« Ne doutez jamais qu'un petit groupe de citoyens réfléchis et engagés puisse changer le monde. C'est même la seule chose qui ait jamais réussi »

Marguaret Mead
Anthropologue américaine (1901-1978)

76
Janv - Fév - Mars - Avril - Mai 2008

principe actif

ADER - POLYNÔME - OFGA

DOSSIER " De qui ? De quoi ? Comment demain sera-t-il fait ? "

En cette période post-électorale, c'est l'installation des nouveaux conseils municipaux, des conseils communautaires ou des structures porteuses des Schémas de Cohérence Territoriale (SCOT).
C'est aussi l'occasion d'instaurer le débat sur le devenir de nos campagnes, l'enjeu d'un espace rural de plus en plus convoité.
Les prospectivistes parlent de trois figures pour la campagne en tension : la « campagne ressource » avec un rural productif, support d'activités économiques ; la « campagne cadre de vie » pour un espace résidentiel et récréatif répondant à un désir de campagne ; la « campagne nature » avec un espace naturel dédié à l'environnement.
Mais alors comment imaginer nos campagnes ? Quels scénarios possibles ?
Les uns envisagent un espace résidentiel généralisé avec un exode des classes moyennes à la campagne. Ce qui entraînera des campagnes de plus en plus peuplées et des tensions entre agriculteurs et rurbains.
D'autres envisagent un territoire sur lequel l'agriculture reprend la main. Les campagnes seront alors moins peuplées et le contraste entre ville et campagne ira croissant.
D'autres enfin rêvent à une zone mobilisée vers la nature, pour la maîtrise de l'environnement. L'agriculture intensive, les hors sol seront en difficulté et les acteurs ruraux seront producteurs de biens et services environnementaux.
Dans chaque scénario, les agriculteurs ont toute leur place. Il leur faut vivre entièrement leur projet et leur désir d'entreprendre.
Nous avons l'ambition et faisons le pari de les aider et de les accompagner !

A ASASP ARROS

UN RANCH PYRÉNÉEN

La verdure environnante et l'humidité ambiante sont là pour nous rappeler que nous ne sommes pas au Texas mais dans la Vallée d'Aspe.

p2.

AU MENU

QUE MANGERONS NOUS EN 2050 ?

Nous avons souhaité dans ce numéro nous transporter dans le futur et nous projeter à l'horizon 2050, non pour imaginer à quelle sauce nous serons mangés mais pour, au contraire voir ce que nous mangerons. Ferons-nous encore des repas tels qu'on les conçoit aujourd'hui ?
Quels aliments ?

p3.

A PRÉCILHON

ENTRE OUVERTURE ET INNOVATION

Précilhon, village aux portes d'OLORON dans lequel il ne reste plus que 7 exploitations agricoles. Par contre un fort vivier de jeunes agriculteurs qui fourmillent d'idées...

p7.

AU MENU, QUE MANGERONS-NOUS EN 2050 ? p 3
BAYONNE, LE 26 MARS 2057 p 4
2020, LES SCÉNARIOS DU FUTUR P 4
2050, EN DIRECT DE LA BIOPOLE OLORONAISE P 5
DANS 50 ANS, QU'IL EST BON... P 5
DE QUI DEMAIN SERA-T-IL FAIT ? P 6
PROPOS CHOISIS D'ICONOCLASTES P 6

A ASASP

UN RANCH PYRÉNÉEN

La verdure environnante et l'humidité ambiante sont là pour nous rappeler que nous ne sommes pas au Texas mais dans la Vallée d'Aspe.
Pourtant, alors que nous remontons le chemin qui mène à la ferme de chez Carrère-Menat à Asasp-Arros et que nous apercevons de magnifiques enclos pentus, il nous semble avoir pénétré l'univers de la série « Dallas » et nous rendre au fameux ranch « Southfork » de la famille Ewing.
Et c'est Maguy, la mère de Christian un jeune agriculteur installé depuis 2003, qui nous accueille avec une gentillesse et une affabilité qui ne sont pas sans appeler celle d'Ellie…

Si pour certains, et notamment pour la famille Carrère-Menat, il semblera prétentieux de faire un comparatif avec la célèbre série, l'ironie du sort veut que l'acquisition de la propriété familiale ait été réalisée au début du siècle dernier par les arrières grands-parents de Christian à leur retour de…CALIFORNIE.

"Ici, il manque le pétrole et les chevaux"

