

Compte-rendu des sous-groupes

Webinaire 2 : Mobiliser autour de son projet, le diagnostic de territoire

Mardi 05 octobre 2021 de 16h à 18h

Organisé et animé par Manon Jaccard (Réseau Cocagne), Mélissa Gentile (Coopérative des Tiers-Lieux), Lucile Aignon (Coopérative des Tiers-Lieux), Julie Henry (Le 100e Singe), Iris Guillaumot (RENETA), Marketa Supkova (MADABREST) et Timothée Herviault (INRAE/FAB'LIM)

Atelier 1

QUESTIONS	<ul style="list-style-type: none"> Qu'est-ce qui a orienté le choix des activités relatives aux dimensions alimentaires et agricoles ? Outils mis en place (décrire la stratégie de concertation ou des outils utilisés). Mise en place d'un projet politique? 	Détaillez une activité révélatrice de l'une des promesses (justice alimentaire, alimentation citoyenne, coopération au travail)
Témoignage 1 : Lolab	<p>Présentation d'Emile : projet de création de forêt jardin dans le Puy de Dôme. Association qui a pour objet de planter une première forêt jardin et d'en planter d'autres à terme.</p> <p>Eléments déclencheurs : terrain privé MAD de l'asso pour la plantation (peut être un prêt plus formel par la suite). A découvert la forêt jardin et l'Agro foresterie (AF) + avait envie de vivre à plusieurs, cultiver une FJ, permettre une autre forme d'agriculture de prendre place et de remplacer l'autre (sans phosphates etc.).</p> <p>Coopération : sur le territoire il y a déjà des FJ qui se créent : mais est partie de l'idée et a trouvé le territoire par la suite (mère qui avait 1ha attenante à la maison, était en fermage, la mère a acheté le terrain et c'est elle qui met à dispo le terrain). Relations avec les acteurs de terrain : enjeux de coopération : c'est une asso, il y a 4 membres actifs qui vivent sur le territoire + membres sympathisants. Le projet est récent.</p> <p>Concrètement : c'est la mère qui a donné le terrain et avait le souhait de planter le jardin à cet endroit. Elle a d'autres activités donc pas trop impliquée dans l'asso, mais présence d'un ami qui s'intéressait aux FJ et présent dans le même village. Mais surtout fait de hasard et de rencontres pour la construction : bouche à oreille et voisinage amical.</p>	
Témoignage 2 : Marina Galman	<p>Encore en phase d'élaboration du projet/construction : sont en Gironde en milieu rural : projet prématuré</p> <p>Emergence : moteur est le président de l'asso qui s'est montée avec des profils assez différents, 21 personnes, maraichers en polyculture-élevage, paysans boulanger, maraichage, viti mais aussi des archi, journalistes, avocats, pédologues : profils différents regroupés avec une personnalité qui a réussi à convaincre/mobiliser (président). Le président travaille depuis 40 ans dans l'agriculture, a œuvré dans les instances classiques de l'agriculture pour aller vers l'agroécologie. Propriétaire d'un grand château viticole à Sauternes + exploitation céréales : s'est heurté à l'immobilisme traditionnel des structures classiques donc envie de mettre d'autres choses en place + ses enfants installés en tant qu'agriculteurs et a constaté qu'il y a une solitude pour les jeunes notamment HCF, donc avait envie de développer quelque chose pour contrer l'échec, notamment pour les HCF.</p> <p>Ces moteurs sont issus du constat partagé avec les membres de l'asso : difficultés à faire évoluer l'agriculture, évidence qu'il faille la faire évoluer car épuisement des sols... constats fait issus de leur activité professionnelle.</p> <p>+ lieu qui était en vente : donc a fait converger ce projet pour la création du TLN.</p> <p>Outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - leader avec une vision, expertise dans le domaine agricole, mais cercle professionnel et amical important (ancien comptable de son château par exemple) : réseau d'abord. - salariée qui avant travaillait dans une collectivité : donc a apporté son réseau d'élus, de partenaires... : développement du réseau de l'asso - ont un volet formation qu'ils développent : identification des organismes de formation qu'ils vont rencontrer/échanger avec eux sur les liens qui peuvent être créés avec eux...-- <p>> RDV individuels, enquêtes de terrain pour se présenter, présenter le projet et créer des points d'accroches, envisager des réciprocity</p> <p>- liens avec les habitants pas encore faits, mais à venir. Ont envie de trouver des gens qui souhaitent s'impliquer. L'enjeu est d'arriver à définir le co-working avec différents</p>	Le lieu est un outil au service du projet : il ne faut pas attendre qu'il y ait le lieu pour penser les usages : on peut imaginer plusieurs activités de façon ponctuelle

