

Marcelle, 4 ans et toujours un bel appétit !

Par Nathania Cahen, le 7 octobre 2022
Journaliste



Vous rencontrez un problème ?

Dans l'auditorium du Mucem, conversation nourrie sur les enjeux d'une alimentation durable ©Edwige Lamy

Mercredi soir, on a fêté les 4 ans de Marcelle de belle façon. Un anniversaire gourmand, dont le menu comportait... 4 plats bien sûr. Avec un public plein d'appétit ainsi qu'une tablée conviviale et avertie. Et deux partenaires de choix, le Mucem, qui nous a accueillis dans sa gangue de béton, et le Fonds Épicurien, qui a gamborgé avec nous sur la consistance et les ingrédients de ce moment.

C'est fou comme le temps passe vite. C'était hier que notre chouette équipe de doux rêveurs (mais gros travailleurs) gambergeait sur un média différent, qui se focaliserait sur les solutions, les projets qui profitent à la collectivité, à la planète. C'était hier que ce drôle de nom, Marcelle, faisait débat – trop féminin, trop décalé, trop bizarre, trop punk. Et mercredi, paf, on faisait déjà le bilan des quatre premières années d'existence de notre Marcelle.

L'apéro : une expo délectable



Tatiana de Williencourt a décrypté l'exposition ©Edwige Lamy

Une mise en bouche comme une entrée en matière, avec la visite libre de [l'exposition Le Grand Mezzé](#). Une expédition savoureuse et documentée sur l'alimentation méditerranéenne, dans la galerie de la Méditerranée du Mucem. Avec, en filigrane, la question de son héritage et de sa pérennisation à l'heure de la globalisation de tout, y compris du modèle alimentaire. Les invités de Marcelle ont pu y

Vous rencontrez un problème ?



L'expo Le Grand Mezzé, en place jusque décembre 2023 © Edwige Lamy

découvrir une sélection de 550 objets et documents issus d'une trentaine de musées d'Europe et de la Méditerranée, ainsi que 12 projets audiovisuels et 6 œuvres inédites, conçues spécialement pour ce parcours.

Pour caler les plus insatiables, Tatiana de Williencourt, présidente du Fonds Epicurien, est revenue en détail sur certains points forts de l'exposition, avec différents focus – le craquage du blé ou le parcours de la tomate depuis sa découverte en Amérique du Sud.

- › **Si vous n'êtes toujours pas abonné, on vous ouvre la voie : c'est là, via le lien juste dessous. Merci !**

Le plat principal : une table ronde épicée

Pour décortiquer les défis d'une alimentation durable et accessible à tous, la journaliste Marie le

Vous rencontrez un problème ?



Thierry Bege, Eva Chevallier, Nadia Sammut, Marie le Marois, Marion Schnorf et Lison Postel ©Edwige Lamy

Marois disposait d'une belle brigade de chefs : Nadia Sammut la Pasionaria de la cuisine libre, Lison Postel de l'École Comestible, Éva Chevallier présidente de Super Cafoutch, Marion Schnorf présidente de la Cité de l'Agriculture et le docteur Thierry Bege, chirurgien viscéral au CHU nord de Marseille et référent chirurgical du Centre régional Spécialisé Obésité.

L'état des lieux de l'alimentation n'est pas glamour : doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050 dans un contexte de changement climatique, premier poste responsable des émissions des GES, les gaz à effet de serre (autant que le transport ou le logement), développement de nombreuses pathologies, d'où un coût exorbitant pour le contribuable.

◆ **Relire l'article : La Cité de l'Agri fait sa crise de (super) croissance**

Vous rencontrez un problème ?

Et ses accompagnements : plusieurs recettes pour un même idéal



Dr Thierry Bege, chirurgien au CHU nord de Marseille, spécialiste de l'obésité
©Edwige Lamy

La marmite a bien mijoté et différentes façons d'accommoder notre société avec les impératifs d'un futur viable ont nourri le public.

