

Réapprendre à produire ses aliments

Guillaume-Félix Boucher

Cherchant à réfléchir à l'alimentation dans une perspective biorégionale, j'ai eu la chance de rencontrer Jannie, une Québécoise septuagénaire, retraitée, qui habite dans la Péninsule acadienne depuis maintenant 14 ans. L'alimentation a toujours fait partie de sa vie, autant à Montréal, lorsqu'elle travaillait pour des organismes à but non lucratif en alimentation, qu'en Acadie, en tant que retraitée.

Jannie est une femme très engagée dans sa communauté. Elle fait partie de plusieurs groupes, associations, regroupements et comités en lien avec l'alimentation en plus d'être à l'origine de plusieurs projets, comme des jardins communautaires, des cuisines collectives, mais aussi des cours et de l'éducation populaire en lien avec le jardinage ou la conservation des aliments. C'est justement à travers l'un de ses projets que je l'ai rencontrée. Mes collègues et moi avons pu, pendant quelques heures, lui donner un coup de main pour construire un grand jardin collectif où des gens de partout dans la Péninsule pourront venir cultiver des fruits et légumes.

C'est au terme d'un après-midi de travail où nous avons pu terminer la dernière étape à la construction du jardin communautaire que Lou et moi, nous nous sommes assis avec Jannie dans son domicile pour faire l'entrevue. Nous avons pu discuter de sa vie, de ses projets et de sa vision autour d'un bon repas : comme quoi l'alimentation était vraiment au centre de cette discussion très intéressante.

« Je me suis dit : Vous mangez bien mal ici ! »

Guillaume-Félix : Je me demandais : la nourriture et l'alimentation, c'est quoi la place que ça prend dans ta vie ?

Jannie : Bien, c'est tout'. Depuis que je suis à ma retraite, c'est tout'. Quand je suis arrivée ici, y'avait pas de jardin. Le monde mangeait des frites, des hot-dogs et des hamburgers et ils essayaient de me faire manger ça. Je me suis dit « Qu'est-ce que c'est que ça, vous mangez bien mal ici ». Les gens ne s'en rendent pas compte, mais ça mange mal. Donc moi, je me suis dit « Tiens, je me lance » et j'ai parti mon premier cours de jardinage il y a quatorze ans. On était six. L'année d'après on était soixante. L'année d'après on a été obligés de faire deux groupes. Et c'était des cours de neuf heures que je donnais. Ça partait de comment démarrer son jardin jusqu'à la conservation des aliments. On ne parlait pas encore d'autonomie alimentaire ou de sécurité alimentaire dans le temps. C'est depuis la pandémie que la sécurité alimentaire est rentrée dans le vocabulaire des gens. Et depuis que les prix ont monté, là on parle d'autonomie alimentaire. Il y a beaucoup plus de jardiniers actuellement qui ont agrandi [leurs jardins], qui se sont mis à deux ou à trois, pour être capables de s'autoalimenter l'hiver. Et j'ai donné des cours, trois samedis de suite, et le monde venait! C'était fou!

G-F : Donc le monde est vraiment intéressé?

J : Ils étaient intéressés, mais il n'y avait personne pour leur montrer comment faire. Moi j'arrive ici et le nombre de personnes monte à chaque année! J'en ai donné à Tracadie et beaucoup à Caraquet.

G-F : Donc tu es allée sur toute la Péninsule ?

J : Je suis allée dans tous les petits villages et dans toutes les villes. Et à chaque fois, il y avait presque soixante personnes !

G-F : C'est aussi, j'ai l'impression que dans la Péninsule acadienne, le monde se connaît et jase ensemble, non ?

J : C'est facile. Ça se parle beaucoup. J'ai une facilité et on dirait que je n'ai rien fait pour avoir ça. J'arrivais et les salles étaient remplies ! Par contre, la compréhension [de ses ateliers par les gens] n'est pas là. Alors j'ai commencé à donner des ateliers l'année passée dans le jardin, ici. On a fait trois ateliers sur comment on démarre un jardin. Là, c'est visuel. J'ai eu plein de monde l'année passée et je me suis dit : « Je recommence cette année ». Ça s'est rempli encore.

« Ce que je veux, c'est qu'ils soient autonomes »

J : Je prends le temps d'écouter les gens. À chaque matin, je prends une heure de mon temps pour répondre aux gens. C'est sûr que je suis un peu mère poule, mais s'il le faut ! Si c'est la méthode [qu'il faut], si c'est ça le besoin, pourquoi ne pas répondre à ce besoin-là ? Pour qu'ils deviennent autonomes, juste être autonome ! Pour qu'ils s'intéressent [aussi]. Ils viennent dans mon jardin parce qu'ils voient que c'est important. Si j'ai une foule de soixante [personnes], je devine leurs besoins quand je donne la conférence.

