

le Gai Savoir

Arlésien apériodique d'initiative associative - Numéro 1

Quelle
Consommation

?



numéro 1,

sortie le 26 Aout 2008

Sommaire :

Les réseaux qui court-circuitent la grande distribution

Solid'Arles, page 10

direct entre agriculteurs et consommateurs

Arl'Etique, page 14

au service des producteurs étrangers

Le marché paysan, page 16

un autre marché est possible

AMAP et Longo Mai, page 13

des paniers locaux et bios



Arles se reconstruit intérieurement



le Gal Savoir, association loi 1901
13, rue Georges Bizet
13200 ARLES
assolegaisavoir@gmail.com

n°1, troisième tirage (50ex.)
prix:1,50€
dépôt légal à parution

Comité de rédaction: Vincent Antonini,
Eric Besatti, Arthur Bonneville,
Ines Fernández, Ana Ferrand,
Pierre Larguier, Julien Mazars,
Valentin Plc, Pauline Roy, Pauline
Pidoux, Hector Sinapi
Rédacteur en chef : Julien Mazars
Directeur de publication : Vincent
Antonini
Photographes : Pauline Roy, Eric
Besatti et Valentin Plc

Imprimé sur papier recyclé par
Arles Offset
2, rue Romain Roland
13200 ARLES

Les ateliers SNCF, page 8

futur centre névralgique?

Le théâtre schizophrène, page 6

entre patrimoine et nouvelle scène.

Centre rue de la liberté, page 9

un libraire change de page

L'immobilier culmine, page 4

trop cher pour les Arlésiens.

Des articles complémentaires sur :

<http://legaisavoir.over-blog.fr/>

Arles, Arles, voici le Gai Savoir!

Quand les lampadaires des quais commencent à s'illuminer en rose, il est temps de se poser une question : Arlésiens, Arlésiennes, que se passe-t-il dans notre ville? Non, l'explication ne se situe pas uniquement dans la venue de Christian Lacroix. Regardez bien : l'Amphithéâtre passe du noir au jaune, ça rénove en centre ville, le fast food va changer de nom, le Géant devient énorme, des magasins hors de prix pullulent, le théâtre antique fait peau neuve et accueille des artistes internationaux. Arles se médiatise et pas seulement pour les Rencontres de la Photo. En quelques années, Arles est passée de la petite ville de province tranquille à la destination estivale prisée par les amateurs d'art qui en ont les moyens. Si, entre gratuité bénévolat et relations, les Arlésiens ne paient pas (ou peu), les visiteurs eux apportent à la ville un revenu essentiel. Arles a toujours attiré des cars entiers de touristes venus pour le patrimoine exceptionnel mais aujourd'hui la ville touche une autre clientèle. Arles devient une destination actuelle. Un tantinet bobo? En tout cas, ici, les transats Télérama vous accueillent entre deux expos, et les banderoles France Culture vous surveillent le long du boulevard des Licces. Pire encore, LeMonde2 est distribué gratuitement pendant la première semaine des Rencontres. Mais que dire des "afters" aux ateliers qui permettent de danser entouré des portraits géants de six mètres sur quatre de Christian Lacroix? Le tout avec du «vin bio» au comptoir de la Muleta, s'il vous plaît! En tout cas, la période estivale remplit les hôtels arlésiens : 111 000 spectateurs entre les Suds et les Rencontres, selon les chiffres de 2007 de l'institut départemental du tourisme. La culture, avec le patrimoine, ramènent quelques 1,5 millions de touristes par an dans la ville. La culture est le nouveau vecteur de la ville, son nouveau «poumon économique» (merci RadioGrenouille). Un vecteur qui permet à des projets pharaoniques comme les ateliers, de s'ammor-



cer. Ces changements, nous en sommes témoins comme tout le monde. Dans un contexte estival, nous avons décidé d'en parler. Nous ?

L'association le Gai Savoir, créée il y a peu, composée de jeunes Arlésiens, certains concernés dans ces changements, d'autres simples spectateurs. Pourquoi le Gai Savoir ? Comme le dit Nietzsche dans l'ouvrage éponyme, pour l'opinion commune «partout où il y a rires et joies, la pensée ne vaut rien». Et le philosophe d'ajouter : «c'est là le préjugé de cette bête sérieuse contre tout "gai savoir" Eh bien, montrons que c'est là un préjugé!». En effet, ce journal (sans prétendre égarer son talent), tente de réfléchir à ce qui l'entoure, souvent à l'encontre des opinions et fonctionnements généraux, et sur un ton léger. Dans le même temps, le titre reflète l'ambiance joyeuse qui règne le plus souvent entre les membres. Nous ne sommes pas à l'abri de débats houleux et engagés. Nous sommes tous différents, quelles que soient nos origines sociales, mais tous beaux et gentils, et nous nous sommes réunis afin de traiter du changement qui secoue cette ville. A moitié en vacances, à moitié au travail, nous avons réalisé ce numéro un avant de retourner dans

nos villes d'études. Ce tout premier exemplaire réalisé cet été 2008 essaie de sentir ce vent de changement qui souffle sur la ville et qui va la changer profondément.

Deux dossiers composent ce numéro un. Le premier traite des grands travaux qui vont ou ont bouleversé la ville. Les futurs lieux où Arles se fera. Le deuxième, dans le prolongement de l'air du temps, souffle une prise de conscience des défauts de notre néo-mode de vie, s'intéresse aux différents modes de consommation possibles sur Arles. La liste est non-exhaustive, mais permet de découvrir une nouvelle façon de se nourrir et des travailleurs qui ont fait le choix de produire différemment.

Malgré les apparences, nous n'avons pas de parti pris et nous ne cherchons pas à faire de propagande. Simplement, nous essayons de dégager des terrains de réflexion jusque là en friche. Des modes de consommation irrévérentieux envers la grande distribution, à l'état des travaux ambitieux, nos sujets sont en rapport avec notre environnement direct. Nous sommes essentiellement le fruit de notre éducation et de notre époque. Mais avec un peu de sens critique.

L'équipe du Gai Savoir

« - Avec l'évolution

elle vaut 200, 220 000 euros...

- Moi j'ai un ami, 70m², lui, il a vendu
196.000€, 200 quoi!

- La mienne elle fait 140m².
- Ah beh oui, ça vaut plus!
- A l'époque, y'avait des bons coups à jouer.»

Extrait d'une conversation de comptoir à la Roquette. Pour approfondir ces dires, nous avons rencontré Pierre Gras, directeur de l'agence immobilière "Terre Pierre", et Gisèle Balme, directrice du "Plan Local d'Urbanisme" (PLU) pour quelques explications.

Arles est en plein boum, d'une ville tranquille de province, elle est devenue une destination bobo par excellence. « On a pas mal de célébrités qui veulent habiter sur Arles, puis pas mal de parisiens assez aisés » précise Pierre Gras. « Les parisiens ont les moyens, ils cherchent un pied-à-terre qui a du caractère avec extérieur et grandes pièces. Le quartier le plus recherché est bien sûr l'Hauture. Tout le monde veut habiter près des arènes [...] La Roquette, c'est différent. Les hôtels particuliers ont tous été achetés et rénovés. On y trouve des maisons typiquement arlésiennes, une pièce sur l'autre assez sombre et ce n'est pas ce que les gens recherchent le plus ». « La roquette souffre encore, sans connotation péjorative, de son image de mixité sociale. C'est un quartier que j'apprécie beaucoup, il est animé et vivant ». Ali du bar de la Roquette : « C'est un des derniers quartiers où les gens se rencontrent, prennent le temps de se parler, t'es pas anonyme. C'est ce qui plaît aux gens qui viennent. Si t'habites ici, au bout de trois jours tu commences à connaître du monde, à la boulangerie, chez le boucher, au bar, de partout tu rencontres des gens. C'est ça qui est important. Ici on se parle, il y a toujours un truc, en fait tout le quartier s'investit dans tout. » La Roquette n'a pas toujours été un quartier où il fait bon vivre, et Ali reconnaît cette « évolution normale, comme partout ». Depuis quelques années, des personnes qui exercent des professions libérales s'y sont installées, des gens avec un petit peu de revenu. En somme des bourgeois bohèmes. Aujourd'hui tout le monde s'y retrouve, mixité sociale réussie, on ne peut plus compter les repas de quartiers.

