

Un bouquet pour la bouffe

10 chroniques du *blog du développement durable* autour du thème de la bouffe.

Un beau sujet, à l'approche des fêtes de fin d'année, mais un sujet délicat, à une époque où un milliard d'êtres humains ne magnent pas à leur faim, où l'obésité touche de plus en plus de monde, où l'érosion vécue du pouvoir d'achat conduit certains à se serrer la ceinture. Tout y est pour le développement durable, le côté social, la *santé*¹, des circuits économiques complexes, avec la difficile question de la traçabilité, et l'environnement, avec le respect de la *terre*² nourricière, des prélèvements de poissons, le conditionnement et les pertes en lignes. On ne peut pas trouver meilleure terrain pour illustrer ce qu'est le développement durable. De nombreuses chroniques de ce blog abordent le sujet de la bouffe, avec des points de vue bien différents selon qu'il s'agisse des modes de production ou de consommation, ou d'illustrations de pratiques riches d'enseignements pour le développement durable en général. 10 chroniques (mots **en gras** dans la présentation ci-dessous), datés du 20 mars 2006 au 22 septembre 2008, sont reprises dans ce bouquet, le second après celui de la *finance*³.

Parlons de la bouffe bio, par exemple. Voilà semble-t-il, une excellente affaire pour le développement durable. Et bien, ce n'est pas si simple, car tout dépend de quel point de vue on se place. Pour l'individu, pour l'organisme qui ingère l'aliment, ça devrait être bon, si le *bio* ne se réduit pas à l'absence de produits chimiques, mais inclut aussi une qualité de culture. Mais est-ce bon pour l'environnement ? Oui, sans doute pour le champ où sont cultivés les produits, encore une fois si le protocole cultural est sérieux, et que le sol n'est pas épuisé progressivement. Il faut ajouter au bilan les transports, la conservation, la préparation culinaire et le sort des déchets de *cuisine*⁴. Autant d'étapes dans la vie du produit qui ont leur propre poids environnemental et social, et qu'il ne faut pas négliger.

La bouffe, bien nécessaire pour la vie, tout simplement, est souvent sacrifiée au superflu. Une fois que vous avez votre téléphone portable, que chaque membre de la famille a le sien, il faut bien payer chaque mois, même si ça pèse lourdement sur les budgets. L'alimentation, le logement, le chauffage ne sont guère valorisants, alors qu'il y a tellement d'autres consommations pour vous donner le *statut*⁵ social auquel vous aspirez !

¹ [Santé](#), chronique du 11/03/2006 et
durable (www.ibispress.com)

n°66 dans *Coup de shampoing sur le développement*

² [Terre](#) (28/08/2008)

³ [Finance](#) (16/10/2008)

⁴ [Cuisine](#) (12/10/2006), n°17 dans *Coup de shampoing*

⁵ [Statut](#) (04/08/2008)

La bouffe, c'est l'*agriculture*¹, la *pêche*², des modes d'exploitation de la nature qui connaissent aujourd'hui des difficultés. Sans doute du fait d'une spécialisation trop intense, d'un manque de recherche d'une combinaison de bénéfiques, telle qu'on la voit avec la **truffe** en complément de l'activité forestière. La culture des **champignons** est d'une manière générale pleine d'enseignement pour le développement durable, tout comme les pratiques culinaires. La technique de la **mayonnaise** nous donne des indications sur la manière d'intégrer des éléments disparates, de même que le découpage du **saucisson** en rondelles nous dit ce qu'il ne faut pas faire pour comprendre la complexité de la vie et en tirer profit. Il y a aussi les modes de consommation, entre le **restau** et le **pique-nique**, celui-ci ayant donné son nom à une taxe mort-née, mais l'essentiel est de respecter le rythme des **saisons**, et de tirer le leur cycle tout le plaisir de saveurs retrouvées. Suivre les variations de la nature au lieu de vouloir s'en affranchir à grand prix est source à la fois d'économies et de sensations originales, il ne faut pas s'en priver. Pas de bonne bouffe sans bonne **recettes**. Le savoir faire se transmet et s'enrichit ainsi, le talent des cuisiniers reprenant les expériences acquises et les prolongeant, pour trouver des saveurs inédites. Le développement durable a aussi besoin de recettes, à reprendre, transgresser et enrichir, à adapter à chaque contexte, pour trouver des réponses inédites aux défis qu'il faut relever en évitant les **accidents**. Enfin, nous nous garderons d'oublier les **restes**, parfois importants au lendemain d'agapes, et qu'il convient d'accommoder avec art, c'est-à-dire de récupérer, les recycler, leur donner une nouvelle vie chaque fois que cela est possible.

Une belle inspiration que la bouffe, la bonne bien sûr. Bon appétit !

Les dix chroniques du *bouquet* pour la bouffe

Truffe	Champignon	Mayonnaise	Saucisson	Restau
Pique-nique	Saisons	Recettes	Accident	Restes

1 [Agriculture](#) (08/05/2008)

2 On pourra se reporter à ce sujet à la chronique [Grenadier](#) (09/11/2006), n°29 dans *Coup de shampoing*

Accident¹

Il y a des voitures très sûres. Quand il y a un accident, ses passagers sont sains et saufs, pourvus qu'ils aient été attachés et ainsi protégés par une carcasse très résistante aux chocs.

Mais il n'y a pas que les passagers, il y a des victimes qui étaient à l'extérieur de la voiture. Et telle voiture très sûre pour ses occupants se révèle très brutale pour les autres, comme les piétons. Est-ce la vraie sécurité, ne doit-elle pas être partagée ?

Il arrive souvent que deux facettes d'un même phénomène s'opposent. Par exemple, la bouffe bio. C'est très bien pour celui qui la mange, et aussi pour celui qui l'a cultivée, puisqu'il a évité de respirer des produits de traitement, qu'il n'a pas du les manipuler. C'est bien pour la terre qui procure de la richesse sans avoir été agressée, et qui garde tous ses hôtes, vers, bactéries et autres rongeurs bien vivants, et actifs. Mais entre le producteur et le consommateur, entre le champ et l'assiette, que se passe-t-il ?

Pas de conservateur, la chaîne doit donc être courte pour les produits frais, ou plus précisément rapide : les conditions de transports, rapidité et température, sont déterminante pour la qualité du produit proposé au consommateur. Et alors là, les choses se compliquent. Quelle distance parcourue, avec quel mode de transport, quelle énergie consommée, quelles nuisances émises pendant le transport ; et le froid, comment est-il produit ? est-on bien sûr qu'il n'y pas de fuite de gaz réfrigérant, qui affaiblissent la couche d'ozone ? n'oublions pas l'emballage, et on peut se lancer dans un bilan écologique. Au delà du produit agricole, pour lequel on peut espérer une réelle amélioration par rapport aux pratiques habituelles, bien des facteurs environnementaux sont affectés, pour cause de transport et de conditionnement (autant d'ingrédients qui pèsent lourd, en plus, sur le prix !).