Marion Schnorf : « Une des premières solutions est de recouvrir Marseille de petites fermes, qui emploieraient du monde, avec des circuits de distribution très courts, autonomes en énergie. C'est pour ça qu'on a créé Capri, une ferme urbaine dans le 15^e arrondissement. On sort de la deuxième saison de production. Les constats sont difficiles et positifs à la fois. Sur la transition écologique et sociale, c'est génial. Sur le modèle économique, moins facile. On va regarder les effets positifs et négatifs de ces fermes pour multiplier ce modèle en ville mais aussi en périurbain ».

Vous rencontrez un problème ?

Thierry Bege : « La chirurgie n'apporte des solutions durables que couplée à des changements de comportements et à la compréhension du rôle des aliments dans l'organisme ».

Lison Postel : « Notre objectif est de faire entrer l'éducation à l'alimentation durable dans les écoles primaires pour apprendre aux enfants le plaisir de bien manger et s'intéresser aux bonnes choses. On vient sur le temps scolaire avec des ateliers pratiques. Les enfants sont mis à contribution puis ils dégustent ce qu'ils ont fait. Contre toute attente, ils dégustent même des légumes crus et ensuite les mangent plus facilement à la cantine. Au démarrage de l'école comestible, 87% des enfants ne savaient pas reconnaître une betterave ».

Nadia Sammut : « *Il y a urgence à passer à des techniques d'agriculture régénératrices, de revenir à des semences robustes, changer nos modes de production et de consommation. Autant pour des vertus écologiques que de santé* ».

◆ **et aussi : Nadia Sammut, la Calamity Jane de la gastronomie responsable**

Eva Chevallier : « *Depuis fin août, le Super Cafoutch s'étend sur 600 m2 et accueille 1 020 sociétaires. Cela montre à quel point les gens ont envie de travailler ensemble pour reprendre la main sur leur consommation. Avec des produits de qualité et des prix réduits, dans le respect des producteurs et de l'environnement* ».

Vous rencontrez un problème ?



Nos invités ont proposé des solutions : pour la justice alimentaire, pour la santé, pour des produits bons et locaux, pour une nouvelle génération d'agriculteurs ©Edwige Lamy

Nadia Sammut : « C'est possible de manger très local et sous différentes formes. Le pois chiche par exemple est délicieux en farine ou en glace ! Il nécessite peu d'eau et apporte de l'azote au sol. J'ai même relancé des variétés anciennes, plantées début janvier chez des producteurs du coin, notamment des viticulteurs. Il y a également beaucoup de végétaux qui poussent chez nous et que l'on peut consommer, mais que l'on ne soupçonne pas forcément. Il faut donc être curieux de ce qu'il y a autour de soi ».

Marion Schnorf : « Il faut relocaliser au maximum les cultures, même si on sait qu'on n'arrivera pas à le faire pour tout. Et, plutôt que de dire arrêtons de consommer ce qui vient d'ailleurs, il faut célébrer ce que l'on mange et qui vient de loin, comme le chocolat, les avocats, l'ananas, le café. Car la transition ne se fera pas sans plaisir et la radicalité n'aidera pas. On peut néanmoins réduire sa consommation.

Il faut aussi mettre en place des logiques de

Vous rencontrez un problème ?

coopération entre régions, en réfléchissant à la question de l'échelle – le local commence et s'arrête où ? Et il faut retravailler sur des agricultures qui pensent la justice sociale : la rémunération des producteurs et l'accessibilité à tous ».

Thierry Bege : « *La sécurité sociale de l'alimentation ? Il faut faire de l'égalité sur l'alimentation car ce sont les personnes les plus modestes qui sont touchées par l'obésité ».*

♦ **Lire l'article : Un enfant qui plante un légume va forcément le manger**

L'entremets : un bouillon de Marcelle



Et redire l'importance de vos abonnements © Edwige Lamy

La recette de Marcelle a ensuite été décortiquée. Que mettre dans la décoction d'un média encore jeune, indépendant, qui refuse la pub ? Des abonnés, des abonnés, encore des abonnés.