Pour notre part, dès les premiers regards, nous avons été séduites par la ferme familiale dont la cour intérieure pavée de pierres grises et l'imposant portail en bois massif nous invitent à découvrir le secret des lieux. L'espace environnant où se côtoient harmonieusement cours d'eau cristalline, allées bordées de plantes, clôtures en bois, inspire une sensation de paix et de beauté et nous rappelle aussi que l'agriculteur n'est pas simplement producteur mais aussi concepteur et architecte du paysage.
Tout transpire le goût du beau, le souci du détail et l'ambition de conservation et d'embellissement du patrimoine familial : des petits panneaux en bois nous indiquant la direction de l'étable et de la pisciculture, aux petits gîtes avec leurs terrasses arborées.
Christian nous rappelle pourtant que nous ne sommes pas à «Dallas» mais bien à Asasp en ironisant : « *Ici, il manque le pétrole et les chevaux* ». Mais il y a l'eau. Et c'est le grand-père de Christian qui a construit un barrage afin de fournir la maisonnée en électricité et qui y a ensuite introduit quelques truites ; d'où la naissance de la pisciculture dont son petit fils continue l'exploitation pour le plus grand plaisir des touristes et des restaurateurs.
Et puis, il y a le beau troupeau de blondes d'Aquitaine qui vit dans l'étable surplombant la maison et qui se plaît à pâturer sur la cinquantaine d'hectares exploités par Christian, aujourd'hui chef d'exploitation.
Et surtout, en cette période un peu délicate pour l'élevage (où les préoccupations sanitaires perturbent le marché), Christian est bien content d'avoir franchi la porte de l'agritourisme en achetant, il y a une dizaine d'années, deux maisonnettes qu'il loue aux vacanciers ou aux personnes en recherche de tranquillité.
La clientèle est essentiellement familiale et vient de tous les coins de France. Au côté des citadins avides de nature, on trouve aussi des agriculteurs venant de Bretagne ou d'Aveyron. Et quels que soient les profils, on se plaît à échanger et à partager des moments dans l'étable ou autour d'une table.

L'esprit d'ouverture et la convivialité sont de mise chez Carrère-Menat et avec l'aide de sa mère, parfaite hôtesse d'accueil, Christian envisage de développer cette activité et de corroborer ainsi le proverbe : Jamais deux sans trois… gîtes !

Ceux qui sont à leurs côtés
Nathalie Cazaux - Olivier Gassiot - ADER Jurançon - Zac du Vert Galant - Tél. 05 59 06 06 89 - Mail : jurancon@aderscic.fr

FRIC ET FISC

Loi Travail, Emploi et Pouvoir d'Achat du 22 août 2007

Acquisition de l'habitation principale
Les intérêts des emprunts contractés pour l'acquisition ou la construction d'un logement affecté à l'habitation principale ouvrent droit à crédit d'impôt (5 ans). L'avantage fiscal est égal à 20 % du montant des intérêts payés, dans la limite annuelle de 3 750 € (personnes seules) ou 7 500 € (couples).
Effet à partir du 22 août 2007

Droits de succession et de donation
- Les abattements en ligne directe et en faveur des handicapés sont portés de 50 000 € à 150 000 €. Celui prévu entre frères et sœurs passe de 5 000 € à 15 000 €, tandis que les neveux et nièces bénéficieront tant en cas de donation que de succession d'un abattement de 7 500 €.
- Les successions entre époux ou partenaires d'un Pacs sont exonérées.
- Sont également exonérées les successions entre frères et sœurs âgés de plus de 50 ans ou infirmes vivant sous le même toit.
- Les donations entre partenaires d'un Pacs vont bénéficier d'un abattement de 76 000 € et d'un barème de taxation allégé.
- Un dispositif d'exonération des dons familiaux de sommes d'argent n'excédant pas 30 000 € est institué à titre permanent.
Effet à partir du 22 août 2007

Impôt de solidarité sur la fortune (ISF)
- L'abattement sur la valeur vénale de la résidence principale est porté à 30 % à compter de l'ISF 2008.
- A compter de l'ISF 2008, les redevables pourront augmenter l'imputation des souscriptions au capital de sociétés (PME, FIP…)

Bouclier fiscal
A compter de 2008, le taux du plafonnement des impositions est abaissé à 50 %.

Salaire des étudiants
Les salaires versés aux élèves et étudiants âgés de vingt cinq ans au plus le 1er janvier de l'année d'imposition sont, sur option des intéressés, exonérés d'impôt sur le revenu à hauteur de trois fois le montant du Smic mensuel.

Heures supplémentaires : régime social et fiscal
Les employeurs bénéficient au titre de la rémunération des heures supplémentaires effectuées à compter du 1er octobre 2007, d'une déduction forfaitaire de cotisations patronales dont le montant est fixé par décret.

DOSSIER

DE QUI ? DE QUOI ? COMMENT DEMAIN SERA-T-IL FAIT ?

CHACUN IMAGINE SON FUTUR,
CELUI DE SES PROCHES,
DE SON ENVIRONNEMENT, DU MONDE...
DANS 10 ANS, 20 ANS, 50 ANS...
PRÉVOIR, PRÉDIRE, DEVINER, IMAGINER,
CONJONCTURER, ENTREVOIR, PRÉSAGER,
ANTICIPER, PRÉJUGER, PROPHÉTISER,
PRONOSTIQUER, AUGURER, FLAIRER...
AUTANT DE VERBES POUR TOUS,
PROSPECTIVISTES, EXPERTS EN PRÉVISION,
FUTUROLOGUES,
PROFESSIONNELS OU AMATEURS,
TRAVAILLANT CHACUN
SUR LEURS FUTURS POSSIBLES
À PARTIR DE LEUR COMPLEXITÉ,
DE L'HOMME, DE LA NATURE,
DE LA SCIENCE, DES SCÉNARIOS.
DES TENDANCES,
MAIS AUSSI DES ESPOIRS...
CE DOSSIER REPREND DES ÉCRITS
D'AUTEURS ANONYMES DE L'ADER
OU PLUS CÉLÈBRES
ALORS DÉCOUVRONS,
CE QUE SERAIT... DEMAIN !