S'il s'agit de manger une tomate bio produite dans son jardin, tout va très bien, il n'y a que du plus. Mais si ce sont des légumes frais, sans conservateur, qui doivent parcourir des milliers de kilomètres en un temps record, alors, il faut se poser des questions. Le pétrole n'est pas physiquement dans les produits issus de ce terroir éloigné, mais on le retrouve bien dans le bilan. Un splendide haricot peut se trouver ainsi bon pour le consommateur et le producteur, mais pas pour l'environnement.

Le développement durable suppose d'être bon sur toute la ligne, de ne pas oublier un aspect de la question en se laissant aveugler par une vertu, certes importante, mais qui ne peut être recherchée au détriment d'autres valeurs. Ca nous rappelle les fameuses trois dimensions, l'économique, le social et l'environnemental, qui doivent être prise en compte simultanément, et les unes au profit des autres. Pour le bio, il ne suffit pas d'en acheter et de s'en nourrir, il faut aussi militer pour son extension, car la France est très largement déficitaire, et doit importer ces produits de pays lointains. Pour la sécurité des voitures, il ne faut pas seulement qu'elle soit maximum pour les passagers, mais aussi que les impacts des chocs provoqués soient aussi peu pénalisant que possible. Gagner sur tous les tableaux !

¹ Chronique publiée le 20 mars 2006

Truffe¹

Abandonnons tout de suite l'organe olfactif de nos amis les chiens, et intéressons nous aux choses sérieuses : le champignon, le diamant noir !

La truffe offre une illustration formidable et appétissante du développement durable. Jugez-en vous-même, à partir du reportage de Gilles Vilain pour Bois-forêt info².

Tout d'abord le phénomène naturel : la symbiose entre deux êtres complémentaires au plan biologique, le champignon apportant de la nourriture minérale à l'arbre, qui lui-même lui fournit des sucres issus de la photosynthèse. Une combinaison gagnante, où chaque partenaire trouve chez l'autre des facteurs de son développement, un peu comme les abeilles qui tirent du miel des fleurs tout en assurant leur fécondation. La complémentarité est une des voies du développement durable.

Cette complémentarité n'est pas que biologique. Elle est aussi économique, la truffe procurant des revenus qui permettent d'équilibrer les comptes de la forêt. La « sylviculture truffière » s'appuie sur des techniques forestières du XIX^e siècle, en application dans la forêt méditerranéenne. Notons au passage une bonne exploitation de ressources patrimoniales et de savoir faire traditionnel, remis en valeur dans un contexte moderne. Il s'agit d'une gestion de la forêt propice au développement de la truffe, alors que le « trufficulture » ne s'occupe vraiment que de récolter le maximum de champignons. C'est le couple forêt – truffe qui est l'objet de l'exploitation, et non l'un ou l'autre de ces composants. La truffe apporte ainsi un revenu d'appoint à la forêt, laquelle est cultivée finement. Moins d'arbres à l'hectare, mais souvent le retour du petit gibier et une bonne protection contre les incendies de forêt, comme dividendes complémentaires de l'exploitation. Ajoutez à cela de l'accueil et du tourisme rural, bien sûr autour de la truffe, et vous avez un bon cocktail environnemental, économique et social.

« Pas étonnant, donc, que de plus en plus de propriétaires du pourtour méditerranéen y viennent dans l'espoir que la production de truffes améliore la rentabilité forestière » conclut Gilles Vilain. La pérennité et le bon entretien de cette forêt si sensible sont ainsi assurés, grâce aux plaisirs de la table.

Autre approche de la « durabilité » : une croissance qualitative. Le diamant noir est une source de richesse. Une richesse qui n'est pas fondée sur des prélèvements toujours plus massifs sur l'environnement, avec à l'autre bout de la chaîne des rejets toujours plus pénalisants. La ressource est ici renouvelable, et la sylviculture truffière est respectueuse des équilibres biologiques, qui en constituent le fondement. La truffe fournit des revenus appréciables pour ceux qui en bénéficient, et participe à ce titre au PIB dans d'excellentes conditions écologiques, sans émettre de gaz à effet de serre ni autre pollution. C'est une illustration de la dématérialisation de l'économie,

¹ Chronique publiée le 21 décembre 2006

² Article de Gilles Vilain dans Bois forêt info du 13 janvier 2006 :[www_bois-foret_info truffe et forêt.htm](http://www_bois-foret_info_truffe_et_foret.htm)

c'est-à-dire d'une croissance de la masse monétaire qui n'entraîne pas de consommation de biens matériels, et ne provoque pas de pression sur l'environnement. Il y a en outre une économie rurale attachée à la truffe, avec sa transformation et la fabrication de produits à base de truffe. Une rencontre originale entre le terroir et le luxe, avec tous les aléas qu'une alliance de ce type contient.

D'autres produits de luxe n'ont pas le même impact environnemental, notamment ceux qui consomment de l'énergie, comme les voitures puissantes ou les week-ends en avion, à consommer avec modération. Le côté « produit de luxe » de la truffe pourrait faire penser qu'elle n'a rien à voir avec le développement durable. Ce serait se méprendre, car ce n'est pas la création d'un produit à forte valeur ajoutée qui est en soi contraire aux valeurs sociales du développement durable. C'est l'organisation économique des filières de production qui doit être examinée à ce filtre, c'est la répartition des bénéfices de cette manne et de ses nombreuses retombées, qui permettent de porter un jugement sur le caractère social ou non de la truffe. Celle-ci pourrait-elle être un instrument de redistribution des revenus ? Allons ! Une activité qui produit d'aussi bonnes choses et permet en outre de protéger la forêt ne doit pas être tout à fait mauvaise. Elle doit même pouvoir être durable.