	<p>utilisateurs. Pour l'instant plutôt focalisée sur la question financière car difficile de faire émerger le projet. Pour l'instant le bâtiment n'est pas du tout utilisable.</p>	
<p>Témoignage 3 : Justine Ripert</p>	<p>Animatrice dans un tiers lieu dans le 31, sud de la haute Garonne au pied des Pyrénées TL créé par 4 personnes morales : BGE, AFIDEL, Jardin du Comminges, MJC de Saint Godens Sur le lieu c'est très parlant : élément déclencheur a été l'envie des 4 structures de travailler ensemble, même si elles se connaissaient se réunir dans des mêmes locaux : projet né en 2015 mais pour l'instant toujours pas dans de nouveaux locaux, mais voulaient commencer les activités tout de suite large panel d'activités, depuis 2 ans gros développement sur l'écopole alimentaire : couveuse maraîchère en lien avec le pays Comminges Pyrénées, jardins du Comminges, acce et création à un magasin coopératif, jardin partagé, animation, sensibilisation via des ateliers cuisines, conférences, projections débat, journée de formation pour bénévoles et salariés de structures sociales Construction de la coopération : dimension alimentaire et agricole arrive après d'autres dimensions mais elles sont complémentaires : rencontre e 4 directions avec une volonté personnelle de travailler ens les jardins du Comminges font du maraichage bio et entretien d'espaces verts donc dimension agricole mais ne pouvaient pas développer le TL tous seuls --> l'intérêt de réunit les structures étaient que le TL touche un public large, et l'(idée était de travailler sur les parcours des personnes (ex : une personne rentre au jardin de Comminges car en insertion, puis BGE pour créer une entreprise, puis accompagnée par une autre structure pour la création d'un magasin coop...) : les parcours ne sont pas forcément linéaires et ils voulaient insister là-dessus Outils de diagnostics mobilisés : ont surtout 3 personnes touchées (1.collectivités/pouvoirs publics = reconnaissance pr les personnes morales qui ont fondé l'asso et ont l'habitude de travailler avec les comcom...) 2. public = réunions d'informations pour rendre compte du projet, communication grand public, public et utilisateurs ont été invités à la réunion de création du TL (ont été questionnées sur la pertinence du projet, actions intéressantes à mener...) sur la dimension agricole : avec des citoyens dans cette démarche (coordinateurs et accompagnants) mais démarche citoyenne jardins partagés : travaillent avec des structures sociales et présentent les projets de l'écopole alimentaire pareil pour les formations...</p>	
<p>Témoignage 4 : Christophe</p>	<p>Initiative personnelle : a expérimenté lui-même l'autonomie alimentaire pendant 10 ans : 70% de ce qu'il mangeait venait de chez lui : maraichage, poules pondeuses... Puis production de plants, viti... puis à Lescar Pau a aidé à mettre en place une exploitation pour alimenter une épicerie solidaire...</p> <p>Puis remet en route le potager familial : veut partager son expérience sur des chantiers participatifs via des jardins auxquels il a accès : 2 jardins à mettre en place + le sien. L'objectif du projet est de sensibiliser les particuliers pour qu'ils puissent mettre en place un jardin vivrier selon le temps qu'ils ont, le degré d'autonomie qu'ils désirent...</p> <p>Pour la structuration (fait le 1er chantier participatif dans la semaine qui suit, puis ateliers chez lui) : grâce à la mise en relation via une alliance sur la coopération de projets (site internet) pour l'aider à mettre en place un modèle économique sur un TL associé à des espaces extérieurs (TL n'a pas vu le jour mais travail a été fait dessus), réunions zoom régulière et travaillent sur différents projets (création foncière, création de TL, collaboration avec un lycée agricole au Cameroun) + en lien avec le réseau CIVAM des Deux-Sèvres : "<i>Marais Bouillet</i>" (je ne suis pas sûre de l'orthographe) (avec des particuliers dans le réseau et pas que des professionnels du secteur.</p> <p>cafés citoyens dans différentes exploitations... car demande de maraichers locaux de développer des techniques maraîchères sans travail du sol + mutualisation de production de plans...</p>	
<p>Plénière Témoignage 5 Les râteleurs</p>	<p>Création d'une association par un bureau d'étude qui travaillait sur les questions alimentaires ailleurs qu'en NA. Ont utilisé leur méthodologie de bureau d'études pour montrer que les gens étaient pauvres mais ne manquaient pas de compétences. + accès à l'alimentation entravé par les problèmes de transformation alimentaire.</p> <p>Ont sensibilisé, informé, impliqué les citoyens pour identifier leurs stratégies pour définir avec eux le programme et ne pas reposer sur du don alimentaire. Ont fait du porte à porte car les personnes invisibles sur l'espace public ne seraient pas venues d'elles-mêmes : les ont invité à un atelier de cuisine de rue : les a réunis et ont commencé à échanger. Ce qui a permis de les inviter à participer à des ateliers par la suite. Ce sont ces ateliers de cuisine de rue qui ont permis de rencontrer les gens et mieux comprendre leurs stratégies (par ex pour la communauté maghrébine : étaient bien informés sur la question de groupement d'achat, ont une bonne organisation commune). Degré d'opérationnalité des choses très pratique et concret.</p> <p>Pour organiser un programme, ont évité l'unique parole donc ont organisé des réunions ateliers-nouilles : pour discuter de ce qu'ils pouvaient faire ensemble : n'avaient pas imaginé que les gens voulaient aussi faire des jardins et pas que des cuisines.</p>	

