

## Compte rendu de la séance de livre échange du 24 octobre 2018

### Un jardin dans les Appalaches de Barbara Kingsolver

La première impression laissée par ce document est qu'il est long à lire et très dense. Cette densité est liée à la diversité des sujets et des thèmes abordés. On y trouve en effet l'histoire de la famille Kingsolver mais aussi un traité de politique agricole et alimentaire, des notions d'agronomie, des notions de biologie, des recettes de cuisine, des réflexions personnelles de l'auteure ... C'est un livre multiple et cette diversité est appréciée. Par ailleurs l'écriture en est simple et fluide et le style parfois humoristique vient alléger la densité du texte.

Les participants ont également beaucoup aimé le fait qu'il ne s'agisse pas d'un traité écolo dogmatique. En effet l'auteure fait toujours preuve d'une grande pondération, d'une modération qui convient bien à l'expérience de vie qu'elle raconte. Nous nous accordons tous pour considérer que le choix de vivre une année entière à partir de la seule production du jardin familial est courageux. Il ne s'agit pas de débattre d'idées mais de passer à l'acte et cet acte concerne toute la famille. Les participants sont admiratifs de la très profonde détermination familiale que cela exige.

Cette expérience de vie va d'ailleurs les transformer dans leur manière d'être et dans leur rapport au monde. La convivialité autour du repas – qui est chère au mode de vie à la française – leur apparaît comme un changement important pour partager. S'ensuit une discussion sur l'évolution de la société française qui aurait plutôt tendance à perdre cette convivialité. Il faut prendre le temps. De la même manière il conviendrait d'apprendre (ou de réapprendre) à cuisiner. Les personnes les plus pauvres sont souvent celles qui achètent les plats préparés, lesquels sont le mode d'alimentation le plus cher.

Une participante s'est intéressée aux aliments susceptibles de contenir des produits Monsanto et s'étonne de la grande diversité de ces produits. La discussion permet de préciser que de très nombreux produits transformés contiennent de la lécithine de soja, lequel soja est majoritairement cultivé à partir du soja OGM fabriqué par Monsanto pour résister au glyphosate. Ceci peut expliquer cela. Nous évoquons à cette occasion le savoir lire une étiquette, se renseigner sur le site yucca (scan des codes-barres donne en retour des informations sur le produit). Nous posons également la question du goût. Le légume cueilli dans le jardin et consommé immédiatement a un goût que le légume acheté n'aura jamais (ne serait-ce que parce que celui-ci a voyagé après la cueillette et qu'il n'est donc plus aussi frais au moment de la consommation).

Dès les premiers chapitres le sujet de la saisonnalité de la production est abordé. Cette saisonnalité est un élément important à prendre en compte. Après la récolte abondante de la fin de l'été (août et septembre) il faut envisager la période de disette du début de printemps quand les réserves hivernales s'épuisent et que le jardin ne produit pas encore. Ces variations nous apparaissent évidentes, « naturelles » ; cependant l'auteure y fait plusieurs fois référence ce qui tend à montrer qu'un retour à la production locale exige aussi une meilleure appréciation du temps qui passe.

A la fin du livre c'est la narration de l'élevage de dindes qui retient l'attention. C'est une scène incroyable. Une discussion s'instaure sur les conditions d'élevage dans les élevages modernes comparées aux élevages traditionnels. Les participants restent mitigés sur cette opposition politiquement correcte mais qui manque de références sur les conditions réelles des élevages d'autrefois. Etaient vraiment aussi vertueux qu'on veut bien le prétendre ? Nous mentionnons également le cas des végans. Chacun s'accorde pour respecter leur liberté de ne pas consommer de

produits animaux. En revanche, leur intolérance et leur manque total de respect des autres sont pointés.

En résumé, voici un livre dense et diversifié qui nous amène à réfléchir sur notre manière de consommer les produits alimentaires en nous proposant de nous approvisionner localement et selon la saison.