Champignon¹

N'assombrissons pas cette rentrée avec des approches trop dures du champignon, du type bombe atomique. Parlons plutôt du bonus que nous offre la nature, notamment en cette fin d'été. La cueillette des cèpes, bolets, chanterelles, girofles autres trompettes des morts est un véritable bonheur. La récolte des fruits spontanés de la nature reste une tradition profondément ancrée dans les cultures populaires, et permet d'attiser la curiosité envers le milieu, donne envie de mieux le comprendre pour dénicher les meilleurs sites à champignons. Il faut aussi apprendre à les reconnaître, l'erreur se paye cher. Les champignons représentent une porte d'entrée dans le monde de la nature, une approche à la fois populaire et savante des milieux et de leur complexité. C'est aussi un revenu, complément bienvenu dans les campagnes, avec parfois des abus, l'exploitation à outrance de la ressource, avec le risque de tuer la poule aux œufs d'or. C'est un équilibre à trouver, et qui peut conduire à l'adoption de techniques particulières d'exploitation, agricole ou forestière à la recherche du *double dividende* que le développement durable suggère. C'est ainsi que, par exemple, la *truffe*² vient au secours de la forêt méditerranéenne, avec la *sylviculture truffière*.

D'une vision presque bucolique de la cueillette, nous sommes ainsi parvenus à une approche technique et économique, ce qui serait dommage s'il n'y avait pas aussi la sauvegarde de territoires, de paysages, de traditions culinaires.

Poussons plus loin dans cette logique de valorisation du champignon, cet être bizarre aux formes multiples, qui n'est pas un animal mais n'est pas vraiment un végétal enraciné dans sa terre. C'est la truffe, qui se développe en symbiose et vit heureux auprès de son arbre, c'est aussi le mildiou qui circule au gré des vents et fait bien des ravages. Il y a de nombreuses familles de champignons, inférieurs et supérieurs, et les chercheurs s'y sont intéressés depuis longtemps. On pense à la Pénicilline, qui a révolutionné la médecine, ou aux mille formes d'ensemencement des fromages : c'est un peu comme le sel, il n'en faut pas beaucoup pour transformer un plat. Le champignon agit fortement sur son environnement, il réagit aux événements qui s'y passent. Pour revenir un instant aux questions nucléaires, il se révèle un des marqueurs les plus efficaces de la radio activité, et a notamment permis d'analyser le parcours des nuages de Tchernobyl. Les champignons absorbent et concentrent des éléments radio actifs, ou des métaux lourds, ce qui en fait des précieux auxiliaires pour le repérage des ces produits et parfois la dépollution des sols.

La capacité des champignons à transformer leur milieu est étudiée pour casser des molécules, pour opérer des transformations chimiques. La transformation de végétaux en énergie facile à stocker et à utiliser est à l'étude, pour produire des carburants issus de la biomasse avec des rendements nettement supérieurs à ceux des agro carburants de première génération³. Un champignon filamenteux semble à ce titre promis à un bel avenir. C'est le *Trichoderma reesei*, découvert dans le

¹ Chronique publiée le 1^{er} septembre 2008

² [Truffe](#) (21/12/2006)

³ Voir sur ce sujet la chronique [Céréales](#) (30/06/2008)

pacifique Sud au cours de la deuxième guerre mondiale, où il dévastait les équipements de l'armée américaine contenant du coton. Ce champignon produit des enzymes particulièrement efficaces, qui s'attaquent à la cellulose pour le transformer en sucres, étape clé dans la production d'agro carburants. D'autres champignons sont mis à contribution pour d'autres étapes, notamment en amont, pour isoler la cellulose de la lignite. Bref le champignon est partout, et devient un objet technologique de pointe¹, dont notre développement a bien besoin pour être durable. Merci à ces champignons sophistiqués, mais gardons aussi pour la bonne bouche les champignons de la cueillette, des sous bois et des prés. Le développement durable a aussi besoin de poésie.

¹ Pour l'utilisation des champignons dans la production d'agro carburants, on pourra se reporter à l'article de F. Roussel dans *Actu-environnement.com* du 16 mai 2008 (http://www.actu-environnement.com/ae/news/champignons_carburants_biomasse_5070.php4)

Saisons¹

Voici l'automne, vivement l'été indien ! Il semble que l'on veuille de plus en plus s'affranchir des saisons. Haricots verts en plein hiver, et sports d'hiver en été, deux exemples classiques pour illustrer ce besoin de maîtriser les éléments, de ne plus être tributaires de ces cycles qui attendent à notre liberté ! Cette réaction traduit bien le désir de dominer la nature, de lui imposer nos rythmes, ce qui nous empêche dans la pratique de profiter pleinement des différentes saisons qui se succèdent. *L'ennui naquit un jour de l'uniformité* nous a prévenu Antoine Houdar de la Motte. C'était il y a bientôt 3 siècles, mais le message a toujours du mal à passer, au moins sur ce qui est des saisons. Nous avons du mal à accepter que la Terre bascule sur son axe sans attendre notre permission, qu'elle circule librement sur son orbite autour du soleil. Nous ne sommes plus les rois ? Et bien si, ça coûtera ce que ça coûtera, mais nous allons montrer à la Terre qui est le patron. Pas de problème pour créer du froid en été, pour faire du ski à Metz au mois d'août². Avec des serres, que l'on chauffe sans problème, les saisons chaudes sont avancées et prolongées, et avec des avions, des produits frais changent d'hémisphère à la demande. Il n'y a plus de saisons, dans tous les sens du terme !

C'est bien dommage, l'alternance des saisons est un vrai bonheur, pour ceux qui savent en profiter, en jouir en bon épicurien. Les rythmes de la planète sont source de renouvellement, d'attente, de désirs, et de satisfactions autrement plus riches que la fadeur des légumes à contre saison. C'est aussi meilleur pour votre porte-monnaie, et ça le sera de plus en plus, car le chauffage des serres ou les transports rapides coûteront plus chers, en fonction du prix de l'énergie.

Le respect des saisons peut apparaître comme une gêne, ou encore comme un recul dans un progrès mythique construit autour de la domestication générale de la planète. En réalité, c'est une source de plaisirs, mais accompagnée d'exigences. Il faut mériter cette récompense, elle ne tombe pas du ciel. C'est la loi du développement durable : le double dividende, d'accord, mais à condition d'aller le chercher, de se mettre en situation de l'obtenir.

Le bénéfice des saisons ne peut être engrangé avec une attente trop étroite, enfermée dans des canons trop stricts. Un modèle de consommation pauvre, ne comportant qu'un nombre restreint de produits ou de pratiques, rend bien illusoire le bénéfice de l'alternance, de la diversité et de la succession d'offres. Prenons un exemple dans notre assiette. La tomate, légume préféré des Français, un légume sur cinq consommés en France est une tomate, est merveilleuse en saison, surtout si elle est cultivée près de chez vous et qu'elle a été fraîchement cueillie. Mais faut-il vraiment en manger toute l'année, quand elles n'ont plus de goût, et qu'elles sont produites avec force énergie dans des serres, ou en pompant les rares ressources en eau du sud de l'Espagne³ ?