Les évolutions

Ali donne une approximation à la louche en disant que « petit à petit, en 6 ans, ça a pris au moins 45% de valeur ». Pierre Gras indique les prix : « 220 m² valent 420.000€ dans la Roquette. Dans notre agence, on atteint jusqu'à 750 000 € à la Roquette. »

« A VENDRE »
rue de la roquette



A ce prix là, Pierre Gras, l'agent immobilier et Gisèle Balme, directrice du PLU disent la même chose : les Arlésiens n'ont pas un revenu assez élevé. Ils recherchent plutôt « des biens d'entrée de gamme, des prix inférieurs à 200.000€. C'est du 80, 90 voire 100m² » comme le confirme Pierre Gras. Pour Gisèle Balme, sur le long terme : « On a un changement : avant dans le centre ville on avait des classes ouvrières assez modestes, maintenant on a une revalorisation du centre ville. » Petit détour par l'histoire : avant, tout le monde habitait dans le centre ville. Il y avait de tout, le forgeron, l'artisan, tout le monde vivait ensemble. A la Roquette dans toutes les petites cours il y avait des poulaillers, à la Muleta il y a encore l'endroit où s'abreuvaient les chevaux. C'était ça qui faisait la ville. « Je trouve que le centre ville

« c'est un des
derniers quartiers
où les gens se
rencontrent »

a changé, mais il est toujours authentique. A l'inverse, nous avons gardé notre patrimoine, et maintenant on le réhabilite. D'ailleurs, on agrandit le secteur sauvegardé pour conserver ce patrimoine. Cela attire les gens qui ont de l'argent, ils peuvent déduire le prix des travaux de leurs impôts sur le revenu. Pour eux, c'est intéressant toutes ces séries de loi Robien, Borloo... »

Le plan d'urbanisme arlésien doit s'adapter à plusieurs contraintes comme la future autoroute, les inondations et la préservation d'espaces naturels ou agricoles. A savoir, seuls Pont-de-Crau, Raphèle et Moulès sont situés en zone non inondable. Des décisions importantes les concernant vont être discutées en Conseil Municipal. En ce moment, Gisèle Balme indique que le quartier qui construit « c'est le Vitré, vers Gimeaux. On va avoir un

dis qui étaient souvent en centre ville. Quand mes parents ont eu un logement social, ils étaient

très contents, on avait tout le confort. Après ça s'est dégradé. On a eu du mal à maîtriser ce qu'on a fait. Aujourd'hui, on est riche des erreurs du passé mais on n'est pas sûr de ne pas se tromper. Il faut être indulgent: l'urbanisme n'est pas une science exacte. ». Désormais, les logements sociaux seront intégrés aux nouveaux lotissements. « En ce moment il y a des projets: un groupe de logements au Chemin des Moines à côté du Leclerc.

« On ne peut pas donner un T3 à quelqu'un qui gagne le SMIC, c'est malheureux »



Un nouveau quartier pousse vers Gimeaux, prémices d'une éclosion à venir.

nouveau lotissement là aussi, on a demandé des formes urbaines différentes. Qu'on puisse avoir des petites maisons de village avec des prix pas trop élevés pour les primo accédants. » L'expansion se fait également en interne, dans les trous urbains, « on construit la ville dans la ville ». L'exemple le plus frappant est le projet pour les ateliers avec la fondation LUMA et l'architecte Franck Gehry (lire page 8).

Jamais assez de logements sociaux

Au niveau des logements sociaux, les erreurs d'organisation vecteurs de ségrégation ne seront plus faites comme l'affirme Gisèle Balme du PLU. « Dans les quartiers comme Barriol, mettre tant de logements sociaux au même endroit, c'est de la ségrégation. Pourtant dans les années 60, 70 c'était pour sortir les gens de leurs tau-

140 logements dont la moitié en logements sociaux. On essaye de ne pas faire du gros logement social mais plusieurs petits. Des secteurs où on peut avoir une mixité. Propriétaires et locataires. »

Au niveau du dynamisme, la demande est forte, elle excède l'offre. « On a 70 demandes par semaine, mais un problème au niveau de la solvabilité des demandeurs » indique Pierre Gras. La moitié des demandeurs ne sont pas solvables. « Par exemple, on ne peut pas donner un T3 à quelqu'un qui gagne le SMIC, c'est malheureux. Alors on leur conseille les bailleurs sociaux ». Pourtant Arles respecte le quota de 20% de logements sociaux. La hausse des loyers a fait des dégâts. « J'ai vu pleurer un homme pour un appartement ».

Eric Besatti

La schizophrénie du théâtre antique, nouvelle scène arlésienne

Livré in extremis à l'occasion des manifestations estivales arlésiennes, le public a pu découvrir les nouveaux aménagements du théâtre antique. Le théâtre est désormais schizophrène, appuyant sa différence entre son aspect du jour, axé sur les visites, et son visage nocturne, tout en lumières et musiques.

Le lieu devient plus lisible pour le public, plus accessible; le maison Germaine, rue de la Préfecture, sera bientôt la nouvelle entrée des visiteurs, munie d'une rampe pour faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite. La régie quant à elle, n'encombrera plus l'espace réservé au public; c'est désormais une « cabane dans les arbres » aérienne, au sommet des gradins. Gradins eux-mêmes épurés de leurs inconfortables et collants sièges en plastique, gagnent en modernité tout en retrouvant leur aspect antique. C'est d'ailleurs l'ambition du projet confié par la région à Guillaume Avenard et sa société Fluor Architecture. Le jeune architecte parle de la difficulté de sa réalisation, devant jongler entre la conservation et la restauration de ce site protégé, et la transformation éphémère du théâtre en salle de concert de haute qualité.

La séparation entre les deux personnalités du lieu est donc davantage marquée que les années précédentes; toute la scénographie est articulée autour de ce point. Ainsi, pour le soir seulement, l'entrée change de côté, on accède alors au théâtre par le Jardin d'été. Toutes les structures métalliques de la scène ainsi que celles de la régie sont démontables, afin de rendre au théâtre son aspect originel durant le reste de l'année. Mais l'élément clef du projet est la mobilité de la scène, qui peut désormais être rangée; en effet son installation sur des rails permet une translation facile et rapide, dégageant ainsi la fosse à rideaux de l'époque romaine, jusqu'alors cachée par l'ancienne scène.

C'est donc un espace différent que les Arlésiens retrouvent dans un lieu qu'ils connaissent déjà; le théâtre antique n'est plus seulement « la ruine à colonnes à côté des arènes que j'ai visité une ou deux fois » mais une scène importante, bien que ponctuelle. On ne peut départager cette attraction soudaine du public de la diversité et la qualité des spectacles proposés. Depuis trois ans, Le Carquo, salle connue et appréciée, s'amarre pour

« la plus parisienne des villes de Provence »

quelques jours d'Escalles, débarquant son précieux chargement: Luke et Deportivo (2005), Gotan Project, Bénabar et Cali (2006), AaRON, les Rita Mitsouko et Ayo

(2007) pour ne citer que les têtes d'affiche. Cette année, c'est 350 000€ qui sont déboursés pour faire venir rien de moins extraordinaire que Camille et Rokia Traoré, les



Guillaume Avenard, l'architecte chargé du projet

coqueluches du moment The Do et Yaël Naïm, le retour de Saez, et même Massive Attack qui fait « salle comble ».