Vous rencontrez un problème ?

Et pour lier la sauce, recourir à des « parrains », à savoir des mécènes qui adoptent et financent une rubrique du journal pour un an. Cela ne s'arrête pas à un chèque ni à plusieurs articles dont la lecture est gratuite pour tout le monde. D'autres collaborations peuvent être envisagées (organisation de débats ou causeries, visite d'expos ou d'installations particulières, production d'un mag papier thématique, articles pour d'autres supports...).

Aujourd'hui Marcelle compte 6 parrains (4 parrains et 2 marraines). Merci à Nicolas Jeuffrain, PDG de Ténergie (parrain de la rubrique environnement) et à Sami Chlagou, PDG de Rush on Game (économie) d'avoir été des nôtres mercredi et de nous accompagner depuis l'an zéro. Re-merci à Tatiana et Thomas de Williencourt qui ont joué les pionniers et essuyé les plâtres (alimentation durable et agriculture). Merci à Jean-François Chougnat président du Mucem (culture) et à François Crémieux, directeur de l'APHM (santé). Merci Marie-Victoire Piétri, directrice RSE du groupe Constructa (aménagement), toute jeune marraine et que représentaient avec enthousiasme Léa Levkovetz et Séverine Lalourcey.

Tous les ingrédients du parfait parrain sont à lire [dans cette présentation](#). S'ils vous semblent appétissants, sachez que 2 rubriques cherchent aujourd'hui leur bienfaiteur : société et solidarité. On s'en parle quand vous voulez !

Pour finir : des mezzés et du vin à partager

La convivialité : ce mot est revenu en boucle dans les

Vous rencontrez un problème ?

échanges. C'est un corolaire de l'alimentation qui porte en lui les germes de la transmission et du partage – des goûts, des savoir-faire, des traditions. Alors on a fait honneur à la convivialité. Partagé les délicieux mezzés de Grenade et Pistache : deux sœurs syriennes qui ont monté leur activité traiteur dans le cadre de Refugee Food. Trinqué avec les vins nature de [L'Abri](#). Discuté avec nos lecteurs, nos abonnés, nos aficionados, ceux qui coconstruisent un aujourd'hui et un demain avec la même saveur et la même douceur pour tous (la Fondation de France, Marseille Solutions, Le République, FASK, la Fondation de la Compagnie Fruitière, Cap au Nord, Pour le fil d'Ariane, Opera Mundi, 1 déchet par jour...).

Une soirée délicieuse en somme. Si vous n'étiez pas là, vous avez manqué une belle occasion d'en prendre plein la vue... et les papilles ! ♦

♦ **[Lire aussi : Mon supermarché a 1100 patrons !](#)**

** Merci à Stéphan Muntaner pour le carton d'invitation et à Milena Bitton pour les posts.*

*** L'expo Le grand Mezzé reste en place jusqu'en décembre 2023.*

Vous rencontrez un problème ?



La rédaction marseillaise de Marcelle : Maëva Gardet-Pizzo, Neijma Lechevallier, Olivier Martocq, Nathania Cahen, Paul Molga, Marie le Marois, et Agathe Perrier (de gauche à droite) © Laurent Weil

Vous rencontrez un problème ?

PARTAGER CET ARTICLE



ARTICLE PUBLIÉ LE 7 OCTOBRE 2022

Sans étiquette

Tribune

Alimentation

ÉTIQUETTES



Je m'abonne pour 5€ par mois

ET JE SOUTIENS UN MÉDIA INDÉPENDANT

[Contact](#) [Mon compte](#) [S'abonner](#) [Notre équipe](#) [Le manifeste](#)

[Nos soutiens et nos « éclaireurs »](#) [Mentions légales](#) [CGU](#) [Archives](#)

[Newsletter](#)

SUIVEZ-NOUS SUR



Marcelle

2022 © MARCELLE.MEDIA



Vous rencontrez un problème ?