¹ Chronique publiée le 22 septembre 2008

² Voir sur ce point la chronique [Journal](#), du 03/08/2006 et n°35 dans Coup de shampoing sur le développement durable, www.ibispress.com

³ Vous trouverez tout sur la manière d'acheter vos tomates dans *Un régime pour la planète*, d'Elisabeth Laville et de Marie Balmain, Village mondial, 2007

L'éclectisme est donc une vertu durable, tout comme savoir varier les plaisirs. L'opportunisme, aussi, est une bonne attitude, savoir tirer profit des bonnes occasions. Le développement durable demande un sens de l'observation, de l'écoute, de l'ouverture d'esprit pour repérer et capter les pépites de bonnes choses qui nous passent sous les yeux, au lieu de se fixer sur des choix prédéterminés, avec des a priori, et de s'y accrocher coûte que coûte. Les œillères, c'est bon pour les chevaux, pas pour le développement durable. Ce n'est pas vrai que pour la bouffe, on pourrait le décliner dans de nombreux domaines, comme les loisirs, l'habillement, etc. Internet et ses ventes flash sont, d'une certaine manière, une illustration de ce sens de l'opportunité, sous réserve bien entendu, d'une analyse des offres d'un point de vue social et environnemental. Le développement durable demande une capacité d'adaptation, laquelle doit être cultivée en permanence, pour que le champ du possible reste large.

La prévoyance est une autre vertu associée au rythme des saisons. Celles-ci sont capricieuses, elles arrivent en retard, passent un tour, se dérèglent. Un peu de stock, des possibilités de substitution, sans doute aussi de privation temporaire, et puis des réseaux pour échanger, compléter, des clignotants pour alerter en cas de difficulté prévisible, voilà quelques manières de faire, pour profiter pleinement et durablement des saisons que la planète nous offre sous nos latitudes tempérées.

Recette¹

Oublions la recette des impôts, et allons droit aux recettes de cuisine. Les meilleurs cuisiniers utilisent des recettes. Celles de leurs grand-mère, ou celles qu'ils rapportent de leurs voyages. Une recette, c'est une piste, un espoir de plat nouveau, alliant des saveurs en un savant mélange. Il y a une infinité de recettes, qui traduisent des savoir faire, des cultures, des sensibilités.

La cuisine est un art, qui s'exprime dans des situations très variées : chez soi, dans des grands restaurants, à la cantine. La satisfaction qu'elle procure est partagée entre le cuisinier et les convives : il faut leur plaire, connaître leurs goûts, les faire évoluer. Les recettes constituent une aide pour le cuisinier, une source d'inspiration. Bien sûr, il ne les suit pas à la lettre, il prend du recul, les recompose en fonction de sa propre sensibilité, il y met tout son talent. Avec la même recette, deux chefs différents font deux plats différents. Les ingrédients indiqués apportent la base, mais les carottes n'ont pas la même saveur selon leur provenance, le producteur, le marché où on se les procure. Et puis il y a quantité de condiments, d'herbes, de petites choses que l'on ajoute et qui ne figurent dans aucune recette. Le tour de main, ensuite, la manière de préparer les plats, de les cuire, et ensuite de les présenter. Parlons maintenant du repas, composé à base de recettes : la diversité des plats successifs renforce celle du menu, sans parler du pain, de la boisson : les eaux comme le vin ont leur personnalité. Non, les recettes n'entraînent pas l'uniformité, si les cuisiniers sont à la hauteur !

Il en est de même du développement durable. Une affaire complexe, comme la cuisine, à faire partager du plus grand nombre, chacun avec sa personnalité, ses goûts, ses inhibitions. Il n'y a pas qu'un chef, mais le plus souvent plusieurs chefs dont les autorités se superposent, se conjuguent, s'opposent parfois. Pour s'y retrouver, et progresser sur la bonne voie, la recette peut être bien utile. Il s'agit de faciliter la tâche des protagonistes. Leur éviter de tout chercher alors que bien d'autres avant eux ont été confrontés aux mêmes problèmes. Les mêmes problèmes, dans des contextes différents, avec des partenaires ou des oppositions propres à chaque situation. Comment commencer ? Par où prendre le bébé ? Il est bien commode d'avoir recours à des recettes, éprouvées si possible, qui peuvent aider à ouvrir la discussion avec les « parties prenantes », les personnes concernées par l'affaire qui s'engage. Des recettes qui jalonnent des étapes à franchir² pour s'orienter vers le développement durable.

Tout comme le bon cuisinier, il faut juste comprendre le sens de la recette, il faut savoir l'interpréter, ne pas en devenir l'esclave ni l'otage. La recette donne des idées, guide l'action, mais n'empêche pas de penser ni de discuter (bien au contraire), et ne se substitue pas au pilote. La recette appliquée bêtement, à la lettre, sans imagination, ne donne rien de bon ni en cuisine ni en développement durable. Elle peut cependant contribuer à l'apprentissage des intéressés, leur permettre de

¹ Chronique publiée le 18 décembre 2006

² Pour le mot *étape* on pourra se reporter à la chronique publiée sur ce blog le 6 novembre 2006

prendre la mesure des insuffisances des approches trop rigides et uniformes. Elle leur donnera envie d'aller au-delà, voire de commettre quelques transgressions, qui leur ouvriront de nouveaux horizons.

Un exemple de recette pour le développement durable ?

Tout simplement le bel ouvrage, le travail sérieux, bien fait. On est parfois surpris, quand on examine certaines opérations exemplaires, par la banalité de la démarche suivie. On a respecté les règles traditionnelles, on ne s'est tout simplement pas fait de concessions. On a posé les questions avant d'y répondre, on a identifié les enjeux avant de se fixer des objectifs, on s'est donné les moyens de faire ce que l'on a décidé, on a refusé de tricher à la première difficulté. On appelle ça du bon sens, et c'en est assurément, mais l'expérience montre bien que ce n'est pas spontané, que ça demande un effort et de la rigueur.

Parfois, on choisit de garder la mémoire des étapes franchies, d'écrire ce que l'on fait, pourquoi on le fait, etc. On formalise ce cheminement, cette progression, de manière à pouvoir ensuite revenir sur la démarche, la comprendre, la critiquer, l'améliorer, capitaliser et écrire de nouvelles recettes pour soi-même ou d'autres personnes. Certains appellent ça des démarches de progrès.