« AU MENU

QUE MANGERONS-NOUS EN 2050 ?

Nous avons souhaité dans ce numéro nous transporter dans le futur et nous projeter à l'horizon 2050, non pour imaginer à quelle sauce nous serons mangés mais pour, au contraire voir ce que nous mangerons. Ferons-nous encore des repas tels qu'on les conçoit aujourd'hui ? Quels aliments ?

Quelques mises en bouche

Pour ma part, je me demande si nous mangerons en 2050 ou si nous en serons réduits à avaler en vitesse quelques coupe-faims tombés du distributeur. Nos papilles auront-elles gardé l'art de tester le goût et les saveurs de bons petits plats ? Nos palais seront-ils au contraire, mis en jachère et confinés à un simple rôle de vestibule digestif regardant passer les aliments sans en apprécier les vertus gustatives ?

Après la pensée unique, irons-nous vers le plat unique, formaté, uniforme, lisse et passe-partout ? Bref, dans quarante ans, nous mettrons-nous encore à table ?

Les pieds dans le plat

Poser la question coupe déjà l'appétit ! Mais on n'imagine pas un seul instant notre jardin des délices livré aux ronces de l'inculture, nos bonnes vieilles conserves enfouies au fond du placard.

Impossible d'imaginer que tous ces produits soient un jour délaissés, abandonnés, écartés au profit d'une improbable cuisine sur ordonnance comme celle des alicaments qui se situe entre l'épicerie et la pharmacie. Se rappellera-t-on aussi en 2050 que, de tous les fromages, le camembert est le mieux identifié des français. Bernard Pivot, nous rappelle que le camembert est un mythe, une gloire nationale ; on pourrait en citer bien d'autres tels que le Cantal, le Roquefort, le Cabécou…

Seringues et éprouvettes

Imaginez que dans votre assiette, la salade verte laisse place à des « trucs rigolos qui fument, qui moussent et qui font pschitt » (phrase tirée du Figaro). Cette cuisine futuriste attire de plus en plus les curieux avides de sensations nouvelles et les scientifiques qui trouvent amusant de concilier prouesses chimiques et cuisine.

Bien sûr, la chimie fait partie naturellement de la cuisine : quand on utilise de la levure pour faire monter la pâte et même du simple sel de table ajouté à divers ingrédients, on provoque des processus chimiques. Mais la cuisine moléculaire, c'est bien plus que cela ! Avec elle, les traditionnelles casseroles cèdent la place aux seringues et aux éprouvettes des labos ! Il y a de quoi faire bondir les amateurs de cuisine traditionnelle.

Exemple : du jus de melon et une dose d'alginate de sodium versés au compte-gouttes dans un saladier rempli d'eau avec du chlorure de calcium permettent d'obtenir des petites billes qui ressemblent à des œufs de saumon. Il s'agit en fait de perles fruitées qui éclatent en bouche !

A table !

3 décembre 2050, 19h30. Clara, 25 ans, décide de se faire un petit restau. Ce soir elle va au labo ; la table chic toulousaine du moment, s'installe à une paillasse aseptisée et commande à partir d'un écran tactile 39 g de protides, 55 g de glucides, 40 g de lipides, 8 g d'alcool (ce soir c'est la fête, c'est son anniversaire), une pincée d'oligo-éléments et quelques vitamines pour un total de 770 calories. Le laborantin (en 2050 on ne dit plus serveur), un androïde peu ragoûtant, la jauge de haut en bas. La mine déconfite, la jeune femme déglutit.

Décidément, elle ne se fera jamais au test du monitoring à distance qui détecte, grâce à la puce électronique qu'on lui a greffée sous la peau quand elle est née, la quantité de calories qu'elle a ingérées durant la journée, savamment calculée entre sa taille, son poids, son activité physique et les risques cardiovasculaires liés à son terrain génétique. Si elle n'a pas atteint le quota fatidique, à elle les délicieuses molécules à la mode... Dans le cas contraire, elle devra faire ceinture !

Un scénario apocalyptique… impensable, me direz-vous ! Sûrement, reste que se projeter dans 40 ans et envisager la façon dont nous mangerons n'est pas si simple…

Alors, que mangerons-nous en 2050 ?

Il est très difficile de répondre clairement à cette inconnue car elle dépend d'un grand nombre de paramètres : la conjoncture économique du moment, le coût de fabrication des produits alimentaires, les avancées scientifiques, les nouveaux modèles sociaux ou encore les nouveaux modes de vie.

Une remarque pour terminer : si nous nous sommes demandés que mangerons-nous en 2050, il est une autre question, aussi fondamentale, que nous ne nous sommes pas posée : que boirons-nous en 2050 ? **Le vin sera-t-il toujours le symbole de l'histoire des civilisations ?** »

Marie

« BAYONNE

LE 26 MARS 2057

Chers amis de Principe Actif,
Je tiens tout d'abord à vous remercier pour le grand honneur que vous me faites en me sollicitant pour cette petite rétrospective ; j'ai été en effet, le compagnon de route de vos grands-pères il y fort longtemps…

Sachez que nous avons entamé ce siècle avec les grandes peurs classiques de début de millénaire.

Après quelques corridas écologiques, nous avons solutionné le problème des déchets en substituant la récupération et la transformation à l'extraction et fabrication, consolidant au passage, quelques fortunes largement enviables.