	<p>En parallèle : ont perçu que le pays foyen avait des opportunités importantes par rapport aux TLN. Ne voulaient pas demander aux collectivités des financements pour des cuisines collectives car ces équipements sont souvent sous-utilisés (20h/semaine).</p> <p>Ont mis 18 mois à avoir l'acceptation du propriétaire (département), pour mettre un pied dans la porte de la cuisine collective du collège... car les collectivités avaient peur de la venue d'autres acteurs pour l'utilisation des cuisines collectives.</p> <p>Bon support : cuisines de rue + formation des bénévoles + transmission des bénévoles --> les gens ont besoin de donner pour exister socialement : faisaient en sorte que ce qui était cuisiné le soit pour que les gens puissent aussi en donner à d'autres.</p> <p>Les Râteleurs n'ont pas de lieux spécifiques : ils ont des lieux mis à disposition : espace public, laboratoires, collèges, salles des fêtes.</p> <p>Auprès des collectivités : payent la location au collège</p>	
<p>Plénière Témoignage 6 : Kévin Certenais</p>	<p>Le plat de résistance : association créée en 2018 par des paysans</p> <p>Réflexion sur la production alimentaire</p> <p>Dans une ancienne porcherie : Kévin a acheté en 2018 et crée l'association : puis au sein de ce bâtiment il y a un élevage aquaponique, puis arbres fruitiers</p> <p>Cantine à la ferme</p> <p>Mobilisation pour l'aquaponie : CIVAM avec une formation et un groupe permaculture du coin</p> <p>Les 2 années suivantes : chantiers collectifs pour transformer une partie de la porcherie en cuisine collective avec beaucoup de repas partagés</p> <p>+réflexions de comment allier manuel à la réflexion : conférences gesticulées, films pour réfléchir à ce dont tout le monde a envie : c'est quoi les normes, les impacts de la société capitaliste, ce qu'ils veulent garder ou non...</p> <p>Réseaux de ravitaillement, participation à des manifestations...</p> <p>L'asso est passée de 6 à 11 avec 8 actifs dans le bureau et accompagnement par une structure extérieure pour que chacun puisse préciser ses attentes</p> <p>Puis MAD gratuite du lieu à l'asso, avec la question de la propriété qui est remise en question...</p> <p>+ réponse à l'AAP : Appui aux micro-projets innovants : avoir du fonds et créer un comité de partenaires : Emaus, centres socio-culturels...</p> <p>Font à manger et amènent sur un TL</p> <p>Insistent sur le fait que le temps de cuisine et de partage créer des espaces de diffusion, de partage... + au moment des vaisselles (cantine participative), pratiquent le prix libre et indicatif (prix de 4€ pour s'approvisionner avec des produits locaux auprès des paysans du coin) : voulaient faire les liens avec les maraichers de la commune, en circuit court : engagement moral avec les agriculteurs, récup' avec eux pour les légumes vieux et font de la transformation moitié pour les agriculteurs moitié pour le TL. Pas de contrats AMAP mais fidélisation des paysans</p> <p>en lien avec les CIVAM, Conf locales</p> <p>7e pour les charges</p> <p>10€ salariat</p> <p>12€ et plus pour soutenir l'ensemble des activités de l'association</p> <p>Vont développer un repas concert, repas films, repas conférences... pour réfléchir à différents modèles économiques</p> <p>Pas de site internet, ni facebook, mais se sont développés par le bouche à oreille, visites de fermes avec le CIVAM</p> <p>Entre 15 et 20 personnes d'Emmaus et de paysans et de paysannes, qui viennent avec leur voisins.</p> <p>Il faut être adhérents à l'asso pour venir manger (1€), et des paysans viennent en groupement d'employeurs qui viennent utiliser la cuisine pour faire leurs réunions.</p>	