Salle, pas seulement. Pour un soir, le théâtre devient podium. Omniprésent depuis le mois de mai, comment pouvait-il éviter un détour par « the place to be » de l'été? Christian Lacroix (s')offre au public des Rencontres un panel de ses plus belles créations des vingt dernières années lors d'un défilé exceptionnel, transformant pour un soir Arles en « la plus parisienne des villes de Provence ».

On porte alors un autre regard sur ce monument, ici depuis si longtemps qu'on ne le remarque plus, mais dont on sait en tournant furtivement les yeux vers lui, qu'il nous réserve encore de belles et mémorables choses...

«jongler entre la conservation et la restauration»

L'underground du théâtre ou, pour bien dire, le contrepoint

Ce n'est pas de performance ni d'ingéniosité dont ont manqué les treize entreprises présentes sur le chantier du théâtre. Le problème est le même partout à Arles: quand on creuse, on tombe sur des vestiges antiques. Comme l'explique M. Avenard, on profite des travaux pour faire des fouilles, lesquelles n'avaient ja-

A savoir :

Sur Arles, M. Avenard et la société Fluor Architecture sont également chargés de la réhabilitation de l'enclos Saint Césaire, plus d'informations sur le site. www.fluor.fr

La rénovation du théâtre aura coûté au total 5 000 000 € pour la restauration et aménagements scénographiques. Le financement a été assuré à 50% par l'Etat, 20% par la région, 25% pour le département, et 5% par la ville. Source site patrimoine de la ville d'Arles, www.patrimoine.ville-arles.fr

mais été réalisées précédemment(!), entraînant donc un ralentissement dans la transformation du monument. Si bien que, comme on l'apprend dans La Provence du 28 juillet, « les derniers équipements ont été livrés quarante huit heures avant la première soirée des Rencontres »; un retard sans responsables mais qui pose problème, tant aux artistes -on imagine mal les mannequins de Lacroix se préparer sous une tente, à défaut de loges- qu'aux techniciens qui manquent de place pour manipuler les instruments.

Côté spectateurs, on est perplexe devant la file d'attente au petit coin ou le déplacement de la buvette, dont l'emplacement ne permet plus de profiter du concert, mais le choix du lieu n'est pas dénigré. Le public apprécie l'aspect « concert en plein air », « festival » durant lequel la ville remue et profite de la chaleur estivale.

Pierre Larguier & Pauline Roy

Merci à :

M. Belin du service patrimoine
La Provence Arles
Les Rencontres,

www.rencontresarles.com

Le Cargo,

www.lecargodenuit.com

M. Avenard et la société fluor

www.fluor.fr

Le théâtre a servi de scène principale pour les concerts du festival les Suds qui accueille 56.000 spectateurs. Livrée 48h avant le début des festivités, la nouvelle scène du théâtre antique est «coulissante»





L'after des ateliers : dessiné par Gehry

L'avenir des ateliers : entre centre culturel, animations nocturnes. A l'image des petits bonhommes en bois de la maquette, les arlésiens seront-ils au rendez-vous?

« Fédérer culture, éducation et environnement de manière originale et innovante », voici le fond du projet des futurs ateliers. C'est l'ambition de la Fondation LUMA annoncé dès les premiers mots du dossier de presse de la fondation distribué le 8 juillet dernier. Prochainement centre névralgique de la culture arlésienne, le lieu des « afters » va se transformer. Voulue dès 2003 par le Conseil Régional et la Ville d'Arles, sa conception, pensée par des artistes, architectes, intellectuels, experts de monde de l'art, sera complétée par l'apport financier et culturel de la Fondation LUMA. Créée en 2004 par Maya Hoffman (voir encart), la Fondation sera l'élément principal de ce nouveau « campus culturel » que deviendront les Ateliers. Le bâtiment, dessiné par Franck Gehry, l'architecte du Musée Guggenheim de Bilbao, sera consacré à l'image en mouvement et à la photographie, mais on parle aussi de « villa Médicis », le lieu devenant résidence d'artistes. C'est donc un symbole de plus pour la ville d'Arles, qui, avec l'école de la photo, Supinfocom, les Rencontres et le plus grand écran d'Europe s'affiche comme « ville de l'image ».

La maquette du futur site est exposée dans la grande halle des ateliers. Le dessin n'est pas définitif, mais les ateliers devraient être articulés autour d'un gigantesque bâtiment, celui de la fondation LUMA, des aménagements tels que des jardins, des quartiers résidentiels et commerciaux, un cinéma multiplex, un hôtel, un parking, une éventuelle gare SNCF et un musée des cheminots complèteraient l'installation de la maison d'édition Actes Sud, le déplacement de l'École Nationale Supérieure de Photographie ainsi que celui des Rencontres de la Photographie; en somme, des hectares dédiés à l'art, la culture et l'environnement. Le plus spectaculaire reste cet intrigant « campus » de la Fondation LUMA: autour d'un jardin, il regrouperait l'Atelier de Mécanique Générale, la Grande Halle, les Forges (qui accueilleront le siège des Rencontres) et le bâtiment dessiné par Franck Gehry. Ce dernier comprendrait des archives de photographies

et vidéos accessibles au public, une bibliothèque, une salle d'exposition, un studio photo professionnel, un lieu de résidence d'artistes. Dans le projet, on envisagerait même un restaurant bio perché au sommet du bâtiment, permettant une vue sur le Rhône (et sur la Tour Eiffel?). Le but de cette nouvelle « cité de l'image » est donc de créer un lieu de rassemblement de jour comme de nuit tout au long de l'année ». Les ateliers, nouveau centre névralgique? Mais le centre historique? Déjà essoufflé, vidé, voire quasiment mort en hiver, comment réagira la population arlésienne? Va t-elle investir ce nouvel espace? Ce grand projet est en quelque sorte un pari sur l'avenir de la ville. Attirera t-elle plus de monde avec l'apport de l'architecte Gehry en plus du patrimoine antique? Commencera t-elle à vivre même en hiver grâce aux nouvelles animations du lieu?

La construction n'a pas débuté, le projet n'est qu'au stade de maquette, mais a déjà été pensé. La fondation LUMA au premier plan, les collectivités territoriales et les acteurs locaux, tous sous la houlette de Gehry.

Pauline Roy

A savoir

La Fondation LUMA soutient les artistes indépendants à réaliser leur projet dans le domaine des arts, de l'image, de l'édition et/ou du multimédia. Elle intervient également dans les projets qui associent l'environnement, l'éducation et la culture.

Maja Hoffman, créatrice de la fondation, est issue d'une famille de mécènes (Hoffman-La Roche), qui produit des projets culturels et artistiques.

Franck Gehry a, entre autre, réalisé le Musée Guggenheim de Bilbao, le Vitra Design Museum en Allemagne, ainsi que la Fondation Louis Vuitton pour la Création à Paris.



Philippe : «

Je lui ai dit ça y est, j'ai choisi, je veux être libraire ambulant.