"Ce n'est pas la technée qui nous a fait défaut mais le capital… sa détention et sa vitesse de dispersion !"

Pour l'énergie, le problème fut traité avec quelques accélérations technologiques ainsi que des appels à la raison, échelle planétaire, servant à consoler et justifier les frustrations aux plus démunis.
Par contre, en s'attaquant au problème de l'eau ou plutôt en étant attaqué par celui-ci, je pense que le principe d'humanité a définitivement sombré, du moins au vu des critères qu'un formaté à l'ancienne tel que moi n'a pu dépasser.

Non pas que nous ayons manqué globalement d'eau au sens premier.
Après la marchandisation de l'accès à l'eau initiée dans les années 1980, la culture du paiement soutenable des coûts a petit à petit évolué vers le recouvrement intégral générant de fantastiques firmes mondiales avec leurs ombres habituelles : corruption de politiques de plus en plus subalternes et coalisées autour de géographies aquatiques.
L'eau de mer a pu être dessalinisée grâce à de remarquables méthodes alliant les forces du vent et des marées. Les chimistes libérés des obsessions du naphte ont pu assez vite faire valser ensemble un atome d'oxygène avec deux atomes d'hydrogène, etc.

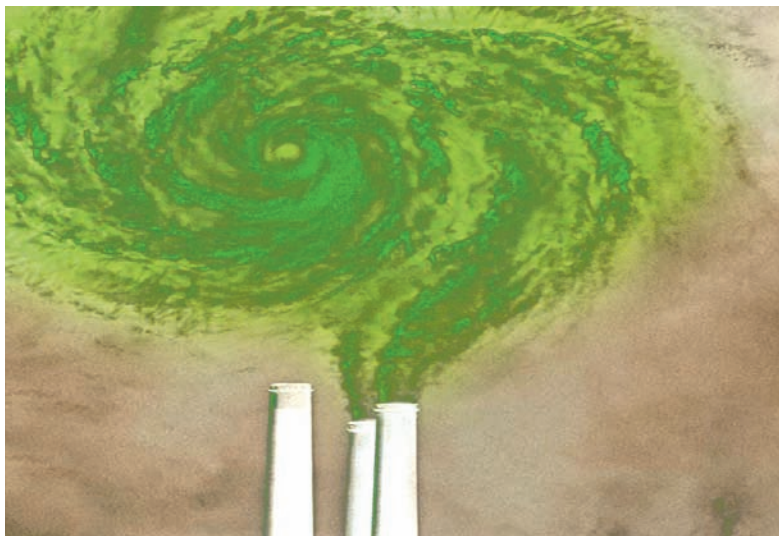
Ce n'est pas la technée qui nous a fait défaut mais le capital… sa détention et sa vitesse de dispersion !

Parallèlement, considérez que la population globale d'une planète non extensible avoisine les 12 milliards d'humains, avec grosso modo, 50 % d'une population mondiale, ayant choisi de s'agglutiner à moins de 80 kilomètres des côtes maritimes.

Il eut fallu une organisation stricte pour l'optimisation de l'accès à la ressource, c'est-à-dire une communauté de tendance « société de fourmis », or, nous avions depuis très longtemps, peut-être depuis toujours, tranché pour l'évolution sur libertés individuelles paroxysmiques en accélération effrénées et non réfrénables.

Voila pourquoi, nous sommes à la fin de l'humanité comme entité issue d'une même espèce, fruit de création, quand bien même s'agissait-il depuis longtemps d'une entité-illusion.

Je vous fais grâce des détails pratiques qui d'ailleurs n'émeuvent plus !



Ainsi donc, nous continuons à faire coexister le sublime et l'ignoble, caractéristiques essentielles de l'essence humaine.

Sachez que je viens de m'autoriser une caisse d'Himalaya 2042 pour les festivités de mon centenaire.

Je profite de cette tribune pour adresser mon salut inamical à tous ceux qui croyaient qu'humanisme était fiancée naturelle d'angélisme, et transmettre mes amitiés aux milliers d'Ader-Socios… »

François

« 2020,

les scénarios du futur

Les années 2020 verront la naissance de nouveaux ingénieurs et architectes de l'infiniment petit. Ils sauront marier les technologies biologiques, informatiques, nano et écotechnologiques pour inventer les produits de demain. Ces progrès scientifiques ouvriront de nouveaux horizons riches de promesses, mais aussi lourdes de menaces pour l'homme. »

Joël de Rosnay

« 2050

EN DIRECT DE LA BIOPÔLE OLORONAISE

Suite aux nombreux accidents climatiques des années 2010 - 2020, les gouvernements fixent les priorités en biotechnologie et en développement durable pour l'agriculture, l'environnement, la pêche et l'énergie.

Aujourd'hui, l'économie rurale florissante sur Oloron répond à la moitié des besoins en carburants, en produits chimiques et en produits synthétiques du monde à partir de sources de biomasse renouvelable.

L'utilisation des produits chimiques dangereux qui s'accumulaient dans l'environnement et dans notre organisme a été réduite de 75 %.

Une stratégie nationale de transformation des biodéchets en bioproduits est mise en œuvre avec succès dans les villes et les collectivités rurales. Cette stratégie repose sur la conversion des déchets alimentaires commerciaux, des déchets de compostage, du fumier et des résidus agricoles en biocarburants.