Atelier 2

QUESTIONS	<ul style="list-style-type: none"> Qu'est-ce qui a orienté le choix des activités relatives aux dimensions alimentaires et agricoles ? Outils mis en place (décrire la stratégie de concertation ou des outils utilisés). Mise en place d'un projet politique? 	Détaillez une activité révélatrice de l'une des promesses (justice alimentaire, alimentation citoyenne, coopération au travail)
<p>Témoignage 1 : La Grange au grains / Lot et Garonne</p>	<p>La Grange au grains / Lot et Garonne / Célia</p> <p>Mettre en musique des activités agricoles sur un petit hameau / jardin éducation à l'environnement /</p> <p>Opportunité : Grange vide qui se détériore depuis 10 ans /</p> <p>Concertation des habitants et des différentes parties prenantes + autres acteurs qu'on nous a dit de rencontrer / Mesurer auprès des personnes l'intérêt que cela suscite + capacité à s'impliquer</p>	

	<p>Idées de dégager des grands enjeux, répondre à des besoins pour vérifier les hypothèses de départ</p> <p>Politique oui car tou.te.s engagés en faveur d'une transition écologique et alimentaire + notions de capacitation citoyenne / empowerment.</p> <p>Utilisation d'un outil de recensement des besoins ? Convention Territoriale Globale / CAF - Collectivités - MSA > orienter nos recherches.</p> <p>Présence de la MSA fait le lien avec nos préoccupations agricoles et de transformations.</p>	
<p>Témoignage 2 : Les Anges Gardins / MENADEL et St Hubert</p>	<p>Audrey - Les Anges Gardins / MENADEL et St Hubert : Projet de départ plutôt politique puisque directeur avait monté un projet Villes Transitions Alim Locale Durable + Comm de Communes qui veut agir sur accessibilité alimentaire. Présence future d'un écopole.</p> <p>Jardins d'insertion à la base avec insertion par l'activité / atelier de transformation sur la côte d'Opale / ouverture du TL en fev 2019 / 389 adhérents des villes autour de Loos en Gohelle (comm de comm de la Cale) + partenaires = bailleurs sociaux, villes autres associations + les habitants peuvent devenir acteurs en proposant des animations.</p> <p>Comment gérer la gouvernance multi acteurs : cf. webinaire plus tard. Célia : quand on est allé à la rencontre des personnes, on a entendu plein de choses + intérêt de participer dans le projet et du coup cela a beaucoup joué car des personnes motivées nous ont ensuite rejoint. Enquête : trame d'entretien semi directif pour laisser libre court à la parole / entretenir le lien avec les personnes rencontrées, chercher la validation dans ce que nous avons repéré dans les entretiens / quel type d'acteurs ? des collectivités, des acteurs associatifs et culturels, on a été large et on avait aussi en tête des créations de structures juridiques avec différents types de personnes, différents types d'acteurs...