

Depuis, l'idée s'est répandue à travers le monde: 1978, création de la première coopérative d'agriculture contractuelle de proximité (ACP) en Suisse Romande « Les jardins de Cocagne »; 1986, ouverture des deux premières fermes CSA (*community supported agriculture*) aux États-Unis... Des *Teikei* aux AMAP françaises (*association pour le maintien de l'agriculture paysanne*) dont la multiplication est exponentielle depuis les années 2000, les exemples d'engagements citoyens en faveur d'une production agricole locale

respectueuse de l'environnement et de l'être humain sont très nombreux. Le phénomène ne cesse de s'étendre et se médiatise.

Plus tard, des groupes de citoyens se sont mobilisés pour soutenir ces formes d'agriculture. Par exemple, la *via Campesina*, qui a énoncé le concept de SA est un mouvement international qui rassemble, depuis 1993, 200 millions de paysannes et paysans issus de 150 organisations locales et nationales dans 70 pays. Il existe quelques organisations internationales (*GRAIN, ETC Group*), des réseaux (*Urgenci*, le réseau pour la SA) ainsi qu'un *Comité International de Planification pour la SA*.

Si il existe de nombreux mouvements internationaux, le soutien à l'agriculture locale s'organise aussi localement. En Suisse Romande, c'est le syndicat *Uniterre* qui porte la cause de la SA: communiqués de presse, brochures, initiatives, pétitions, manifestations... De l'autre côté de la frontière, le collectif *ADP Léman*, collectif de citoyens informel, se réunit régulièrement pour impulser des projets en faveur de la SA et a ainsi permis la création de plusieurs projet dont une couveuse d'activité agricole à Massongy (74) « *Initiatierre* ».

Certaines collectivités locales ont pris le problème en main. En France par exemple

Sources :

- « Agriculture périurbaine », Agence d'Urbanisme de la Région Mulhousienne, 2012
- « Des villes réinventées » Centre de Recherche pour le Développement International, 2006
- « Agriculture at a crossroads », rapport IAASTD Genève 2008
- « Wake up before it is too late: make agriculture truly sustainable now for food security in a changing climate », rapport sur le commerce et l'environnement, CNUCED, 2013

de nombreuses agglomérations mettent en place des politiques pour préserver le foncier agricole de l'urbanisation et favoriser l'agriculture périurbaine (Saint-Etienne, Rennes, Chambéry, Nantes, Besançon...).

Dans certaines agglomérations de pays en développement, l'agriculture constitue un moyen de survie de la population locale et se fait parfois dans des conditions de sécurité précaires. Les autorités locales collaborent avec des ONG pour améliorer les conditions de productions. Beijing, Rosario, Kampala et Harare constituent des cas intéressants. Le Canada et le Québec sont particulièrement en avance sur le sujet.

Ces dernières années, une série de rapports émanant d'organismes internationaux comme l'ONU prennent position en faveur de la SA. La position de ces rapports est similaire: L'agriculture industrielle n'étant pas à même de résoudre les questions de sécurité alimentaire et sanitaire dans le monde et n'étant pas durable, il est temps que les politiques agricoles changent de cap. L'agriculture paysanne et l'agroécologie y sont citées comme des solutions potentielles à suivre et à développer.

Olivier de Schutter, rapporteur de l'ONU, affirme dans un communiqué de presse le 22 juin 2010: « Pour nourrir le monde, l'agro-écologie surpasse l'agriculture industrielle à grande échelle ».

La souveraineté alimentaire est donc une réalité qui se construit concrètement au quotidien pour de nombreux paysans et consommateurs, et apparait comme une solution à promouvoir pour les décideurs locaux et les institutions internationales.

Marie Brault