Il n'a pas aimé mais il n'a pas pu m'en empêcher» En 1974, face au juge et à une peine de trois ans de mise à l'épreuve, Philippe trouve la solution pour échapper au flicage. «Etant libraire ambulant, ils ne savaient pas dans quelle ville j'étais. En plus, j'avais dit que j'avais de la famille aux quatre coins de la France, tu vois un peu la mise à l'épreuve! De 65, où j'ai arrêté mes études avec une licence de sciences-éco, à 74, j'ai fait plein de trucs, mais je n'étais pas inscrit dans la société-salarié-travailleur et tout. Mais finalement, le juge m'a rendu service plus qu'autre chose. Il m'a inscrit socialement sans que ça me change.» A 66 ans, il ne fait plus 7 marchés par semaine comme tout le long de sa vie. « Tous les jours, 5h du matin, tu déballes, midi et demi, tu remballes et l'après midi tu es libre! Donc les amis, les copains. ».

Il suffit de tendre la main vers un livre de son étalage pour l'entendre parler de l'intérêt du livre, de son auteur, et qu'il en conseille un autre sur le même thème. Avec ou sans références, les discussions remplissent sa librairie et débordent sur la rue de la Liberté. Au fil du temps, il a gardé l'étalage du marché devant son magasin. Aujourd'hui il y rajoute une petite table et quelques chaises où il pose café et paquet de tabac. Il lit et parle durant des heures, à partir de 16h et sans limites de temps. Minuit le plus souvent en fonction de l'intensité des discussions. « Il y a 22 ans, ma mère était malade, les gamins avaient un âge où je n'avais plus à m'occuper d'eux, il fallait que j'arrête les marchés le samedi et dimanche, les plus rentables. J'avais plein de bouquins et je me suis dit c'est con de les laisser pourrir. J'avais une copine sur Arles où je faisais les marchés depuis 10 ans et par hasard j'ai trouvé ce lieu à céder. ».
« Quand j'ai ouvert, j'étais en association avec les cartes de membres, il y avait 300 membres, ça coûtait 100 balles l'année et on pouvait lire les livres sans les acheter. »
En 1989, la médiathèque d'Arles ouvre ses portes « Le maire durant sa tournée électorale, passe et me serre la

Depuis 22 ans, Philippe, installé derrière la place du Forum, il a vu tout les changements de sa rue. Les loyers doublent et il passe à autre chose. Récit d'une partie de sa vie pour ce personnage de roman.

main, comme ils font quoi, et il me dit : j'espère qu'on ne vous concurrence pas trop avec la médiathèque gratuite. Et moi je répond : pas du tout, l'air de dire, mais vraiment pas du tout! Les trois quarts des livres de philo et de critique sociale qu'il y a ici n'y sont pas. Mais c'est bien une médiathèque gratuite!»

De sa rue, celle des Pénitents Bleus (ndlr: derrière la place du forum), Philippe a vu Arles changer. Au fil

du temps, des choses ouvrent et ferment. Le commerce voisin est passé d'une boutique de jeans à un restaurant. « Les gens mangeaient, on mettait de la musique. On avait une clientèle commune, habituée à manger et à prendre un bouquin, ou juste lire. ». La gérante était « une femme intelligente mais bornée, on mangeait à 2h du matin, on passait des soirées extraordinaires à parler de tout. Elle est morte de travail. » Philippe, déficitaire depuis pas mal d'années, s'en va : «j'ai pas envie de passer l'hiver tout seul. La nouvelle propriétaire de l'immeuble a doublé les loyers. De plus, le prix de l'essence a augmenté. »

Antiquaire fermé, restaurant mort, un bouquiniste parti et Philippe qui ferme fin Août, la rue va se vider. On entend parler d'un projet de réunion de la librairie et du restaurant pour faire un lieu de nuit, posé, plus calme que le Cargo.

«Je vais faire autre chose», "le fil du temps" va se prolonger avec son association. « J'ai un projet à 20km d'ici, dans les Hautes Provençes, Je donnerai l'adresse et les gens viendront me voir comme si c'étaient des amis ». Les livres de critique sociale, de philosophie et d'histoire suivront Philippe et ses convictions.

De l'espoir? «Ah bah merci, tue-toi si tu n'as pas d'espoir. Moi je ne suis pas d'accord avec ces types là qui bouffent, boivent de la bière, baisent, vont dans les grands restos et sont cyniques. Mais pas le cynisme grec, un faux cynisme, rien à voir! Je suis critique, pas cynique, c'est différent. Je peux critiquer tout ce qui se passe quotidiennement mais parce qu'il y a des raisons bien précises, parce que c'est inacceptable ce qui se passe. Chaque fois qu'ils font une mesure scandaleuse, c'est, pour voir jusqu'où ils peuvent aller. Que les gens acceptent qu'un président crâne avec son fric et affiche ses magouilles, c'est pour tester la passivité des gens. Il suffit qu'un matin les gens se parlent et se disent : si on allait là, il y a une réunion des vilains garnements du CAC 40. Pas agressifs, sans armes, sans pavés sans rien, juste pour poser des questions. Mais on foutrait un bordel monstre parce que ces gens là comptent sur la passivité des gens.»

Recueillis par Eric, Pierre, Vincent, Pauline R. autour d'une pizza et d'un cubi de vin

La solidarité court circuit

«Nous savons depuis
belle lurette que, si en

France **aujourd'hui,**
beaucoup de gens mangent à leur
faim, **beaucoup**
mangent mal à cause
de revenus trop faibles ne leur permet-
tant pas d'avoir accès à des fruits et légumes de
qualité quotidiennement. Nous savons également,
et pour cause, que nombre de paysans n'arrivent
plus à vivre de leur travail et que les produits sur les
marchés paysans ne sont pas à la portée de beau-
coup.

Ces deux constatations faites, il est temps de passer
à l'acte de manière beaucoup plus conséquente.»
Voilà le texte qui a été à l'origine de l'épicerie soli-
daire de Grifeuille, Solid'Arles.

Solid'Arles est une association créée il y a deux ans
et demi, grâce à l'association Solidarité Paysans Pro-
vence (fondée pour aider les paysans qui sont sur
le déclin), bien malgré elle. Elle a en effet protes-
tée contre le marché paysan qui serait réservé «aux
bourges», qui peuvent choisir leur mode de consom-
mation et qui ne serait pas accessible aux classes
laborieuses. Deux personnes ont donc eu une idée
concernant cette critique. Guy Marigot, un des fon-
dateurs, nous a expliqué le fonctionnement et le but
de Solid'Arles : faire un circuit sans intermédiaires,
où les gens paieraient en fonction de leurs revenus,
une initiative innovante, du jamais vu. Ils ont ensuite
fait circuler cette idée et le groupe associatif s'est
ainsi formé avec tout les adhérents. Depuis le début
de l'été, Arles accueille le premier magasin solidaire
sur ce modèle. Comment fonctionne-t-elle ?

Elle se divise en trois catégories :

-Les institutions, qui régulent les rapports et sur-
veillent que tout se passe bien. Elles comprennent

**«Un paysan a, comme tout être hu-
main, le droit d'avoir du temps li-
bre, de se cultiver, de sortir, de ren-
contrer des gens... Or, pour cela, il
doit bien évidemment dégager des
bénéfices. Consommateurs et pay-
sans s'entendent donc sur un prix
de base pour les produits.»**



deux salariés, les autres personnes étant des béné-
voles, venant parfois de la croix rouge, d'Emmaüs,
du secours populaire et catholique ou de la mairie
d'Arles.

-Les producteurs, qui fournissent l'épicerie solidaire
en produits.

-Les consommateurs, divisés en deux catégories :
Les personnes aisées, et celles qui n'ont pas cette
chance.

L'association repose sur l'entente entre producteurs
et consommateurs.

Le principe est simple et se divise en trois temps :
1) Un produit coûte une certaine somme au produc-
teur, par exemple, 1€ le kilo pour des pommes de
terre. Cette somme a été fixée lors d'une réunion
entre consommateurs et producteurs. Elle reste fixe
et est indépendante des fluctuations du marché. Elle
n'est pas tout à fait égale au prix de revient exact
du produit, ce qui est logique : Un paysan a, comme
tout être humain, le droit d'avoir du temps libre, de
se cultiver, de sortir, de rencontrer des gens... Or,
pour cela, il doit bien évidemment dégager des béné-
fices. Consommateurs et paysans s'entendent donc
sur un prix de base pour les produits.