On assiste à la fin des sites industriels et autres friches industrielles contaminés grâce aux nouvelles techniques d'assainissement biologique pour nettoyer les déchets du passé et traiter les exploitations actuelles.

Un effort concerté des chercheurs, des citoyens et des entrepreneurs s'est traduit par la création de nouveaux vaccins, des variétés de cultures et des technologies environnementales nécessaires pour atteindre les objectifs de développement fixés au début du siècle en matière de développement durable à l'échelle mondiale, notamment le contrôle biologique des maladies touchant les humains, les poissons, les plantes et le bétail ; des variétés de cultures résistantes à la sécheresse ; et un contrôle avancé de la pollution de l'eau.

La biotechnologie a contribué largement à l'ensemble de ces résultats, elle a constitué un moyen pour atteindre d'importants objectifs de développement durable, de qualité environnementale, des nouvelles possibilités économiques et une meilleure qualité de vie pour les français et les autres habitants du monde. »

Béatrix

« DANS 50 ANS

QU'IL EST BON…

De se sentir bien dans nos campagnes. Plus esthétiques grâce aux "agripaysagistes" elles nous offrent une source de sérénité tellement précieuse.

La rurbanisation n'a pas eu que du mauvais, elle a permis d'explorer le territoire pour communiquer de partout. Les robots intelligents, encore faut-il les apprivoiser, font partie du quotidien urbain comme du rural. De part la miniaturisation, la suppression des câbles et le zéro papier, il faut avouer que nous sommes plus légers. Le mal de dos n'est plus le mal du siècle ! Mais la différence c'est qu'aujourd'hui nous redécouvrons ce que la campagne nous offre naturellement de bienveillance.

D'ailleurs nous accordons plus d'écoute et de temps à l'être humain, à ses habitudes alimentaires et à son environnement, avec une prise de conscience collective et individuelle que nous ne pouvions continuer dans l'indifférence, sans vivre le présent, ne rêvant que d'un futur hypothétique ne sachant si nous y serions ! "Ne demeure pas dans le passé, ne rêve pas du futur, concentre ton esprit sur le moment présent" Paroles de Bouddha, ainsi le passé ne sera pas dénaturé et le futur sera une création de chaque moment présent.

Sereins avec nous-mêmes et notre environnement ! Encore quelques efforts et ce sera presque cela...

Professionnellement aussi les choses ont évolué, avec plus de convivialité. Plus de bureau avec les photos de vacances ou de la dernière soirée entre collègues datant de 20 ans. Et comme les visioconférences des années 2000 ne suffisent, des valeurs plus humaines apparaissent, les entreprises sont aménagées en lieux créatifs de projets, de réceptions, de réunions, car il est clair que seul on ne fait pas et on ne résout pas grand-chose.

Que ce soit dans la vie privée ou professionnelle, la qualité de vie ne dépendrait-elle pas aussi de notre capacité au quotidien à regarder avec bienveillance, tolérance, ouverture, tout ce qui nous entoure et nous fait vivre, dans le sens noble et non matériel du terme ? "Vivre est la chose la plus rare du monde. La plupart des gens ne font qu'exister." Oscar Wilde.

> "Ne demeure pas dans le passé, ne rêve pas du futur, concentre ton esprit sur le moment présent"

D'ailleurs aujourd'hui de plus en plus de centenaires, forts vifs d'esprit, témoignent de cette approche différente des 50 dernières années. Elle contribue à ce bien-être, réduisant sensiblement les répercussions fonctionnelles négatives sur l'activité physique, l'état psychologique, les relations sociales.

Alors, respirez et soyez zen …. »

Sylvie

DE QUI DEMAIN SERA-T-IL FAIT?

Extrait des travaux de l'Institut Aspen.

« "De qui demain sera-t-il fait ?" De qui et non de quoi. Poser la question en ces termes, c'est prendre le contre-pied de bien des croyances. C'est présupposer que l'avenir ne sera pas fait de mécanismes sans âme, de marchés, de mondialisation, d'indices financiers et de capitaux. C'est refuser l'idée que notre monde moderne aurait dépouillé l'humain de sa juste place, refuser l'idée que l'évolution historique aurait réduit le champ de la décision personnelle jusqu'à la priver de tout impact sur les évènements. C'est finalement rebâtir l'espace du volontarisme. »

Laurent Wauquiez
Maître des Requêtes au Conseil d'Etat

« De qui demain sera-t-il fait ? Quel demain ? J'écris ce papier le 15 septembre 2007. Demain ne peut être le 16 septembre, ni la semaine prochaine, ni même le mois prochain.
Alors l'année prochaine ? Dans 10 ans, en 2017 ? Dans trente ans, en 2037 ? Dans cent ans, en 2107 ?
De qui demain sera-t-il fait ? Je n'en sais rien. Mais je forme le vœu que la France et les Français, même avec quelques rides de plus, se distinguent par leur audace, leur créativité et leur altérité. Cela s'appelle l'ardeur. »

Michel de Rosen
Dirigeant

« C'est bien aux interfaces entre le marché, le secteur public et les œuvres caritatives que se produira le changement majeur.
En définitive, je rêve d'un monde où s'inventera un capitalisme plus créatif et plus universel.
Nous poursuivrons l'éternel débat sur le juste équilibre entre liberté individuelle et égalité, individualité et collectivité. »

