



HUBERT REEVES

et son équipe. Coordination : Nelly (Ligue Roc).

opinions@canoe.com

Adieu les fraises pour Noël

Locavore. Ne cherchez pas dans un vieux dictionnaire. C'est un mot nouveau trouvé sur Internet puisqu'un site lui est consacré, www.locavore.com, ou plutôt destiné aux adeptes locavores. Qui sont-ils ?

À l'origine, en 2005, ils habitaient tous à San Francisco. Depuis trois ans environ, ils ont essaimé ou suscité l'imitation : on en trouve partout dans le monde. Il y avait à coup sûr au Canada comme en France des locavores avant que le mot soit forgé. Leur trait d'union ou leur credo, une idée simple : Consommer et manger local ! Locavore est Word 2007 de l'Année de l'Ox-

**Leur credo,
une idée
simple:
consommer
et manger
local !**

ford American Dictionary ! C'est dire combien ce mot est usité outre-Atlantique !

Qu'ils soient omnivores ou végétariens, les locavores se proclament des « aventuriers culinaires » avec des interdits vécus positivement : ne rien manger qui soit récolté à plus de « 100 miles de San Francisco » pour les premiers, à plus de 160 kilomètres pour les Européens.

LE REFLET DE LA SAISON

Pour se lancer dans l'aventure, ils ont choisi de faire un premier test au mois d'août. Ce fut facile, donc le test s'est prolongé en septembre en se compliquant. Comme toute personne sage des temps passés, chacun devait prévoir des provisions pour l'hiver et toutes devaient avoir été produites dans le rayon de 100 miles de son domicile. Adieu les fraises pour Noël. Chez un « locavore », le contenu de l'assiette est donc le reflet de la saison.

En France, la Fondation Nicolas Hulot a pris ce thème et lance le défi : « Des

fraises au printemps » et explique : « Nos habitudes de consommation ne sont pas sans conséquences sur l'environnement et sur notre propre santé. » Il nous appartient de choisir.

Même citadins, nous savons encore que l'année est divisée en quatre saisons. Les arbres du square ou de l'avenue nous le rappellent. Nos grands-parents variaient les menus à chacune des saisons. Avec les bateaux, les avions, et les camions, on trouve maintenant à contre-saison ce qui n'est pas disponible dans les champs autour de notre ville. Pour disposer de pareil choix, il y a aussi les cultures sous serre qui fournissent, par exemple, des tomates à longueur d'année. Ce n'est pas mieux ! Donc pour corser l'aventure, les locavores ont décidé de maintenir le rayon de production, mais d'y adjoindre une complication : la production doit être issue d'une agriculture de plein air.

CRÉER DES LIENS

Alors rien de mieux que la mise en

commun des bonnes adresses, des recettes originales. Et s'associer en coopérative d'achat est à la fois une bonne chose pour le porte-monnaie du consommateur et des clients assurés pour le producteur.

En France, l'AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) correspond à ce souci de proximité et d'établissement de liens entre celui qui produit et celui qui achète. Ce mouvement connaît un certain succès populaire et s'étend peu à peu à l'Europe.

Bien sûr, si c'est vécu comme une contrainte, ce n'est pas drôle. C'est pourquoi il faut se lancer dans l'aventure comme on se lance un joyeux défi. Et s'octroyer des exceptions, car peu de personnes renonceraient avec joie à leur café, leur thé ou leur chocolat !

Nous n'avons pas vérifié l'info, mais le restaurant du siège social de Google aux États-Unis a été baptisé Café 150, car tout ce qui est servi est produit dans un rayon de moins de 150 miles ! « Eating green is a lifestyle. »