2) A cela, Solid'Arles rajoute un pourcentage de per-

ite la grande distribution



II	
KILO	
Conso1	Conso2
1,21	1,64

Prix au kilo des pommes. De gauche à droite : Le coût de revient au producteur, la marge de perte, le prix pour les consommateurs défavorisés et enfin le prix pour les consommateurs aisés.

pour aider les moins favorisés, principe de base de la solidarité car, comme le dit la circulaire à l'origine de l'épicerie : «Le but n'est pas de créer des épicerie pour pauvres mais au contraire, « d'organiser » ou plutôt rétablir une mixité sociale.»

Comment sont établies ces catégories ? Grâce aux services sociaux. A partir de la feuille de paye des consommateurs, ou de leurs éventuels handicaps, ou encore de leurs problèmes personnels (enfants nombreux à charge...), ils départagent les consommateurs en deux types. Les institutions de Solid'Arles n'ont pas droit de regard sur les raisons de cette division. Un consommateur doit prendre une carte munie d'un code barre et payer la redevance annuelle (qui est du minimum de 1€ par an) pour pouvoir acheter à Solid'Arles. Dès lors, il prend les produits qu'il désire, au prix correspondant à son statut de consommateur. Les membres de l'association ne savent rien des raisons de ce statut et ne doivent rien en savoir, pour respecter la vie privée.

Solid'Arles permet de trouver à des prix tout à fait corrects de produits de qualité (et non d'être obligé des consommer des déchets alimentaires compétitifs au niveau des prix).

L'association a donc pour but d'aider les personnes plus défavorisées, en leur donnant des tarifs préférentiels. Mais sans aller jusqu'à vendre les produits au prix exact de revient : une assistance totale est nuisible à long terme et n'encourage pas les personnes concernées à se relever.

Car Solid'Arles n'a pas que comme objectif de nourrir plus décemment les personnes en difficulté, de leur permettre de trouver à des prix tout à fait corrects des produits de qualité (et non d'être obligés de consommer des déchets alimentaires compétitifs au niveau des prix).

Elle essaie également d'éduquer les techniques de consommation. En effet, des études sociologiques montrent qu'un travailleur pauvre (un travailleur seul

tes. En effet, lorsqu'un producteur livre une vingtaine de salades, une partie d'entre elles vont se détériorer d'ici à ce qu'elles soient toutes vendues. Il s'agit donc simplement de rentrer dans les frais. Mais l'idée de Solid'Arles est de faire un pourcentage global. Il est évident que tout les produits n'ont pas le même pourcentage de pertes. Une pomme de terre n'en subira que très peu (disons 1%), de même que des oignons. En revanche, pour ce qui est des fruits et des salades, le pourcentage sera beaucoup plus élevé (30% par exemple). On fait donc en fonction des différents produits, et de leur proportion, un pourcentage de pertes global qui est de 5%. Des pommes de terre à 1 € le kilo vont donc passer à 1,05 € le kilo.

3) Enfin, on rajoute un pourcentage selon le type de consommateur : Les consommateurs aisés (consommateurs de type 2) paieront 40% de plus sur le prix de base, soit une pomme de terre à 1,45 € le kilo, prix tout à fait abordable et rencontré souvent sur le marché. Les consommateurs en difficulté financière (consommateurs de type 1) ne paieront que 3% en plus sur le prix de base, soit 1,08€ le kilo de pommes de terre.

Les consommateurs aisés paient donc un peu plus



Solid'Arles, rue Kennedy, quartier de Grifeuille.

gagnant 1200€, ayant un enfant à élever et devant payer un appartement et entretenir une voiture), un travailleur pauvre donc, n'a souvent pas eu le loisir d'apprendre à cuisiner. Dès lors, il achète des produits tout faits, souvent immangeables, et assez chers pour leur qualité. De plus, ce mode de consommation entraîne une exclusion sociale car le travailleur a moins tendance à inviter des amis (étant donné qu'il n'a pas l'habitude de faire la cuisine). Cela entraîne donc une sorte de «Ghetto social».

Solid'Arles a donc pour but d'aider également les personnes les plus défavorisées à cuisiner, et ainsi à dépenser moins en nourriture tout en pouvant inviter des relations : Elle projette des films sur la consommation (We Feed the World, notre pain quotidien...) lors d'apéritifs approvisionnés en nourriture et boisson. Des cours de cuisine sont également prévus avec l'aide de bons cuisiniers, pour éduquer les consommateurs en difficulté.

Solid'Arles a donc pour but non seulement d'aider les personnes défavorisées grâce à la solidarité d'autres, plus aisées, mais égale-

ment d'accompagner les premières sur le long terme en les éduquant culinairement et en leur fournissant les éléments pour dépenser moins. Tout cela bien sûr en restant à des prix tout à fait honnêtes, même pour un consommateur de type 2 : 66 centimes la salade contre 85 centimes dans un centre commercial, 1,76€ le melon contre 2€99 pièce, et 2,90 € les tomates contre 2,99€. Quand au consommateur de type 1, une salade lui coûtera 49 centimes, un melon 1,29€ le kilo et des tomates 2,16 €.

Cela permet aussi aux paysans de vendre sans pertes en respectant plus le consommateur par rapport au système de la grande distribution.

C'est donc là un mode de consommation intelligent et profitable à tous. Pour l'appréhender en pratique : Solid'Arles, quartier de Grifeuille, rue Kennedy.

«Des cours de cuisine sont également prévus avec l'aide de bons cuisiniers, pour éduquer les consommateurs en difficulté.»

Valentin Pic

Des paniers en circuit court, bios et locaux

**L'idée paraît simpliste,
voir enfantine : se nourrir avec**

des fruits et des légumes de saison, cultivés sur la terre environnante. Une alimentation locale, des produits qui n'auraient pas besoin de faire le tour du monde avant d'arriver à la bouche. Des consommateurs qui sortiraient de leur ville pour aller chercher le travail des agriculteurs. Mais aujourd'hui la majorité de la population prend sa voiture mais ne va pas plus loin que la périphérie pour s'approvisionner dans les supermarchés. Néanmoins, des circuits de vente directe se développent depuis plusieurs années dans le paysage arlésien. La ferme en auto-gestion du mas Granier, lieu de vie de la communauté Longo Maï et des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) à Fourques ou Saint-Rémy, proposent des paniers de fruits et légumes. Nous sommes allés du côté de l'AMAP La Graniho (graine en provençal) de Saint-Rémy et de Longo Maï. Entretien croisé entre Philippe Callot et le simplement dénommé Grégori qui nous expliquent le fonctionnement de ces circuits courts qui reviennent au naturel. Philippe Callot des AMAP explique la démarche : «C'est un choix de s'attacher à respecter les saisons et les produits de la terre locale, c'est du commerce équitable local. C'est direct entre les consommateurs et les paysans du coin. Aucun intermédiaire. Ça respecte les saisons, y'a pas de banane aux AMAP de Saint-Rémy.». Même si «Certains AMAP ne sont pas bio, on fait pression pour que ça le devienne, mais on voulait pas trop restreindre parce que c'est quand même une association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Pour les exploitations qui vendent au local.»