Jacqueline Novogratz
Directrice Fonds d'Investissement en Capital Risque

« La puissance de certaines marques est telle et le processus de diversification est si bien amorcé et maîtrisé qu'il n'est plus absurde de penser que nous pourrons demain nous rendre dans une banque, une boîte de nuit, un salon de coiffure, une galerie d'art, dîner de délicieuses pâtes ou engloutir des pâtisseries toujours griffées de la même marque évocatrice d'un style, d'une manière de vivre, d'une histoire. »

Nelly Rodi
Agence de style et de prospective

« Je ne sais pas "de qui demain sera fait", non pas que je ne puisse pas tenter de le savoir, mais je préfère ne pas le savoir.
Je refuse d'anticiper, de prévoir, de prédire. J'ignore et de quoi et de qui demain sera fait, ou alors c'est qu'il ne s'agit plus de demain mais d'aujourd'hui même décliné au futur, une contrefaçon, une imposture, un pari de tricheur. Et que serait ce futur sans utopie, sinon un présent dévoyé incapable d'accueillir l'inattendu, l'improbable, l'inactuel ? »

Guy Walter
Ecrivain

REFERENCES

- Futuribles International : www.futuribles.com
- Jacques Attali : « Une brève histoire de l'avenir » Ed. Fayard 2007
- « Le futur aux trousses » - Film de Dolorès Grassian – 1974
- « Prospective des espaces ruraux français à l'horizon 2020 » - Philippe Perrier Cornet – Inra 2003 : www.inra.fr
- http://iconoclaste.blogspirit.com
- « 2020 : les scénarios du futur » - Joël de Rosnay – Ed. Fayard 2008
- « De qui sera fait le monde de demain ? » Institut Aspen France – Collection Autrement 2008 : www.aspenfrance.org

L'Institut Aspen est un centre de réflexion établi à Lyon et membre d'un réseau international de partenaires (USA, Inde, Allemagne, Japon…)
Aspen, c'est une méthode fondée sur le dialogue, l'écoute, l'échange d'expériences ; ce sont des valeurs, l'héritage de l'humanisme et des Lumières ; c'est enfin un travail tourné vers le leadership, vers ceux qui, puissants ou humbles, s'efforcent de prendre l'initiative, penser différemment, entraîner les autres.

Propos choisis d'iconoclastes

sur http://iconoclaste.blogspirit.com

La France en 2015 - 2020, vous l'imaginez comment ?

« Plutôt bien, pas vous ? » *Antoine Coudere*

« Iconoclaste, ambitieuse, responsable et solidaire. En tout cas, je la souhaite… » *Bessard Amaury*

« En compost, à engraisser de beaux légumes comme je les aime » *Patrick Astor*

« Sortant d'une profonde somnolence, réveillée en sursaut par les banlieues » *Thierry Gaudin*

« Belle et rebelle, rétrograde et avant-gardiste, totalement différente et éternellement pareille, plus européenne et toujours aussi française » *Pierre Bayle*

A PRÉCILHON

ENTRE OUVERTURE ET INNOVATION

Précilhon, village aux portes d'Oloron dans lequel il ne reste plus que 7 exploitations agricoles. Par contre un fort vivier de jeunes agriculteurs qui fourmillent d'idées.

Elle arrive des Ardennes dans les années soixante-dix, avec sa bande de copains, qui viennent aider les petits paysans des vallées de montagnes du Béarn et du Pays Basque, pour un été. Lors de son séjour, Christine rencontre Pierre agriculteur à Lées- Athas, petit village accroché à la montagne aspoise… Elle n'en repartira plus !

Cricri, comme l'appelle les autres associés du GAEC, démarre l'apprentissage de la fabrication du fromage de brebis et la vente directe. Huit ans plus tard, suite à un décès dans la famille de Pierre, le couple déménage avec ses enfants à Précilhon où ils reprennent l'exploitation familiale. Les conditions de vie sont plus confortables mais le travail augmente ; au troupeau de brebis laitières se greffe un troupeau de vaches à viande.

Entre temps, les vaches à viande ont été « troquées » pour des vaches laitières, le temps de traite et le volume de fabrication de fromage augmentant, l'exploitation a besoin de se moderniser.

En 1997, Nicolas leur fils aîné s'installe, le GAEC CHARTEZ est créé. L'arrivée de Nicolas donne un nouvel élan à l'exploitation, le GAEC construit un nouveau bâtiment, une salle de traite, installe une griffe à fourrage, un système de séchage en grange, développe la fabrication de fromages et la vente directe.

Mais, le troupeau de basco-béarnaises doit être abattu suite à l'agalaxie, le GAEC rachète d'autres brebis et choisit de s'orienter progressivement vers un troupeau de Lacaunes.

"Seules des contraintes d'urbanisme et le coût qui en découle les feront renoncer"

Fin 2004, Pierre prend sa retraite, Cricri et Nicolas aidés par un stagiaire continuent l'activité. Bernard un jeune agriculteur, installé sur la commune d'Oloron, vient leur donner un coup de main... Le projet d'association éclot et devient effectif début 2006 avec à la clé la construction d'une nouvelle stabulation pour les vaches laitières. Seules des contraintes d'urbanisme et le coût qui en découle les feront renoncer et abandonner la production laitière.
Début 2008, Florian, leur stagiaire originaire de la région parisienne, termine ses études agricoles, le GAEC l'accueille et il devient le quatrième associé.

