

## Résumés des interventions

### Webinaire 1 : Qu'est-ce qu'un tiers-lieu nourricier ?

Mardi 21 septembre 2021 de 16h à 18h

Animatrice : Juliette Peres, rapporteuse : Mélissa Gentile, modérateur : Rémy Seillier, technicien : Timothée Hervault

#### Geneviève Fontaine - Coordinatrice du centre de recherche de TETRIS :

Le tiers-lieu de la transition écologique et solidaire à Grasse (06) existe depuis 2012 impulsé par l'association d'éducation populaire Evaléco, puis porté par la SCIC TETRIS à partir de 2015. Depuis fin 2018, notre dynamique collective habite le site de Sainte Marthe - 3800 m2 de bâti sur 10 000 m2 de terrain - dans le quartier prioritaire de la ville (QPV) du centre-ville. Dans ce site, comme dans les trois premiers que nous avons connus, nous proposons une grande diversité d'activités afin de permettre à chacun.e de dessiner son chemin dans l'appréhension de la dimension complexe et systémique de la transition. L'alimentation durable et la souveraineté alimentaire ont toujours fait partie du projet. Cela se traduit aujourd'hui par plusieurs espaces pédagogiques de production (restanques maraîchères, jardin des simples, jardin des connexions, jardin parents-enfants, ferme lombricole, plateforme de compostage), le prototypage d'une ferme urbaine connectée, une cuisine pour la transformation et la fabrication d'un repas solidaire végétarien chaque jour et une épicerie solidaire alimentée par la collecte des invendus de fruits et légumes du territoire. Toutes les thématiques de la transition sont abordées en combinant la dimension éducative, le prototypage et le développement d'activités socio-économiques et la recherche-développement. Sainte Marthe est ainsi un tiers lieu de recherche et TETRIS est reconnue Jeune Entreprise Universitaire par le ministère de la recherche. Nous coopérons également avec des entreprises pour le développement de solutions Internet des Objets afin de faciliter l'adaptation des cultures au réchauffement climatique (projet Agridatabox). Soutenu par la Communauté d'Agglomération du Pays de Grasse (sociétaire de TETRIS), le tiers-lieu est labellisé Fabrique Numérique de Territoire depuis 2019.

De ces premières années, nous avons appris qu'un tiers-lieu n'est pas un lieu ni un projet, c'est une dynamique collective dont le lieu est un des actants et dont l'histoire s'écrit sur un temps long ; que le moteur de l'agir commun se trouve dans la recomposition des imaginaires et que pour faire tiers-lieu, il ne faut pas craindre l'inachevé permanent. Notre chemin nous amène actuellement à explorer les pistes permettant à chacun.e de renouer avec le vivant, notamment le sol vivant (programme Biotopie).

#### Dominique Hays - Tiers-lieu Ménadel :

Ménadel est le tiers-lieu de la transition du Bassin minier. Une « place à vivreS », comme on se plaît à dire ici. Elle s'appuie sur le bien vivre alimentaire, enjeu de santé publique important, levier pour transmettre aux citoyens de nouvelles façons de produire, cuisiner, apprendre et construire ensemble une société plus résiliente. Le système permet aux personnes, moyennant leur contribution à un dispositif d'échange de services, d'accéder à des produits alimentaires et à de multiples rendez-vous pour améliorer leurs conditions de vie. Ceci avec l'appui d'usage éthique du numérique (que le lieu permet par ailleurs de démocratiser) et la coopération des producteurs et distributeurs locaux. Les actions volontaires de la communauté pour l'intérêt social donnent lieu à des contreparties fléchées sur des formes de consommation et d'usage vertueux. Le lieu prévoit sa démultiplication dans 5 QPV/NPRU (les "places à vivreS"), un système d'alliances couvrant le département en fabriques alimentaires et une diffusion nationale via le lab Cocagne.