G-F : Et tu arrives, en faisant ça, à bien les accompagner ?

J : Oui, parce que je réponds aux besoins. Et après, ils peuvent devenir autonomes ! Il y en a plein qui ont commencé des jardins cette année. Si tu savais

le nombre de jeunes qui ont commencé des jardins.

Il y en a une qui m'a demandé : « Est-ce que je sème mes graines de carottes à la volée ? ». Elle n'a jamais semé des carottes, donc elle ne le sait pas ! Donc ils vont venir ici pour apprendre. Moi, ce que je veux, c'est qu'ils soient autonomes ! J'ai vu le résultat pendant dix ans, que les gens deviennent autonomes, et il y en a plusieurs qui sont rendus autonomes l'hiver, pas juste l'été ! Avec leurs serres et leurs agrandissements de jardin. Et cette année, je commence la conservation des aliments avec les autoclaves pour le montrer aux gens.

[...]

J : Des fois, les gens [âgés] passaient ici et disaient : « J'avais un jardin avant, mais là, je suis obligé d'aller dans un logement et je n'aurai plus de jardin ». Moi, c'est ça qui a fait que [j'ai écouté] les besoins et j'ai construit un jardin. C'est le besoin ; ça part du besoin ! J'écoute, pis quand le besoin est là, je me dis : « Qu'est-ce que je peux faire ? ». Et si je ne peux pas le faire seule, je fais un comité !

« Si on fait une école d'agriculture au Nouveau-Brunswick, ça va marcher »

G-F : J'ai vraiment l'impression que tu es essentielle pour que tous ces projets en alimentation fonctionnent. Est-ce que tu penses qu'il pourrait y avoir d'autres personnes qui pourraient en initier ? Est-ce que tu penses qu'il y a des gens qui veulent s'impliquer ? Penses-tu qu'il va y avoir une relève ? En fait, dans un monde idéal, comment les gens pourraient-ils s'organiser pour faire des projets comme ça sans que ce soit toi qui les fasses ?

J : Les gens n'ont pas confiance en eux. Ceux qui sont enseignants, c'est terminé, c'est terminé. Ils n'ont pas cette passion d'enseigner à d'autres.

Une relève possible? Il y a quelqu'un avec qui on a commencé à donner des cours. Il va probablement poursuivre. J'essaie qu'il prenne la relève.

G-F : Et tu penses que ça doit être une seule personne qui doit s'occuper de tout cela? Tu ne penses pas que ça pourrait être repris par plusieurs personnes qui se mettent ensemble et qui veulent travailler?

J : Non, je ne crois pas. À moins que le gros projet de serres qui est en train de se faire devienne une école, parce qu'on n'en a pas, au Nouveau-Brunswick, une école en agriculture. [Les jeunes] s'en vont tous à Victoria ou au Québec [pour étudier l'agriculture], mais restent là-bas parce qu'ils trouvent leur blonde ou leur chum, puis ils ne reviennent pas! Très peu reviennent ou bien ils n'ont pas assez d'argent pour démarrer leurs terres. On avait aussi commencé le projet de regarder toutes les terres agricoles dans le grand Caraquet pour en faire la carte, et maintenant, ils veulent faire une politique pour conserver ces terres-là, pour ne pas faire autre chose avec et les garder agricoles, même si elles ne sont pas utilisées encore.

G-F : Donc vous travaillez avec le gouvernement municipal?

J : Oui, on travaille conjointement avec le gouvernement de la ville. Et en voyant cela, d'autres villes décident de le faire aussi et développer de nouveaux projets en alimentation!

G-F : Et penses-tu qu'à force que les gens participent aux projets et se mettent les mains dedans, les gens développent des projets ou soient capables de trouver des idées eux-mêmes?

J : Je pense que, si on fait une école [d'agriculture] au Nouveau-Brunswick, ça va marcher. Les

jeunes vont s'y intéresser. Et maintenant, on a un nouveau projet qui fait en sorte que si tu as une terre et qu'elle ne sert pas, que vous voulez qu'un jeune puisse aller cultiver chez vous pour te remettre des légumes à l'année, offrez donc votre terre gratuitement à un jeune!

[...]

Lou : Est-ce que tu as l'impression qu'avec le virtuel ça permet de créer une communauté où il est possible de partager et transmettre tous ces savoirs?