</p>	<p>Différents volets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - agricole : microferme qui rend service aux habitants en co-producteurs // régie de service agroécologique lié à l'agroforesterie, - alimentaire : futur marché des producteurs car lien avec les producteurs bio / paniers solidaires / paniers ASPIR qui sont destinés à des personnes en surpoids, ateliers de cuisines de différentes sortes : cuisine de rue + ateliers de cuisines enchantés + cuisine responsable = valorisation financières (presta, subventions ou monnaie locale), - sensibilisation et formation : 2 éléments capacitants par mois + chantiers coopératifs au jardin où les usagers aident à mettre en place le volet fruitier > systèmes d'échanges local (SEL = monnaie locale = la Mane) pour le bénévolat qui donne droit à du temps de ateliers cuisine, vide frigo avec des adhérents qui peuvent retirer des menus (contre de la Mane)...partenariat avec des Biocoop... - laboratoire
<p>Témoignage 3 : Ecopole Mirabeau vers Montpellier</p>	<p>Aurélie TAQUART - Ecopole Mirabeau vers Montpellier A l'origine projet de centre d'enfouissement des déchets sur terrain agricole >>> mobilisation citoyenne contre le projet >> commune a racheté le terrain. Commune a fait appel au Conservatoire d'Espaces Naturels (CEN) / site pilote de reconquête pour la biodiversité / rejoint par 1 premier porteur de projet = vigne de Cocagne (1ere structure de cocagne en vigne).</p>	<p>Catégorie Tiers Lieu : par nature évolutif donc va évoluer 4 structures agricoles dont 2 qui sont insertion (oléiculture, caprins, ovins... plantations de mares, de haies... reconquête et restauration biodiversité par pastoralisme et agroforesterie). Volet social : lien intergénérationnel et lien avec la population Volet pédagogique : sensibilisation école et activités ludiques Volet Formation axée sur agroécologie et gestion des espaces naturel agroécologiques / CEN par la gestion des IAE et un partenariat plus original avec école d'archi : étudiants viennent sur le site et travaillent sur le réemploi des matériaux. En adéquation avec les structures agricoles et un usage par la suite. Partenariats avec MTP Sup Agro et INRAE : axes sur gouvernance et durabilité + mesures de l'impact des pratiques agricoles sur biodiversité + méthodes de répliquabilité du modèle. Contribue au développement économique du territoire par la multi activités du site + synergies + création d'emplois (30 aines dont 20 en insertion).</p>
<p>Témoignage 4 : Jardins de Kodu, à côté de Lyon</p>	<p>Jardin de Kodu, à côté de Lyon (Denis) : Point de départ : projet politique avec projet global de revenu de base en nature / Objet = abolir l'échange dans notre orga. Jardin collectif sur lequel chantiers participatifs Alimentaire : cantine de quartier > ateliers en pied d'immeuble sorte de cuisine de rue. Récupération d'invendus bios.</p>	