Au niveau économique, les AMAP sont «un contrat de 6 mois entre un producteur et des consommateurs. Ils font l'avance au producteur qui s'engage à livrer des paniers une fois par semaine. Les chèques sont reçus à l'association et les trésoriers, donnent aux paysans tous les mois». Certains paysans ont les AMAP pour client exclusif mais ils ne peuvent pas vendre uniquement aux AMAP, ça dépend de la nature de l'exploitation. C'est le paysan qui calcule le prix. C'est fait de façon à ce qu'il puisse être bien rémunéré et vivre correctement, lui et son exploitation.

En opposition à la société de consommation où tout est disponible continuellement, en opposition à ce à quoi nous sommes habitués depuis les années 60, les consommateurs des paniers locaux et bio acceptent

l'aléatoire de la production. Philippe Callot, de l'AMAP La Graniho explique « Il fait chaud, froid, pleut, neige. Les paniers peuvent être très beaux et à des moments, il faut accepter qu'ils le soient moins. Les producteurs des AMAP sont dans une situation inédite. Les fruits sont achetés avant qu'ils poussent. «Pour le producteur c'est du stress, il faut qu'il rende par rapport à l'argent qu'on lui a donné. Le système repose sur le principe de solidarité, de cette manière «le producteur ne dépend pas de la loi du marché». Longo Maï, de son côté, est avant tout une communauté. Son fonctionnement s'inspire de l'état d'esprit du lieu. Les recettes sont reversées dans une caisse commune qui répond aux besoins des diverses dépenses. La rémunération, intégrée dans le prix, comprend le travail des hommes et le bon fonctionnement de la structure. Plutôt que la logique de profit maximum recherchée dans tous les commerces, les paniers tendent à établir des rapports équilibrés entre producteurs et consommateurs. Tout le monde s'y retrouve avec des prix qui sont relativement semblables à ceux des grandes surfaces mais pour des produits de meilleure qualité (bio). 15€ pour le panier hebdomadaire à l'AMAP et 12€ au mas granier. Ces paniers n'ont pas pour finalité de faire gagner de l'argent mais plutôt de faire vivre.

Les consommateurs des paniers locaux et bio acceptent l'aléatoire de la production

«Une AMAP c'est pas du commerce, c'est une association, il vaut mieux qu'il y ait plusieurs petites AMAP qu'une grosse.» De plus la gestion des 50 utilisateurs est assurée par des bénévoles. De même pour Longo Maï qui se fixe pour limite 200 paniers hebdomadaires.

Bien que plus contraignants que la grande distribution et le «où je veux quand je veux», ces paniers sont un rendez-vous à ne pas manquer. «C'est sûr y'a des répétitions de légumes. En plus il faut être présent tous les vendredis». On peut également venir se servir directement à l'exploitation pour Longo Maï au mas Granier. Mais cette consommation est un choix. Que ce soient les producteurs autogérés ou les consommateurs, la confection ou l'achat de ces paniers est un choix politique. «Après tout les gens de l'AMAP c'est pas des militants, mais déjà ils mangent bio. Après nous on essaye de sensibiliser. Ça fait un an et demi et ça marche bien.» Le retour au naturel et à l'équilibre, loin de la course effrénée au profit passe ici par des petites structures à taille humaine.

Ce nouveau mode de consommation est en pleine expansion avec une production plus respectueuse et une commercialisation directe. Des meilleurs produits qui coûtent moins cher à la planète et pas plus à l'homme.

Eric Besatti et Arthur Bonneville

Arl'Éthique, une solidarité à plus grande échelle.

Dans une optique différente de Solid'Arles, l'association Arl'Éthique, avec la pratique du commerce équitable, cherche à instaurer des échanges plus direct entre producteurs et consommateurs.

Arl'Éthique est une association créée en 2004. Elle ne regroupe pas de salariés mais uniquement des bénévoles. Parrainée au départ par Artisans du monde de Nîmes, qui lui fournissait les produits nécessaires au lancement (alimentaire, artisanat...), elle est désormais totalement indépendante, à part quelques subventions pour des manifestations comme la quinzaine du commerce équitable ou lors de dégustations et de projections.

L'association repose sur trois principes : vente, sensibilisation, militantisme.

La majorité de la vente s'effectue à la boutique, 3 rue du Séminaire, non loin des quais et de la librairie Acte Sud. L'association fonctionne aussi sur des ventes extérieures : le marché paysan une fois par mois, sur l'esplanade Charles de Gaulle, ainsi qu'Emmaüs, avec la même fréquence. Mais également d'autres lieux beaucoup plus épisodiques : l'Ecoforum des Alpilles, le Marais du Vigueiras, la maison de retraite St Césaire...

Avant de passer aux deux autres principes, il convient de mieux définir comment fonctionne Arl'Éthique. L'association suit la méthode de «commerce équitable». Elle commande des produits à une centrale d'achat (dans le cas par exemple

La centrale d'achat, elle, s'engage à acheter les produits au producteur, à un taux fixe, indépendant du marché.



Jean-Pierre, un des bénévoles qui tient le magasin

des produits alimentaires, il s'agit très souvent de Solidar monde). La centrale d'achat, elle, s'engage à acheter les produits au producteur, à un taux fixe, indépendant du marché. Quelle que soit l'offre et la demande, le prix donné sera le même. Sauf peut-être bien sûr en cas de troisième guerre mondiale thermonucléaire... Mais à ce moment là, le chocolat ne sera sans doute pas la dernière de première nécessité. Solidar monde traite avec des coopératives qui s'engagent à investir l'argent dans les soins, l'éducation ou l'amélioration des techniques de production, et qui ne font pas travailler des enfants. De plus, afin d'aider vraiment les producteurs, Solidar monde s'engage auprès d'eux pour plusieurs années, afin de les épauler sur le long terme.

Il existe bien sûr d'autres organismes de commerce équitable comme Max Havelaar ; tout dépend des centrales d'achat.

Cependant, Arl'Éthique ne fait pas que de la vente, sinon elle se différencierait peu d'un épicier quelconque.

La sensibilisation est également très importante. Plusieurs personnes sont chargées d'aller dans les écoles (elles couvrent deux écoles primaires par semaine) afin de sensibiliser les enfants au commerce et surtout au commerce équitable. Elles viennent avec des documents et proposent souvent des dégustations. Les actions sont souvent positives et les intervenants reviennent.

L'association a également commencé à intervenir très récemment dans les collèges. A Morel dans le cadre du club solidarité, et à Ampère pendant un cours.

Toutes les occasions de faire connaître le commerce

équitable sont donc employées. Arl'éthique propose également des formations de bénévoles aux techniques de commerce équitable, avec l'aide d'Artisans du monde de Nîmes et de Minga.

Pour se maintenir active, l'association a aussi une part

Pour se maintenir active, l'association a aussi une part de militantisme : Campagne lors des JO contre les conditions de fabrication des ballons, action lors du développement durable, mois de la solidarité...

de militantisme : Campagne lors des JO contre les conditions de fabrication des ballons, action lors du développement durable, mois de la solidarité...

Toutes ces actions et ce mode de fonctionnement ont contribué à créer une clientèle fidèle. Une partie des clients sont des touristes, mais la majorité sont des habitués, des clients fidèles qui viennent régulièrement acheter un ou deux produits (souvent les mêmes). C'est pour eux un moyen d'être en accord avec leurs idées et leur mode de vie, de soutenir le mouvement de solidarité, le plus souvent avec une conviction réelle. On déplore cependant le fait qu'il y ait très peu de clients des périphéries, la quasi totalité venant du centre ville.