J : Ça a été mon moyen pour tout transmettre aux jeunes et à la relève. Les vieux, eux, ne vont pas voir les capsules souvent. J'ai beau être mère poule, mais il faut que les gens regardent les capsules. Par contre, je mets beaucoup de dessins, beaucoup de photos. Je sais comment ils sont, donc je mets beaucoup de détails parce que, si je ne le fais pas, ça me donne quoi : rien. Je travaillerais pour rien. Il faut qu'eux passent à l'action. Et pour qu'ils passent à l'action, il faut que ce soit simple.

« Il faut des cellules dans chaque milieu »

G-F : Dans une biorégion, si la Péninsule acadienne en devient une, l'alimentation, tu la vois comment? Un monde idéal biorégional, tu vois ça comment?

J : On l'a fait au Québec à Saint-Camille. C'est un village fantôme en Estrie où il n'y avait plus rien. C'était mort. Ils ont reparti le village, je ne peux pas appeler ça une biorégion parce qu'on ne parlait pas encore de biorégion, en se mettant ensemble. Ils ont fait des jardins et les personnes ont travaillé dedans. Il y avait de la collaboration. Ils ont monté le village avec les besoins. C'est vraiment la communauté qui s'est prise en main.

Moi, ici, comment je la vois [la biorégion], ça va prendre 10 ans. Premièrement, il faut commencer par regarder ce qu'on a, qu'est-ce qu'il manque et qu'est-ce qu'il y a de trop. Est-ce qu'il y a une boulangerie à tous les coins de rue? Ce n'est pas nécessaire. Tu pourrais faire d'autres choses de ça. Il faut commencer à gérer ce qu'il y a de trop, puis après se demander ce qu'il nous manque. Il faudrait que les IGA acceptent nos produits, même si on fournit en petite quantité. Puis qu'on partage des projets comme ici, avec de grosses serres, et qu'on en fasse ailleurs. Moi, je voudrais faire un projet avec des serres, des jardins et de la transformation pour nourrir Lamèque, tout à un seul endroit. Ça se fait au Manitoba. C'est un modèle d'autonomie alimentaire pour un milieu. Ici, quand on a fait faire le plan d'affaires, on a vu que la population n'était pas assez grosse pour que ce soit rentable. Il faut aussi faire une école [en agriculture]. Si on veut entrer dans la biorégion, il va nous falloir une école. C'est urgent qu'on commence. Chaque communauté doit essayer d'assurer sa propre sécurité alimentaire.

G-F : Donc, que la biorégion [de la Péninsule acadienne] soit constituée de plein de petites biorégions?

J : Des cellules! Il faut des cellules dans chaque milieu. Et que chaque maire veuille devenir autonome pour leur alimentation. C'est pour ça qu'on va retravailler et faire des brainstormings sur ce qu'on doit faire en alimentation dans la biorégion. Au Centre-du-Québec, j'ai entendu parler d'un projet qui ont regardé à cinquante kilomètres à la ronde tout ce qu'il y avait et qu'est-ce qu'il manquait. Puis, quand arrivait un immigrant, si admettons, il n'y avait pas de boulangerie, on lui demandait s'il était prêt à étudier en boulangerie et partir la boulangerie,

et ainsi leur donner des idées par rapport à ce qu'il manque [dans la région] à la place d'ouvrir des commerces de bijoux ou d'autres choses dont on n'a pas de besoin. Avant, il n'y avait que des commerces utiles, comme les forgerons. Maintenant, on n'en a plus, mais on va en avoir besoin pareil! À cinquante kilomètres à la ronde, ce qui est environ le territoire de la Péninsule, répondons à nos besoins et ça va être bien. Puis je me dis que, maintenant, on commence avec la sécurité alimentaire, savoir qui fait quoi, puis que, dans dix ans, on va s'élargir un petit peu pour voir ce qui se fait dans d'autres marchés, mais toujours en alimentation.

L : Ce sont vraiment de bonnes idées!

J : Et ces idées sont toutes réalistes! Ce sont toutes des choses qu'on peut faire. Il s'agit d'avoir l'idée et la transmettre à un comité quelconque, de travailler ensemble et de s'organiser pour le faire.

Grâce à cette entrevue, il est possible de comprendre que le projet biorégional de l'Acadie doit nécessairement passer par l'alimentation. Plusieurs valeurs décroissantes et biorégionales, telles que l'autonomie, l'autosuffisance, le travail à petite échelle, le respect et la profonde connexion avec la nature, ainsi que la valorisation du travail manuel, sont présentes dans la vision et le discours de Jannie sur l'alimentation dans un contexte acadien. Mais, à mon avis, ce qui est le plus important de retenir de cet entretien ce n'est pas que l'alimentation et la biorégion peuvent être en adéquation, mais bien que ce mariage soit désiré, attendu et vu comme nécessaire par plusieurs personnes qui habitent le territoire afin d'améliorer le mieux-être et le vivre-ensemble.