#### Rémy LEGER - La Ferme des Volontoux

Je m'appelle Rémy, je suis fondateur du tiers-lieu La Ferme des Volontoux, situé à Beaumont Les Valence dans la Drôme. Le lieu s'est créé après plusieurs constats et problèmes identifiés dans l'agriculture : accès au foncier, protection sociale, coût d'une installation agricole, enjeux écologiques et enfin déstructuration

du lien social. L'orientation alimentaire était inhérente au projet car, d'une part à l'origine le lieu est une ferme, et d'autre part, une fois produits, les fruits, légumes et pains doivent être vendus. Nous avons donc dès l'origine fait le choix de transformer et vendre par nous-mêmes. Nous avons aussi rapidement fait le choix de développer de la pépinière, des semences et un atelier "recherche" pour faire changer nos pratiques...

Les principales aides initiales furent des financements conjoints Région/Europe sur de l'investissement. Aucun soutien politique. En termes d'enseignements, nous retenons que le changement est long. Nous avons cassé des systèmes pendant 150 ans et nous espérons réparer ça en 10 ans, ce n'est pas possible. Mais nous pouvons produire de l'alimentation en créant du lien social et en créant de la diversité écologique. Tout est possible, il suffit de le vouloir et de changer de paradigme.

Le fait de faire ensemble implique également qu'on soit prêt à changer soi-même et donc à se remettre en question tout le temps, sans jamais penser détenir la vérité. Tout l'inverse de ce que prône le modèle agricole dominant. Le reportage <https://youtu.be/SqHEyhv1rz4> est très bien fait et bien représentatif de ce que nous sommes.

### Benjamin MAUGEY - La Smalah

Je suis Benjamin, salarié de l'association La Smalah qui se trouve à Saint Julien en Born dans les Landes. La Smalah est née en 2015 autour du projet de contribuer à faire vivre la vie locale d'un village touristique tout au long de l'année. Autour des trois fondateurs, Vincent, Deniz et Guillaume, un collectif s'est petit à petit constitué autour d'événements festifs et culturels organisés ponctuellement jusqu'à l'ouverture d'un café associatif appuyée par la mairie. A ce moment le village n'avait plus de lieu où les habitants pouvaient se retrouver quotidiennement. Aujourd'hui nous sommes sur trois lieux : un café, un atelier de fabrication et un espace de formation.

La dimension agroécologique n'était pas la plus prégnante au lancement du tiers-lieu. Elle s'est imposée au fur et à mesure que de jeunes paysans agriculteurs rejoignaient le collectif. De là, les rencontres, la dynamique et le support que pouvait fournir l'association ont mené au développement de projets répondant aux problématiques partagées par les membres du collectif.

La Smalah a porté pendant deux ans avec les professionnels du territoire un projet de PAT qui est ensuite devenu une DAT (Démarche Alimentaire de Territoire : prises de contacts, diagnostic et mise en place de réseau avant de structurer un projet mature). Il a abouti aujourd'hui à la création d'une légumerie coopérative destinée à transformer des produits locaux pour les cuisines collectives. Cette coopérative est une structure autonome désormais même si les liens restent forts. L'association porte maintenant un nouveau projet agroécologique sur deux volets : opérationnel et recherche. Le but est de développer l'autonomie technique des paysans avec des formations, de la conception et de la construction d'outils collectifs. L'objectif est également de fédérer des acteurs non exclusivement agricoles autour de cette question et ainsi d'appuyer la prise en charge de la transition agroécologique par le territoire. C'est plus précisément cette question de la territorialisation de la transition agroécologique qui sera l'objet d'une thèse que je mènerai en parallèle.

Pour accomplir ce travail nous collaborons avec des acteurs publics comme la Région N-A ou le Département, des acteurs professionnels aussi comme l'ADEAR locale ou l'Atelier Paysan et enfin des laboratoires de recherche indépendants et publics.

Le socle des actions doit être porté par un collectif. Des personnes qui se mobilisent à l'origine pour construire des réponses à leurs problématiques. De ma petite expérience il me semble que c'est la clef de la pérennité des projets. Les tiers-lieux viennent alors en soutien de cette dynamique avec des compétences techniques et d'animation de collectif (la partie la plus dure ?). Aussi, on a l'impression de s'éparpiller mais en fait il y a un intérêt à avancer sur plusieurs sujets de front.