Le commerce équitable est donc une alternative très in-

téressante à la société de consommation et de compétition. Il met en valeur la solidarité et l'aide aux développements pour les petites coopératives des pays concernés. Cependant, avec la multiplication des organismes de commerce équitable (Solidar monde, Max Havelaar et bien d'autres...), il est plus difficile de contrôler le fonctionnement. Et certaines centrales d'achat peuvent profiter de ce système, de ce label commerce équitable, afin d'augmenter significativement les prix et de récupérer au passage une belle part. Mais ce n'est pas le cas d'Arl'Ethique et de leur centrale d'achat. Il y a bien sûr une différence de prix avec la grande distribution, mais la qualité est souvent aussi supérieure.

La deuxième critique concerne le problème écologique. Commerce équitable ne veut pas dire biologique. Et le fait que les produits viennent d'autres pays souvent lointains est nocif pour l'environnement. Comment résoudre ce problème ? Peut être en achetant les produits lointains (comme le café ou le chocolat) au commerce équitable car, de toute façon, ces produits dégageront de la pollution, et les produits que l'on peut trouver dans la région chez des producteurs biologiques. Ainsi, on favorise les deux fonctionnements, tout en tirant le meilleur parti de chacun d'eux.

Valentin Pic



Arl'Ethique, rue du séminaire, non loin des quais.



C e paysan

« Non mais ^{tu vois,}
là c'est pas bien!
Tu sers les genstrop
vite et du coup on n'a
pas le temps de discuter avec »

Suzanne proteste derrière son stand de fruits et légumes. Mais pas n'importe lequel. Loin des allées surchargées du marché matinal du samedi mais pourtant tout près, sur l'esplanade Charles De Gaulle existe le marché paysan. Receleur d'agriculteurs bios ou lutte raisonnée, cet espace aéré accueille un apiculteur, un boulanger, un fromager, le stand du commerce équitable et parfois même celui d'ATTAC. Pour y arriver il faut prendre le temps de faire un détour, plus qu'un achat, c'est un choix.

Le Gai Savoir s'y est immergé en y travaillant et en discutant, et vous présente une série d'entretiens avec des paysans producteurs. Réflexion sur la valeur du travail, l'agriculture, et le mode de vie en société... Doux rêveurs? Nous avons choisi de retranscrire les témoignages collectés en conservant les propos tels qu'ils ont été tenus, simplement.

e marché s t



*Apiculteur un peu revêche,
(voire beaucoup),*

Guy...

Le Gai Savoir: Qu'est ce que tu fais pour vivre?

Je travaille, c'est con mais c'est comme ça. Je vend tout mes produits en vente directe, c'est à dire en circuit court parce que c'est le meilleur moyen de valoriser mon travail. La plus value que dégagent mes produits, elle est pour moi, elle est pas pour la grande distribution.

T'as déjà travaillé pour la grande distribution?

Au début, de 74 à 97. Nous avions une exploitation industrielle. On vendait tout en gros : 200.000 salades l'hiver et 2 ou 300 Tonnes de melons l'été. Un jour on a compris qu'on produisait, de manière très propre, de la merde. Qui était très jolie, mais aujourd'hui on sait que beaucoup des produits que nous utilisions sont dangereux. Ils sont aujourd'hui interdits, donc j'ai certainement quelques morts sur la conscience. A partir du moment où on a réalisé que nous produisions des produits dangereux pour la santé, nous sommes passés à autre chose. Nous avons arrêté de produire en grosse quantité, nous sommes passés en bio, nous avons arrêté le mode de commercialisation, c'est à dire qu'au lieu d'aller se faire entuber par la grande distribution, nous avons produit beaucoup moins et nous avons aussi bien gagné notre croûte.

Au niveau travail?

Ça représente moins de boulot, j'ai une exploitation qui me permet de dégager beaucoup de temps et c'est vachement important. Avant, avec l'exploitation industrielle on pouvait dégager deux mois, Août-Septembre où on avait quasiment rien à faire. Maintenant c'est un peu différent, l'hiver je peux avoir du temps, mais surtout j'ai du temps dans la semaine. Je fais deux marchés par semaine : samedi Arles et mercredi Marseille. Plus quelques livraisons en demi gros. Mais il est hors de question de livrer la grande distribution, il est hors de question de livrer les stations services. J'ai pas envie que mes produits soient vendus, n'importe où, n'importe comment.

Boulangier pas rasé sifflotant Brassens, Gilles...

C'est quoi ton activité?

Boulangier.

Un peu particulier?

Ouais, je fais du pain bio, du pain bio à l'ancienne. Je travaille sans levure, avec de l'eau, du sel et de la farine, c'est tout. Avec de la farine en meule de pierre que je trouve chez les petits meuniers.

Et avant?

Au départ j'étais pâtissier. Quand j'ai réalisé que je travaillais tout le temps pour des gens qui m'exaspéraient, j'ai voulu travailler pour moi. Puis en réfléchissant bien je me suis aperçu que boulanger c'était beaucoup moins de matériel, beaucoup moins d'investissement, en gros, c'était beaucoup plus accessible de faire boulanger que de faire pâtissier. Et puis pâtissier je nourris essentiellement des riches et c'est un peu plus dérangeant. C'est plus sympathique boulanger, ça s'adresse à tout le monde. Avant je travaillais pour des petits patrons, des artisans. Mais bon, après c'est comme tout, les relations c'est pas évident. Et puis parfois on t'impose des choses que t'as pas trop envie de faire, si c'est pas honnête de le faire, tu le fais quand même. Parce que t'es obligé pour gagner ta croûte.

Et maintenant pour ramener ta croûte?

J'ai décidé de pas trop travailler non plus parce que le travail c'est pas là où je m'épanouis le plus.

Donc je travaille, je fais trois fournées par semaine, une le mercredi, une le vendredi, une le samedi. Et qu'un marché dans la semaine, je fais celui là le samedi matin et puis après je travaille avec des magasins bios.

Ca te suffit ?

Après, c'est comme pour tout, moi ça me suffit, je me suffis de ça disons. C'est un choix de vie, c'est sûr qu'à côté, j'ai pas la super voiture, j'ai pas autant que les autres, mais disons que moi je suis aussi heureux comme ça et surtout je me tue pas au travail, j'ai le temps de vivre, j'ai le temps d'être dans mon hamac et voilà. J'ai le droit à la paresse, je revendique le droit à la paresse. C'est vrai parce que le travail, à part les gens qui vont inventer des trucs, s'épanouir je veux dire, y en a pas beaucoup qui peuvent s'épanouir dans leur boulot. C'est bien gentil de nous dire de travailler mais tout les jours tu fais du pain, tout les jours tu fais du pain, va t'épanouir en faisant tout les jours du pain. Après de faire du pain t'en as plus envie.

De toute façon, si tu gagnes du fric, tu bosses comme un trimard pour t'acheter une voiture, il est où le but dans la vie?

Mais voilà, les mecs c'est leur seul but dans la vie. Puis certains gens ils sont tellement à bosser, à bosser que quand ils sortent de bosser il leur reste plus de temps il leur reste que du pognon. Donc ils vont faire quoi, ils vont dépenser leur pognon, c'est leur seul exutoire. Je veux dire, con, il te reste plus que ça! Il y a que comme ça qu'ils peuvent vivre et qu'ils peuvent exister quoi. Et puis ils existent par rapport à ça. Parce que ta bagnole, tu la montres : regarde ma bagnole machin, tu vois la il y a un bouton, celui la, ça fait ça, celui ci fait ça. Les mecs sont contents de leur bagnoles. Beh écoute mon petit il est content de ses jouets aussi. C'est pareil, on est des grands enfants. Pour moi, ma voiture elle roule c'est suffisant. Si elle est pas belle, si elle est rayée, je m'en fous complet. Je vais pas m'amuser à changer ma voiture, tant qu'elle marche, elle marche.