On peut s'aider de méthodes, de recettes déjà écrites par d'autres, ou produites par des instances collectives, où de nombreux acteurs auront apporté leur point de vue. On pense alors à des démarches d'assurance de la qualité ou de management environnemental. Ça fait gagner du temps, mais cela ne dispense jamais de la réflexion sur la manière dont cette méthode s'applique dans le cas d'espèce. Ces méthodes doivent stimuler l'intelligence, en aucun cas s'y substituer, comme les recettes de cuisine, qui ne pourront jamais se substituer au talent du cuisinier.

Restau¹

L'alimentation a ceci de particulier, c'est que l'on ne peut augmenter indéfiniment sa consommation. On peut payer plus cher, y associer du service et des exigences de qualité, mais il est plutôt mauvais pour la santé de manger trop, et ça se sait. On ne forge pas son image personnelle sur le "manger plus", mais sur le "manger mieux". Voilà donc une ouverture intéressante pour le développement durable, où l'on cherche à substituer une croissance qualitative à la croissance actuelle, essentiellement quantitative.

Le restaurant offre une bonne illustration de la dématérialisation de l'économie. Aller au restaurant, ce n'est pas consommer plus, mais c'est ajouter du service aux biens matériels que l'on consomme : sélection des marchandises, et achat groupé, cuisine, service à table, vaisselle, il n'y a que du plus en terme de travail par rapport à ce que serait la confection d'un repas chez soi. Le prix payé en plus constitue bien une "croissance" en termes de valeur ajoutée et de produit intérieur brut, mais pas une "croissance" en termes de prélèvements sur les ressources de la planète. On peut même espérer que la croissance en valeur ajoutée entraîne dans ce cas précis une baisse des prélèvements. La cuisine collective pourrait aisément être plus efficace en termes de consommation d'énergie que la cuisine individuelle, et la consommation d'eau pour la vaisselle est réduite du fait de l'efficacité des matériels professionnels par rapport à l'équipement des ménages. Il reste des points à examiner de près, comme le lavage du linge de table, plus fréquent et plus exigeant pour un restaurant que pour un particulier, et la terrible question des emballages de portions individuelles : faut-il vraiment, au nom de l'hygiène, que chaque portion de beurre soit emballée séparément, de même que la confiture et les morceaux de sucre ?

Le terme de restaurant fait référence à la sortie entre amis, c'est aussi le déjeuner pris dans l'entreprise ou l'école. Le bilan énergétique, en eau et consommations matérielles, est dans le cas le plus fréquent largement favorable au restaurant. La démarche "Haute qualité environnementale" est d'ailleurs reprise par les professionnels de la restauration collective, de manière à optimiser les consommations et la gestion des déchets, et offrir aux usagers comme au personnel conditions de vie aussi saines et agréables que possibles.

Un autre paramètre s'impose dans cette analyse comparée des modes de prise de repas : Qu'en est-il de la qualité des aliments, et de la filière de production en amont ?

On ouvre ainsi le dossier des exigences sur la qualité des produits. L'achat direct par le consommateur, offre a priori des garanties, du fait des labels et autres certificats, mais parfois au détriment des prix. L'achat par les professionnels présente l'inconvénient d'un intermédiaire si celui-ci n'apporte pas de réel service spécifique. S'il fait bien son métier, il doit permettre de réguler les chaînes, du fait des volumes concernés. C'est particulièrement vrai pour la restauration collective, comme les

¹ Chronique publiée le 11 août 2006

cantines scolaires. L'affichage d'exigences qualitatives dans les cahiers des charges constitue une garantie pour des producteurs et les filières d'approvisionnement, qui peuvent ainsi investir dans de nouvelles pratiques culturelles et de conditionnement des marchandises. Un puissant facteur d'accélération peut être ainsi mis en marche au profit d'une agriculture "durable".

Quelle que soit la formule retenue, la marche vers la qualité demande des contrôles, et une traçabilité. C'est un point sensible, et on voit pour certains produits la difficulté à certifier leur origine et les conditions de production, de transformation. Les débats sont houleux au sein des organismes de commerce équitable notamment. La qualité des produits pour le consommateur ne doit faire oublier les autres paramètres du bilan environnemental et social, comme le conditionnement, l'emballage, et le transport. La recherche de la qualité doit être globale, et l'intérêt des démarches collectives de reconnaissance de cette qualité est bien d'assurer cette vue d'ensemble, intégrant les principaux paramètres.

Passer de l'économie domestique au secteur marchand ou collectif introduit souvent une certaine inquiétude. Fini les bon petits plats mijotés avec les produits du marché, c'est l'heure de la consommation de masse ! Une telle vision des choses serait bien imparfaite, car outre le fait que chacun reste libre de se confectionner son miroton favori, c'est bien sur l'évolution d'ensemble de la qualité des produits qu'il faut faire l'effort, et le poids des acheteurs collectifs est à ce titre déterminant. Et à tout prendre, pour le développement durable, mieux vaut dépenser son argent pour une bonne bouffe au restau du coin, avec la chaîne d'emplois que ça représente, que de sauter dans un avion pour un weekend à Marrakech, avec le bilan énergétique que ça entraîne !

Pique-nique¹

Un mot évocateur, avec des souvenirs de vacances ou de week-end, des instants magiques, comme *le déjeuner sur l'herbe* immortalisé par Edouard Manet, et aussi des replis précipités sous des trombes d'eau, le sable de la plage qui crisse sous les dents...

Les rabat-joie vous parleront de papier gras, de bouteilles et de boîtes de conserves abandonnées dans les bois, et il serait bien léger d'oublier cet aspect des choses. Il y a même un site canadien qui vous apprend à *ne pas laisser de trace*². Sans en arriver là, des coins pique-nique sont organisés dans les lieux les plus fréquentés, avec les équipements nécessaires pour ne rien laisser traîner dans la nature, mais ils sont souvent saturés, et il est tellement plus agréable de tenter l'aventure, de s'éloigner des sentiers battus, de goûter à la vie sauvage. *Sauvage* est une expression, bien sûr, car tout est préparé d'avance, les boîtes en *plastique*³, les nappes en papier, les gobelets, les assiettes et les couverts jetables. Et l'expérience montre que rares sont ceux qui s'éloignent des routes et de leurs voitures de plus de quelques centaines de mètres. Point d'équipement dans ces terres d'aventure, quasi inexplorées, loin de la civilisation. Ni table ni poubelle. Le pique-nique est une forme de retour à la nature, une touche d'écologie pratique. Et voilà qu'on nous parle d'une *taxe*⁴ pique-nique, et c'est même le ministère de l'écologie qui la souhaite. On n'y comprend plus rien. Le raccourci entre *taxe* et *pique-nique* passe mal. Taxer un loisir populaire ne peut pas être populaire.