	<p>Comment a émergé le projet ? impulsion de mettre en place un revenu de base en nature + opportunité de récupérer un terrain + mettre en place une cuisine de quartier avec le Centre Social en 2017</p>	
<p>Témoignage 5 - Le Plat de Résistance</p>	<p>Le Plat de Résistance - Kevin Certenais - 6 personnes - 3 femmes et 3 hommes / privées d'emploi / paysans</p> <p>Octobre 2018 : fondation : constat du manque de cuisine sur des lieux de lutte ou + vision Réseau Salariat qui réfléchisse à une vision post capitalistes.</p> <p>Sur le lieu : aquaponie + sur 1 ha de terrain : arboriculture et production de fruits (2018 - 2019) : faire connaître par le CIVAM/</p> <p>(2020 - 2021) : Chantiers collectifs pour transformer la porcherie en cantine / cuisine avec repas le midi et le soir. Comment allier le côté manuel et le côté réflexions qui amène du Politique pour se construire une vision critique et de ce quoi on a envie : c'est quoi les communs, c'est quoi les normes dans notre société capitaliste / assumer nos positions et nos réflexions. Partie cantine mobile qui nous permet d'aller sur des manifestations et des grèves. Réseau de ravitaillement d'autres villes pour participer aux manifs.</p> <p>Nous sommes passées de 6 à 11 (avec 8 actifs dans le bureau > on fonctionne en collégiale) + accompagnement extérieur pour que chacun trouve sa place. Mise à disposition gratuite du lieu à l'association. Réflexion sur la propriété : mise à disposition gratuite car contre le fait de valorisation de capital ou de propriété. AMPLI : appui aux projets locaux innovants : créer un comité de partenaires avec Emmaus, les CS, Se mettre autour de la table et créer un projet : qu'est-ce qu'on peut faire ensemble ?</p> <p>La cantine à la ferme est ouverte tous les mercredis midis (30aine de personnes par jour dont des paysans chez qui on se fournit/ être adhérent à l'asso pour venir manger) + tous les vendredis on l'emmène sur 1 TL à 20 kms (entre 15 et 18 personnes le midi)</p> <p>Commission cantine : pour cuisiner ensemble. Il se crée qqch de l'intime dans ce temps-là et aussi dans les temps de vaisselle. Pratique du prix libre et indicatif.</p> <p>Idée au début de faire du maraichage mais en fait : on a préféré faire des circuits courts avec des partenaires locaux, on trouve tout à 30 kms à la ronde.</p> <p>4€ pour le repas / 7 € pour repas et charges / 10 € pour repas charges et salariat / 12€ = soutien</p> <p>On développe : 1 samedis par moi / repas film /concert, conférences pour réfléchir sur une autre modèle de société</p> <p>C'est le bouche à oreille qui fonctionne : pas de FB ni de site... participation à De Ferme en Ferme.</p> <p>A qui appartient votre ferme ? Je suis toujours propriétaire avec une mise à disposition à l'association > réflexions sur le sujet ; coopérative, Terres de Liens???.....</p>	
<p>Témoignage 6 : Les Rateleurs - Porte de Sainte-Foy-la-Grande</p>	<p>Les Râteleurs / Sainte-Foy-la-Grande / Eric Prédine</p> <p>Porte à porte pour savoir quelles sont les stratégies alimentaires des personnes ? Sensibiliser / informer à travers du porte à porte et des ateliers de cuisine de rue.</p> <p>Les râteleurs n'ont pas de lieu spécifique dédié : intervention salle des fêtes, espace public, mais on manque de lieu vitrine pour ne plus dépendre de l'extérieur pour organiser nos activités. Sur chaque territoire : beaucoup de potentialités d'équipements peu valorisés. Donc identifier ces potentiels inutilisés, ça fait partie de nos diagnostics (notamment les collèges, lycées...)</p> <p>Porte à porte avec invitation de participer à un atelier de cuisine de rue avec ingrédients + pendant l'atelier, ils ont parlé de bouffe et de leurs stratégies.</p> <p>Ensuite on a essayé de les faire revenir en appliquant ce qu'ils avaient dit.</p> <p>Objectif : Mieux comprendre les stratégies des personnes : notions de groupements d'achats, rien à leur apprendre pour achat des moutons / semoule par sacs de 100kgs.</p> <p>A travers ces discussions, degrés d'opérationnalité des choses très pratique et très concrètes.</p> <p>Faire qqch avec les mains pour que la tête libère la parole : atelier nouilles > synthèse sur ce qu'on pourrait faire ensemble.</p> <p>Les gens ont réclamé des jardins.</p> <p>On a mis 18 mois pour mettre un pied dans la porte de la cuisine pédagogique du collège (équipement sous utilisé) > montre le fonctionnement en silo des territoires qui se plaignent de ne pas avoir assez d'argent pour construire des équipements alors qu'il y a déjà tout sur le territoire mais sous-utilisé.</p>	