Je vis simplement pour que les autres puissent simplement vivre. Faut pas en demander beaucoup comme ça, il en reste aux autres. Si y'en a un qui en a beaucoup, c'est sûr qui en a un qui va être baisé dans l'affaire. Donc voilà ma philosophie c'est : essaye d'en avoir un petit peu, d'avoir ce qui faut.

En France on nous dit qu'il y a 500 000 offres d'emplois à pourvoir dans les grandes entreprises ou en intérim. Une loi a été construite pour empêcher deux refus successifs d'offres d'emplois à l'ANPE... (lire précisions)

Mais qui c'est qui va le faire, personne a envie de faire ça ! Mais qu'ils aillent se faire enculer, on y va pas, on a pas besoin de machin, on va travailler comme on veut, il faut surtout pas se laisser emmerder par des connards comme ça!

Ca fait combien de temps que tu vis comme ça?

7 ans que je vis à mi temps. Disons que j'ai toujours été un peu fainéant je pense. Fainéant, je l'ai toujours été mais le déclic d'arrêter de faire de la merde, de me mettre au pain bio, je l'ai eu quand je me suis mis à mon compte. Quand j'ai eu l'occasion, j'ai regardé un peu ce qui se faisait et je me suis dit «je vais faire du pain mais à faire du pain, je vais faire du pain bio parce que maintenant y'en a marre.» Le déclic c'est quand je me suis mis à faire mon jardin. Je me suis mis en ménage avec ma femme, on s'est dit on va faire le jardin. J'ai demandé des conseils à des vieux. Les vieux ils m'ont dit qu'il faut prendre les petites boules bleues, il faut prendre ci il faut prendre mi, des engrais chimiques de base quoi. Et là ça m'a fait tilt, je me suis dit c'est con de devoir prendre des boules bleues pour mettre dans la terre, j'ai pas voulu en mettre.

(précisions) sur : la loi relative aux droits et devoirs des demandeurs d'emplois. Promulguée le 1er Août, elle stipule que tout demandeur d'emploi est «tenu d'accepter les offres raisonnables d'emploi». La définition du mot raisonnable change en fonction du temps d'indemnisation du chômeur, autrement dit, raisonnable en fonction du prix qu'il coûte à l'Etat.

Les 3 premiers mois une offre d'emploi raisonnable est compatible avec les qualifications et compétences professionnelles et rémunérée au moins 95% du «salaire antérieurement perçu.»

Après 6 mois de chômage : si le salaire proposé atteint 85% de la «rémunération précédente». Raisonnable si elle implique 60 km aller-retour ou deux heures de transports en commun.

Après 12 mois d'indemnisation: «compatible avec les qualifications et les compétences du demandeur d'emploi et rémunérée au moins «à hauteur du revenu de remplacement»».

On passe de «salaire» et «rémunération» pour finir avec le terme de «revenu». Glissement de sens pour accompagner la dictature du «raisonnable», selon l'Etat. Source AFP citant le texte de loi.



Ton moyen de vivre, tu le vois comment?

Avant j'avais aucun sens relationnel, j'étais pas à l'aise avec les gens. Là avec les gens, c'est bien, t'apprends vachement le relationnel : il y en a qui ont besoin que tu t'occupes d'eux, il y en a ils ont besoin de rigoler, y'en a ils ont besoin de... c'est pour ça, c'est rigolo le marché. J'ai rien moi, j'ai un pétrin et un four, une balance et après les petits bras musclés. Je vis comme un manouche en fait, d'ailleurs des gens me traitent de pauvre gars. Y en a qui disent que je veux me donner bonne conscience. Beh déjà il faut en avoir une conscience c'est pas le tout de vouloir se la donner bonne. Non mais voilà je sais que je vais pas changer le monde comme ça. Mais j'espère que mon impact sur le monde il est moindre et je vis pas comme un con à courir tout le temps. Là, tu vois, je vais

m'aérer, partir en Cévennes jusqu'à lundi. Lundi soir je redescendrai faire peut être du levain si j'en ai envie parce que parfois j'en ai pas envie. Avant de vouloir gagner sa vie, il faut vivre. Il faut pas perdre sa vie à essayer de la gagner.

Plus loin mais à côté, une planche en bois, quelques fruits et légumes posés dessus, Henri...

Ça va?

Moi j'ai du mal à démarrer. Ça fait que deux ans que j'ai démarré, j'ai planté pas mal d'arbres fruitiers c'est un peu long à venir. Les revenus au départ c'est plutôt 500€ par mois

Est ce que tu fais ça pour l'argent?

(Rires!) Non! Si tu le fais pour l'argent tu le fais pas longtemps. C'est une manière de vivre en fait. T'es ton propre patron tu fais un peu ce que tu veux. Puis là, t'as une agriculture plus variée, c'est toujours plus intéressant que de faire toujours le même truc. Quand tu traites pendant une semaine, quand tu passes le tracteur pendant une semaine, quand tu ramasses avec des gens que tu as plus envie de voir, que tu tailles l'hiver en te les pelant, là t'as envie de faire autre chose. Là tout les jours tu changes, même toute les heures. Le problème c'est qui faut être bien organisé quoi. Je pense qu'en étant bien organisé en faisant un plan assez précis, les gens peuvent s'installer en bio sans avoir un travail immense. On galère beaucoup parce qu'on fait des erreurs. Le conventionnel c'est facile. En bio y a pas trop de schéma en France. En France le bio a commencé tôt, ça a été les pionniers mais en fait il n'y a aucune aide, on les a condamnés plus qu'autre chose.

Le label AB c'est de la connerie ou c'est du vrai?

(Les yeux grand ouverts) Oh non!!! On a un des plus sévère du monde, les plus sévères c'est l'Allemagne et la France. Ils sont tellement sévères que les agriculteurs n'arrivent pas à s'installer en bio. Après tout dépend du pays, nous c'est le label ABF, c'est une marque déposée. (ndlr: le logo vert AB). Il y a des pays qui font de l'agriculture biologique, c'est pas le même label mais il ont le droit de venir en France comme si c'était bio. Tu peux même trouver un pays qui aura des normes biologiques inférieures aux normes conventionnelles françaises.

Ces produits importés ont le logo AB?

Non, mais après pour les gens c'est du bio, que ce soit du bio italien ou français pour eux ça reste du bio, même si les normes ne sont pas les mêmes.

Qui vient acheter tes produits?

La clientèle du marché paysan est vraiment très particulière, déjà, pour venir ici faut connaître. On est un peu bloqué de partout. Les gens qui viennent c'est vraiment qu'ils connaissent l'agriculture ou viennent chercher un producteur qui vend ses produits lui même. Les gens savent faire la différence puis moi je leur explique, on discute beaucoup là dessus.

Suzanne et Evariste, agriculteurs raisonnés...

Agriculture raisonnée?

C'est ne pas utiliser n'importe quel produit n'importe comment. Traiter les fruits et légumes uniquement quand c'est vraiment nécessaire. Pas obéir aux calendriers des marchands de produits. Si tu les écoute, tu traites tes plantes cinq fois par semaine, tu t'arrêtes plus de traiter. C'est pour qu'on achète toujours plus leurs produits, pour l'argent. Puis beaucoup de choses sont passées sous silence, des virus cultivés et introduits pour qu'on achète les antidotes, des insectes qui sont envoyés dans les champs par avion. De toute façon, tout est fait pour l'argent, alors si les maladies rapportent, il faut en fabriquer.

Discussion réalisée par Valentin Pic et Eric Besatti



Une question sur Arles? Envoyez-nous-la et le Gai Savoir réalisera
une enquête, vous apportant des éléments de réponse.
deux adresses :

assolegaisavoir@gmail.com

le Gai Savoir
13 rue Georges Bizet
13200 ARLES

Arlésien a périodique d'initiative associative - Numéro 1

le Gai Savoir