De nouveau des projets se dessinent : la transformation de la viande ovine, la commercialisation des produits à travers la construction d'un lieu de vente sur l'exploitation, l'élaboration d'un nouveau fromage le « brebiou », fromage crémeux à base de lait de brebis affiné pendant un mois.

Leur devise ? Innover dans les produits pour répondre à la demande de la clientèle. Alors devant de tels projets leur devise n'a plus de saveur.

Celle qui est à leurs côtés
Béatrix Labatut - ADER Jurançon - Zac du Vert Galant - Tél. : 05 59 06 06 89 - Mail : jurancon@aderscic.fr

ECHO ECO ECONOME

PAC 2008 : ce qui est nouveau

• **Suppression du gel obligatoire**
mais pour ceux qui le souhaitent, il y a toujours la possibilité de maintenir certaines parcelles gelées.

• **Activation des DPU Jachère**
L'activation des DPU jachère est prioritaire, cependant, elle n'est cumulable avec aucune aide découplée.
Pour 2008, l'activation peut se faire sur des surfaces cultivées, des surfaces en prairies temporaires ou des surfaces gelées.

• **Renouvellement du contrat Prime à l'Herbe (PHAE)**
Attention à ne pas oublier de renouveler votre contrat PHAE pour les 5 prochaines années, (nouveau cahier des charges).

• **Transfert des Primes Vaches Allaitantes**
Attention, les conditions sont beaucoup plus strictes et restrictives.

• **Maintien des obligations agri environnementales**,
dont le gel agri environnemental.

Ça vient de tomber…

L'Ader et l'Ofga agréées par le « Système Conseil Agricole ».

Depuis le 1er janvier 2008, la SCIC ADER est habilitée par le Ministère de l'Agriculture dans le cadre du dispositif européen « Le Système du Conseil Agricole ».

Pour cela elle a constitué un réseau de compétences avec l'OFGA et la société Agro-Clim Systems.

Ce dispositif est destiné à accompagner les agriculteurs pour leur permettre de satisfaire aux exigences de la conditionnalité par le recours à des conseils ou à des expertises techniques de leur exploitation.

Il s'agit, en particulier, d'accompagner les agriculteurs pour conforter ou développer des démarches de bonnes pratiques agricoles en matière de production, d'environnement, de santé des animaux et des végétaux, et de bien être animal afin de répondre aux exigences de la conditionnalité des aides.

REFLEXION, OPINION

REFORME DE LA PAC AU-DELÀ DE 2013…

Le monde agricole est aujourd'hui en plein déséquilibre. L'augmentation du coût de l'énergie, du coût des matières premières, crée de fortes disparités entre céréaliers et éleveurs, maraîchers et arboriculteurs. Les crises sanitaires successives dans le domaine animal pèsent aussi très lourd dans la balance.

Le manque de partage de la valeur ajoutée entre les producteurs et les intermédiaires n'est pas durable. Récemment une grande surface a été condamné à verser un million d'euro de dommages et intérêts à la fédération nationale des producteurs de légumes afin de sanctionner la pratique des marges arrières.

L'agriculture vit des débats très importants sur son avenir entre cultures OGM défendues par certains, et produits « bio » plébiscités dans des enquêtes d'opinion par trois français sur quatre.

D'autres exemples de déséquilibres font jour, menaçant les équilibres passés : concurrence de pays comme le Maroc, l'Espagne ou le Portugal qui nous fournissent des fruits et légumes moins cher malgré les coûts de transport, concurrence des surfaces dédiées à la biomasse, crises alimentaires dans de très nombreux pays en ce début 2008.

La réforme de 2003 a profondément modifié la PAC, en poussant l'agriculture sur les rails de l'économie de marché, instaurant le découplage des aides et l'éco-conditionnalité. Le producteur est aujourd'hui obligé de s'adapter sans cesse aux nouvelles règles, il doit penser et anticiper l'organisation de la commercialisation de ses produits.

Dans ce contexte, le bilan de santé de la PAC, terminé au niveau européen, conforte les idées à l'origine de la dernière réforme et propose d'accélérer le processus tout en respectant deux conditions : budget plafonné et décisions « OMC compatibles ». Les bases de la réforme seront axées sur une PAC **plus transparente, plus durable, plus équitable et plus solidaire, qui évoluera dans une sphère géopolitique et stratégique globale**.

Concrètement, voici les principales mesures de la prochaine réforme qui pourrait se mettre en place dès 2009.

- Renforcement du 2ème pilier de la PAC (développement rural) pour faire face aux nouveaux défis du changement climatique, de la gestion de l'eau et de la biodiversité, en augmentant de 2 % par an la modulation obligatoire pour atteindre 13 % en 2012 et en appliquant un plafonnement progressif des aides.
- Les aides du 1er pilier (soutien des marchés) seront encore amputées pour le financement des mesures de gestion des risques (calamités agricoles, crises sanitaires…). Création d'un système de régulation, péréquation entres diverses productions.
- Découplage total des aides, sauf pour les productions bovin allaitant, ovin et caprin.
- Confirmation de la suppression de l'obligation du gel des terres avec disparition des DPU gel.
- Abandon des références historiques 2000, 2001, 2002 et mise en place d'une prime à l'hectare d'herbe ou à l'UGB.
- Suppression des quotas laitiers après 2015.
- Mise à disposition sur le Net de la liste détaillée des bénéficiaires des subventions agricoles à partir de 2009.