	<p>Formation : Comment jardiner petit et efficace ? Réseau avec les producteurs pour des pratiques de glanage.</p> <p>L'essentiel pour impliquer : cuisine de rue / alterner discussions et avec les mains / le FAIRE / Formations des bénévoles et transmissions envers les bénévoles.</p> <p>Les gens ont besoin de DONNER pour exister socialement / soupe mitonnée / Don aux personnes dans le besoin : 1 pour eux et 1 pour offrir.</p> <p>Reportage sur You Tube : La Ressourcerie https://www.youtube.com/watch?v=ur_afAsm2oU</p>	
--	---	--

Atelier 3

QUESTIONS	<ul style="list-style-type: none"> Qu'est-ce qui a orienté le choix des activités relatives aux dimensions alimentaires et agricoles ? Outils mis en place (décrire la stratégie de concertation ou des outils utilisés). Mise en place d'un projet politique?
Témoignage 1 – MJC dans le Pays roannais (George Goyet)	<p>Création d'une AMAP en 2007 + formation sur la transition, la permaculture, création de nouvelles activités (jardins partagés, cuisine, repas conviviaux, santé et coordination de la médecine générale sur le surpoids, diabète, cancers...). Cherche l'interaction entre ses secteurs d'activités.</p> <p>EVS + LEADER pour mettre en place un PAT</p> <p>Besoin de reconnexion entre producteurs, transformateurs et consommateurs puissent travailler ensemble et se connecter avec la MJC. Cohésion sociale, c'est quoi la transition alimentaire et comment faire face. Sujet identifié par plusieurs acteurs et inscrit dans le projet associatif de la MJC. Recherche avec les asso familiales rurales et CUMA pour récupérer les surplus et les associations caritatives pour coordonner la redistribution.</p> <p>Connaissance du territoire, écoute des démarches, la transition par l'éducation populaire comme méthode</p>
Témoignage 2 – Nicole Erdan	<p>Cheffe du pôle transition écologique DREAL Guadeloupe. Accompagnement optimiser des jardins. Volet Développement Durable avec Economie Circulaire</p> <p>Territoire insulaire / pression</p> <p>Lauréate AFD</p> <p>Aller plus loin. Plan pauvreté et plan alimentaire, cartographie de jardins. Vaste domaine, comment capitaliser tout cela au sein de la commune et le mettre au service de mon territoire. Programme d'insertion. Intergénérationnelle. Tourisme et produits locaux. Un ensemble de diagnostics dits "classique" qui est vecteur d'une action territoriale</p>
Témoignage 3 – Projet Source (Tiphaine Viron)	<p>Porteuse de projet, maraichère, agriculture en reconversion, permaculture dans le 86</p> <p>Besoin de bien se rémunérer, travailler à plusieurs. Triptyque : production alimentation durable, économique et culturel et lien social. Réinventer le travail agricole, travailler à plusieurs, efficacité, attirer sur l'épicerie solidaire, café solidaire des publics via d'autres pratiques plus responsables maintenant car le contexte d'impose, affolement des pouvoirs publics, lâcher les vannes d'un point de vue financier. Vision de notre ferme à 25 ans</p> <p>Contexte : est agricultrice / 2 départs sur 3 n'est pas remplacé / pas de TL autour d'eux, pas d'alimentation bio, population demandeuse mais pas d'offre, pas de cellule familiale, ni la machinerie donc besoin de réinventer cette façon de travailler. Vécu personnel qui donne une force particulière à ce projet</p>
Témoignage 4 – Centre social rural (Aurélie Turpin)	<p>Centre social rural entre Angers et Cholet Transition écologique (49) Chemillé - Label Fabriques de Territoires</p> <p>Projets sur l'alimentation : atelier cuisine,</p> <p>Territoire : 400% des besoins pourvus sur le papier mais la production part ailleurs, reterritorialisation de la production, comment intégrer cette production avec nos besoin de crèches, centre de loisirs... penser conserverie, grainothèque, séchoir solaire, low-tech</p>

Le pôle social a œuvré sur la mise en place, cuisiner avec son panier de restos du cœur, réunit les gens, et fédère, idée de banquet. Crise du covid a accéléré les choses. Le projet social a été requestionné, l'alimentation est un sujet transversal.

Réponse à la précarité alimentaire. Fragilisation de la population. 17% de SAU en bio. L'alimentation comme outil pour la cohésion sociale