C'est plutôt d'une taxe sur le *jetable* qu'il conviendrait de parler. Comme pour les appareils électroménagers, il faut penser dès l'achat à ce qui arrivera plus tard. Pour une télévision, *plus tard* arrive plusieurs années après l'achat, et la reprise de l'ancien appareil donne une occasion de récupérer certains éléments, pour les recycler ou leur donner une deuxième vie. Le cycle de vie d'une assiette en plastique est beaucoup plus court, et c'est beaucoup plus facile à jeter, dans les lieux prévus pour cela ou ailleurs. Il est donc question d'intégrer au prix de vente celui de son élimination après usage.

Mais pourquoi laisser filer le terme *taxe pique-nique* ? Il y a bien d'autres références possibles. Cela fait longtemps que les taxes sur les emballages sont passées dans les mœurs, et il vaut mieux rapporter le terme au déchet produit qu'à son utilité ou au plaisir qu'il a provoqué. Dans le prolongement du débat sur les *sacs*⁵ de caisse dans les magasins, le renvoi au jetable, au produit qui ne sert qu'une fois, aurait sans aucun doute été plus judicieux. L'objectif est de nous inciter à abandonner le jetable, ce qui ne sert qu'une fois, au profit de couverts et d'emballages pérennes.

Et puis s'agit-il d'une taxe ? Il ne s'agit pas d'alimenter le budget général de l'Etat, mais d'un prélèvement destiné à payer ce que coûte vraiment l'objet acheté. La

¹ Chronique publiée le 18 septembre 2008

² www.leavenotrace.ca

³ [Plastique](#), chronique du 11/12/2006

⁴ [Taxe](#) (20/11/2006) et n°72 dans *Coup de shampoing sur le développement durable* (www.ibispress.com)

⁵ [Sac](#) (23/06/2008)

destruction d'une assiette ou d'un gobelet est aujourd'hui payée par la collectivité, avec les ordures ménagères, ou alors en termes de pollution des sols, étalée sur des dizaines d'années, voire plus dans certains cas. N'est-il pas normal de responsabiliser les consommateurs en les faisant participer au financement de l'élimination après usage de ce qu'ils achètent ? En Belgique, pays d'inspiration, dit-on de cette taxe dont l'idée première viendrait du Danemark, elle a eu un effet puissant, puisque les recettes ont été dix fois plus faibles que prévu : 2,5 M€ au lieu de 26. Les pique-niqueurs ont donc préféré des assiettes et gobelets réutilisables plutôt que des jetables. A moins qu'ils ne se soient approvisionnés en France, encore paradis fiscal de ce point de vue : une harmonisation européenne ne serait pas inutile.

Malgré des erreurs de communication ou de positionnement, il faut constater que les signaux financiers fonctionnent plutôt bien. Il y a bien sûr le prix lui-même, comme celui des carburants : nous venons d'apprendre que la consommation a fortement baissé cette année. Le bonus-malus instauré sur les voitures a transformé le marché français de l'automobile bien au-delà des espérances, entraînant d'ailleurs quelques difficultés d'adaptation de la production. Le *nerf de la guerre* semble donc un bon instrument pour provoquer des changements *massifs*¹ de comportement. Le développement durable a besoin de tels instruments, pour sortir des bonnes intentions et entrer dans une ère d'efficacité à l'échelle des enjeux.

Alors, vous avez bien compris : dimanche prochain, mettez votre vélo dans le train, quand vous irez au bois pour pique-niquer, c'est encore mieux que de prendre votre voiture, même si elle bénéficie d'un bonus. Et puis dans votre sac, fini les assiettes en carton et les gobelets en plastique, fini les films en aluminium. La mode revient aux couverts métalliques, à la gourde ou à l'outre remplie d'eau du robinet, ou de vin bio.

Bon week-end !

1 Voir la chronique [Masse](#) (21/02/2008)

Mayonnaise¹

Eviter d'en mettre trop. Ça peut casser ou couvrir le goût des choses, un *plus* qui peut finir par faire un moins... Un peu comme la sauce blanche, ou d'autres condiments qui masquent le met de base au lieu de le mettre en valeur. Le développement durable est hédoniste, et l'excès n'est pas toujours la bonne manière de goûter aux plaisirs de ce monde.

Au-delà de la question de l'overdose, la mayonnaise est surtout un exploit technique. Il faut la *faire prendre*. Ce n'est pas qu'une simple juxtaposition d'ingrédients, tout comme une maison n'est pas la somme des matériaux qui servent à la construire. Il faut du talent pour faire prendre une bonne mayonnaise, comme il en faut pour faire monter un projet collectif, partagé entre de nombreux acteurs.

Le développement durable est une ligne de conduite très ambitieuse, et donc très exigeante. Les défis à relever, et en premier lieu celui de prendre du plaisir dans un monde nouveau à construire, demandent un tour de main bien affirmé. Il faut incorporer des idées nouvelles, des modes de vie différents, des comportements inédits. Et tout le monde est concerné. Le monde de demain doit se construire avec tous, ce n'est pas une affaire réservée. Chacun apporte son grain de sel, voire son piment, dans cette préparation originale que doit être *notre avenir à tous*, pour reprendre le titre du célèbre rapport de la commission Brundtland, qui a donné le véritable coup d'envoi du développement durable. Conduire cette transformation de la société n'est pas une mince affaire. Une recette simple est de bien préparer le premier amalgame. Pas trop d'ingrédients, mais une grande énergie pour donner du corps et de la cohérence, de la tenue, à un ensemble constitué de quelques éléments. Un ensemble capable d'évoluer, d'*assimiler*² progressivement d'autres composants. Quant au tour de main, appelons ça la bonne gouvernance, cette capacité à faire dialoguer les différents interlocuteurs, les amener à chercher ensemble des solutions qui tiennent compte des intérêts de chacun. Ça ne s'improvise pas, il faut du savoir faire, le sens de l'écoute et de la *négociation*³. Il faut aussi savoir choisir les ingrédients de la mayonnaise, et les mettre à la même température pour que l'amalgame prenne aisément. Pour le développement durable, il faut choisir ses interlocuteurs, ceux qui vont constituer le premier noyau à partir duquel la convergence des intérêts pourra prendre corps. Il faudra les mettre à niveau, non pas de température mais de connaissance des affaires et de volonté de progresser. Une analyse fine des situations propres de chaque « partie prenante », puisque c'est comme ça qu'on désigne les partenaires réunis pour un développement durable, sera nécessaire pour établir les passerelles et permettre aux échanges d'être fructueux. Gardons nous de nous lancer « la fleur au fusil » dans l'art de la gouvernance, c'est un art très délicat, qui exige beaucoup de savoir faire. C'est comme le débat public, on a vite fait de compromettre une dynamique favorable en provoquant, par maladresse ou ignorance, des réactions de rejet, des crispations sur d'anciens clivages, des rivalités liées à des blessures mal cicatrisées et qu'on réveille

¹ Chronique publiée le 28 juin 2007

² [Assimiler](#), chronique du 12 février 2007

³ [Négociation](#) (18/09/2006) et n°45 dans *Coup de shampoing sur le développement durable* (www.ibispress.com)

sans ménagement dans des débats improvisés. La bonne gouvernance demande de l'expérience et du talent.