D'autres mesures verront le jour, dans un contexte de développement durable et d'aménagement des territoires, la PAC et les agriculteurs devront considérer la bipolarisation de l'agriculture, entre des produits standard soumis à la mondialisation, et une production diversifiée, de qualité, sur le local.

Après 2013, le soutien au revenu devra tenir compte du nombre d'actifs sur les exploitations et non plus de la taille des exploitations. La conditionnalité sera repensée pour promouvoir la biodiversité et la modification des pratiques culturales. L'entretien de l'espace passera par le maintien d'une activité économique dans les campagnes en gardant notamment des exploitations agricoles.

L'ensemble des acteurs économiques doit prendre conscience qu'une page s'est tournée : équité, durabilité, transparence, solidarité, respect doivent être les valeurs d'une société mondiale nouvelle.

CE TRIMESTRE

DANS LA PRESSE

Crise de succession. 700 000 entreprises vont changer de dirigeant pour cause de départ en retraite dans les dix prochaines années. Un million de salariés travaillent dans des entreprises familiales dont le dirigeant a plus de 50 ans ; les métiers les plus touchés : commerce et réparation automobile (24 %), BTP (23 %), industrie et transport (22 %), hôtels - restaurants (11 %), services à la personne (10 %), métiers de bouche (6 %).

Nouvel avenir de l'agriculture. L'agriculture rapporte à nouveau : le revenu net moyen des entreprises agricoles françaises a crû de 12,1 % en 2007, après 16,1 % en 2006. Le prix de la nourriture qui baisse relativement aux autres produits depuis la révolution du tracteur devrait augmenter dans les décennies à venir. Les experts veulent une révolution « double », écologique et hypertechnologique. L'agriculteur va devoir devenir « ingénieur biologiste ».

Honneur au désordre. Selon Éric Abrahamson, Professeur à New York, le désordre peut être vertueux ainsi qu'il est écrit dans son livre « Un peu de désordres : beaucoup de profit(s) ». L'auteur assure que les gens ayant un bureau ordonné passent plus de temps à chercher quelque chose sur leur lieu de travail (36 % en moyenne) que ceux qui ont un bureau désordonné. Le désordre peut être source de bénéfices. En cherchant un papier au bureau on peut en trouver un autre (c'est ainsi que Fleming a découvert la pénicilline grâce au désordre de son laboratoire). Reste que le désordre ne doit pas être absolu !

Le non-labour dans les campagnes. La charrue n'a plus la cote dans les campagnes françaises. La pratique du « non-labour » s'y étend selon une étude du Ministère de l'Agriculture qui révèle que 34 % des grandes cultures semées en 2006 ont été implantées sans retournement préalable du sol. Un spécialiste souligne : « C'est une mini-révolution, car longtemps le labour a été présenté comme incontournable. Ce changement et ce passage au non-labour répond à de multiples motivations : gain de temps, économies d'énergie et de matériel, meilleure protection des sols dont l'érosion est réduite. Néanmoins on constate un recours accru aux herbicides (sans labour les mauvaises herbes germent plus facilement). Ce sont les grandes exploitations qui délaissent le plus le labour ».

Les chiffres clefs de la pénibilité. 54 % d'ouvriers non qualifiés cumulent au moins quatre types de pénibilité physique (être longtemps debout, faire de longs déplacements, porter de lourdes charges, rester dans les postures fatigantes) ; les ouvriers ont dix fois plus d'accidents du travail que les cadres et risquent 2,5 fois plus de décéder entre 35 et 64 ans ; 6 salariés sur 10 de plus de 55 ans sont ou ont été exposés à une pénibilité physique pendant au moins 20 ans ; 3,3 millions de personnes travaillent de nuit dont la moitié entre minuit et cinq heures ; il y a eu 208 accidents du travail mortels en 2006 dans le secteur du bâtiment, soit près de un par jour ouvrable.

La discrimination à l'embauche. Selon une enquête conduite en 2006 auprès de citoyens de l'Union Européenne, les critères qui peuvent désavantager les individus quand une entreprise a le choix entre deux candidats de compétence et de qualification égales sont les suivants : le look pour 51 %, un handicap (49 %), l'âge du candidat (49 %), la couleur de peau ou l'origine ethnique du candidat (45 %), l'apparence physique générale (39 %), l'expression d'une conviction religieuse (22 %), le sexe du candidat (22 %), l'orientation sexuelle du candidat (19 %), le nom du candidat (13 %), l'adresse du candidat (9 %).

principe actif
Édité par l'ADER, l'OFGA et POLYNÔME/124 Boulevard Tourasse - 64078 Pau CEDEX/Directeur de la publication : B. Marque.
Conception graphique : Made in Mouse/Réalisation-Impression : Imprimerie de Navarre/Crédit photos-illustrations : Ader, Polynôme, David Robesson.