La recette de la mayonnaise se poursuit, une fois le premier ménage rendu souple et homogène, par l'ajout progressif de l'huile, en relativement grande quantité. Là encore, la bonne température est une des clés du succès, et surtout l'intensité de ce complément, le débit de cette arrivée massive d'un ingrédient nouveau. Il faut savoir marquer des *étapes*¹, qui vont rythmer la progression de la préparation. Vous aurez transposé vous-même cette image de la mayonnaise au développement durable, les nouveaux participants à la dynamique, lancée en comité restreint, doivent y être incorporés sans précipitation, et être bien préparés préalablement, informés et formés si nécessaire aux règles d'une bonne négociation, où chaque partenaire a à cœur de faire avancer le débat.

Et puis il y a les variantes, selon la nature précise de l'huile choisie, l'origine de la moutarde, et les compléments ajoutés, comme l'échalote qui vous transforme une mayonnaise en mousquetaire, ou un assortiment d'herbes qui vous produisent une rémoulade. Ça vous donne une infinité de modes de gouvernance, chacune avec leur parfum, leur spécificité. Il n'y a pas qu'un développement durable, il en existe une infinité, même si ils doivent respecter quelques règles communes. Les marges de liberté des acteurs, le nombre de combinaisons de leurs valeurs et de leurs intérêts, ouvre large l'éventail du possible pour peu que chacun prenne conscience des limites du développement en termes d'expansion, pour se concentrer sur une croissance qualitative, où la richesse découle de l'intensité des émotions et non du volume de biens matériels.

¹ [Etape](#) (06/11/2006), n°25 dans *Coup de shampoing*

Saucisson¹

Dans le cochon, tout est bon. Cette maxime illustre bien un des volets du développement durable, la recherche de la valorisation maximum d'une ressource, avec en perspective le zéro déchets. Mais le saucisson ne se fabrique pas qu'avec du porc, il y en a bien d'autres types. Nous ferions mieux de nous intéresser à la manière de le consommer, ce qui nous ramène, par une autre voie, au développement durable. On le coupe en rondelles. L'expression « rondelles de saucisson » s'est ainsi échappée de l'univers de la charcuterie, elle a pris son indépendance. Arrêtons-nous sur la signification de cette fameuse rondelle de saucisson.

Sorti du domaine de la gastronomie, le découpage du saucisson en rondelles, appelé parfois saucissonnage, n'a pas bonne presse. Il constitue souvent une manière de contourner des contraintes, du type volume maximum autorisé, ou budget plafond au dessus duquel les contrôles sont exigés, etc. Ce n'est pas bien, mais c'est bien pire encore quand les rondelles masquent le saucisson et empêchent de se faire une idée claire d'un problème. C'est ainsi qu'un quotidien² titrait récemment sur les 207,9 euros « que les Français déboursent déjà par an pour leur santé », alors que l'article et le tableau qui l'accompagne annoncent 2 326,7 € de dépenses au total. Les 207,9 euros ne sont qu'une rondelle, bien petite, et il est bien hasardeux de la mettre en vedette, comme si ce n'était pas les Français qui cotisaient aux caisses qui assurent les dépenses de santé, sécurité sociale et assurances complémentaires.

Il arrive aussi que le saucissonnage apporte des complications dont on n'a pas besoin. Restons dans le domaine social et les cotisations. Le débat est ouvert sur le financement des caisses et le type de prélèvement à effectuer pour cela. Et on distingue savamment la part « employeur » de la part « salarié », que l'on pourrait traiter séparément. Tout ça apparaît surréaliste, car on sait bien que ce qui compte, pour le salarié, c'est la dernière case en bas à droite, c'est-à-dire son salaire net, l'argent qu'il touche, et pour l'employeur, c'est ce que lui coûte l'emploi. Tout le reste, à prestation égale bien sûr, n'est que le vestige de tractations anciennes, des buttes témoin qui n'ont d'autre intérêt que de nourrir l'histoire tumultueuse des relations sociales. Il ne s'agit en définitive que d'un artifice de calcul qui complique la compréhension des phénomènes, et accentue les risques de mauvaise interprétation. Posons clairement la question de l'équilibre des caisses sociales, à assurer conjointement à d'autres objectifs, tels que le maintien (ou l'amélioration) du pouvoir d'achat des salaires et l'allègement du coût du travail pour les entreprises. On voit bien aujourd'hui que de mauvaises spirales sont à l'œuvre : le chômage accentue la charge sur les actifs restants, alourdit ainsi le coût du travail, amenant les entreprises à des « efforts de productivité » et à une diminution de leurs effectifs. La machine infernale est lancée, et il faut l'enrayer en cassant, ou au moins en réduisant, le lien direct entre les cotisations et l'emploi.

Le découpage en rondelles de saucisson traduit une vision en simples juxtaposition de phénomènes, en niant de fait les interactions entre eux, alors que le développement durable se fonde justement par une bonne compréhension du

¹ Chronique publiée le 25 juin 2007

² *20 minutes*, du mardi 20 mai 2007

système. Bien sûr, il faut traduire les approches trop globalisantes¹ et introduire des séparations, mais sans oublier les interfaces. Comment traiter des retraites, par exemple, sans parler du chômage ? La question est bien de redistribuer à des personnes inactives² un pouvoir d'achat pour qu'ils contribuent à l'économie et disposent d'un niveau de vie convenable. Il n'y a d'ailleurs aucune raison pour ne faire peser les prélèvements que sur un facteur de production, qui serait le travail, alors que tous les autres profitent de cet apport à l'économie.

Plus on découpe en tranches ou en rondelles, plus on perd de visibilité, et par suite de marge de manœuvre. On est loin du développement durable qui, à l'inverse, tend à élargir le champ du possible à partir d'une vision d'ensemble des systèmes. Le saucissonnage ferme le jeu, au lieu d'ouvrir de nouvelles perspectives, et d'offrir le maximum de chances de pouvoir s'adapter sans douleur au monde qui change, et même d'en tirer de réelles satisfactions.

¹ Voir la chronique [Global](#) du 26 avril 2007

² [Inactif](#), chronique du 7 juin 2007

Restes¹

Au lendemain des fêtes, l'art d'accommoder les *restes* est une vertu cardinale. Il s'agit là de restes éphémères, le plus souvent, qu'il convient d'intégrer dans des menus courants avant qu'ils ne soient périmés et bons pour le compost.

Il existe aussi d'autres formes de restes, ceux-ci hélas durables. Je veux parler des restes d'une activité industrielle mal contrôlée, très répandue aux heures glorieuses de la révolution industrielle. On pense en premier lieu aux grandes usines, comme les usines à gaz. Le chantier du stade de France est encore dans les esprits, et a révélé la question au grand public. Il y a aussi les mines, et les dépôts de *restes*, les stériles prélevés et rejetés une fois le minerai récupéré. Les plus grandes ne sont pas forcément les plus dangereuses. Bien sûr, les terrils des houillères devront être suivies pendant des années, et font l'objet de traitements lourds, mais la nature des prélèvements et les procédés d'extraction des minerais jouent un rôle déterminant. On a souvent recours à des bains composés de produits chimiques, et on a souvent des proximités de produits qui compliquent singulièrement le tri des matériaux arrachés à la mine. On se retrouve ainsi avec de l'arsenic, du mercure et du cyanure, par exemple, et des métaux lourds très dilués, qui constituent des polluants redoutables s'ils échappent à la vigilance du mineur. Et que dire si le mineur n'y attache aucune importance, comme ce fut le cas pendant des années. La question des sols pollués n'est sérieusement posée que depuis une vingtaine d'années, pour plus de deux siècles de révolution industrielle. Des restes qui coûtent cher à la collectivité et à l'environnement. Des territoires stérilisés, avec parfois nécessité d'une protection, représentent un prix à payer, direct pour les industriels et les pouvoirs publics (donc le contribuable), et indirect, avec effet retard, par la collectivité, qui doit s'éloigner de ces sites, traiter les eaux de pluie qui lessivent ces surfaces, et supporte des *no man's lands*, avec tous les inconvénients qui s'y rattachent.

On assiste ainsi à un transfert de charges de l'entreprise vers la collectivité. La réhabilitation des 581 hectares du site de la mine d'or de Salsigne (Aude), devenu « orphelin » après un siècle d'exploitation d'or, d'argent, de cuivre, de bismuth et de souffre a été évaluée à un montant équivalent aux profits dégagés par l'exploitation². Jared Diamond, dans son ouvrage *Effondrement*³, présente un constat équivalent aux Etats Unis. Parmi les exemples qu'il cite, la mine d'or de Summitville (Colorado), dont l'arrêt brutal en 1992, après 8 années d'exploitation, a provoqué la fin de la maintenance environnementale du site. Des débordements de bassins ont entraîné une diffusion de cyanure dans la rivière Alamosa, la polluant durablement sur 10 kilomètres. Coût de l'opération : 180 millions de dollars, dont 147 ont du être supportés par le contribuable. Des *restes* qui coûtent cher. Au total, aux Etats Unis, ce serait plus de 12 milliards de dollars qui seraient nécessaires pour restaurer les sites ainsi pollués. Écologie et économie sont bien liées indissolublement⁴.

¹ Chronique publiée le 8 janvier 2007

² Voir *Tous gagnants, la dynamique du développement durable*, Dominique Bidou, Ibis Presse, 2004

³ *Effondrement, Comment les sociétés décident de leur disparition ou de leur survie*, Jared Diamond, NRF essais, Gallimard, 2006

⁴ Voir dans ce blog le mot [Argent](#) publié le 29 mars 2006

Les *restes* des activités antérieures sont innombrables. Des inventaires sont réalisés, mais il n'est pas question de traiter tous les sols pollués, indistinctement. Il faut qu'il y ait une raison à cela, risque potentiel trop lourd, ou projets sur des sols dont l'histoire montre qu'ils renferment probablement des substances polluantes, qui seront remis en circulation, si on peut dire. Il faudrait ajouter dans cette description les sédiments des rivières et des estuaires, qui ont « piégé » des produits toxiques, lesquels sont remis en suspension à l'occasion de travaux de drainage par exemple. Il vaut mieux ne pas toucher à ces *restes* indésirables, mais ce serait dommage de stériliser ainsi des sites importants, souvent bien situés, et de s'avouer vaincu par la pollution.

Des techniques de dépollution des sols ont donc progressivement vu le jour, pour les fortes concentrations tout d'abord, avec des moyens lourds : excavation et traitement en usine. En fonction du polluant, des approches diversifiées se sont développées, à base de procédés physiques, physico-chimiques, et plus récemment de stabilisation et d'extraction par des plantes. L'ADEME a réalisé un inventaire de ces méthodes, sous la forme d'un guide méthodologique édité en 2003, et qui doit être prochainement réédité du fait du progrès de ces techniques. L'Union européenne contribue activement à ces recherches.

Pour revenir à Salsigne, les minerais de cette mine et de quelques autres étaient traités à la Combe du Saut, à quelques kilomètres. L'ADEME expérimente sur ce site un procédé à base de plantes et d'amendements chimiques pour stabiliser les métaux et les empêcher soit de percoler dans les eaux souterraines soit d'être entraîné par le vent vers des zones habitées (projet Difpolmine, co-financé par le programme européen Life environnement).

Il est d'usage de dire que nous devons laisser à nos enfants une terre plus propre que celle que nous avons reçue de nos parents. C'est un retournement dans l'histoire, ou depuis la révolution industrielle, le progrès s'est réalisé par expansion du système, sans prendre garde à ses *restes*. Si on n'y prend garde à notre tour, les coûts de réhabilitation ne feront que croître, avec des déchets de plus en plus sophistiqués au point de vue chimique, comme les déchets radio-actifs, ou biologiques, si les OGM produisent des monstres biologiques, ce contre quoi nous ne pouvons pas être garantis aujourd'hui. Le développement durable nous invite à penser aux *restes* dès que la production d'un produit est envisagée, en s'arrangeant pour que ces *restes* deviennent *ressource* pour d'autres activités.