

Compte-rendu

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 Aigron (Coopérative des Tiers-Lieux), Julie Henry (Le 100e Singe), Iris Guillaumot (RENETA), Marketa Supkova (MADABREST) et Timothée Hervault (INRAE/FAB'LIM)

L'objectif est d'insister sur le besoin de prise en compte des dimensions individuelle et collective dans le projet de tiers-lieu et de la nécessaire interaction entre le tiers-lieu et son territoire. Les méthodes de diagnostic territorial dans le cas des tiers-lieux nourriciers seront en ce sens particulièrement abordées pour voir comment mobiliser ses réseaux.

Programme

- Bref rappel de la caractérisation des tiers-lieux nourriciers. *Mélissa Gentile*
- Atelier de production : auto-diagnostic, illustrations et échanges
- Comment les mobiliser dans le cadre de la préfiguration de mon tiers-lieu ? Quelle mise en mouvement dans l'espace public ? Une programmation collective des activités, des activités autoportées ?
 - Retour d'expériences des Râteleurs. *Eric Prédine*
 - Retour d'expériences du Plat de résistance. *Kévin Certenais*
 - Echanges de pair-à-pair, vos outils / méthodo et bonnes pratiques.
- Présentation de la démarche de diagnostic territorial partagé. *Mélissa Gentile*
- Conclusion. *Manon Jaccard*

Brise glace – Mélissa Gentile

Qui sont les participants ? Présentation de quelque projets (nom, département, état d'avancement).

Rappels sur les caractéristiques des tiers-lieux nourriciers et définitions. Il existe une multitude de tiers-lieux nourriciers.

Présentation Juliette Peres

Présentation de l'étude sur les tiers-lieu nourriciers en 2019-2020 en lien avec l'INRAE. Valorisation dans la brochure FAB'LIM. Caractéristiques générales et spécifique. Travail réalisé avec Julie Dechancé (*voir compte-rendu webinaire 1*).

Je dois comprendre que derrière le terme "alimentaire" vous incluez la notion des cuisines ?

Juliette Peres - Oui bien inclut. Les projets qui ont des ateliers cuisines, travaille sur la lacto-fermentation, sensibilisation aux produits de saison, etc.

Témoignage Eric Prédine (Les Râteleurs)

[...]

Alterner discussion et pratique.

On propose aux gens qui participent aux ateliers de s'impliquer à leur tour dans l'animation

Points clés : formation des bénévoles et transmission dans une posture d'éducation populaire. Et pour la mobilisation des habitants : passer par des ateliers de cuisine de rue en mêlant le faire et les échanges. Les espaces de discussion au moment de la préparation sont des temps forts

[...]

Témoignage Kevin Certenais (Le plat de résistance)

Présentation de la création de l'association.

Lieux : élevage de truites en aquaponie + plantation de fruitiers

2018-2019 mise en place de la production avec aide du Civam du Haut Bocage

Puis chantiers collectifs les deux années qui ont suivi pour transformer la porcherie en cuisine collective (à 20-25) + moments de convivialité (repas partagés) + moment de réflexion le soir (conférences, film, etc.) pour amener des réflexions, du débat. Ex : questions des normes, question des ateliers de transfo.

Cantine depuis le début - cantine mobile pour aller sur des manifestations, des grèves (ex : jeunes pour le climat, retraites, contre les bassines, etc.).

On est passé de 6 à 11 (8 actifs dans le bureau).

Mise à disposition gratuite du lieu à l'association (remise en question de la propriété, du capital). Réponse à un appel à projet de la région Nouvelle-Aquitaine. Pour avoir du fonds mais aussi créer un réseau de partenaires (La Colporteuse, Emmaus, etc.). Partage avec les autres associations.

Prochain gros chantier sur le passage à une propriété collective. Cantine ouverte tous les vendredi midi.

Commission cantine d'une quinzaine de personnes. Rdv tous les mercredi matin pour cuisiner. Le temps de cuisine est un espace de discussion, de création de lien. Idem vaisselle. Prix libre et indicatif (fixé à 4e). Approvisionnement en produits locaux et bio. Au début idée de produire sur place (maraichage) mais finalement a paru plus pertinent et de travailler avec les paysans locaux. On a de la chance de pouvoir tout trouver dans un petit rayon.

Réfléchir à une autre société.

On a commencé à peut-être 15 et aujourd'hui 20 ou 30. Fonctionne au bouche à oreille (pas de facebook par exemple). Participation à des visites de ferme aussi avec le Civam.

A qui appartient la ferme en ce moment ?

Kevin Certenais - Je suis toujours propriétaire et mise à disposition. Mais souhaite revendre, en pleine réflexion là-dessus (statut, etc.).

Quel engagement avec les agriculteurs locaux ?

Kevin Certenais - Panier, marché à la ferme. Engagement moral les uns envers les autres, un peu de récupération quand surplus. A ce moment on fait des ateliers de transfo en faisant moitié moitié. Pour les événements le week-end on travaille avec d'autres maraichers. On essaye de partager.

Y a-t-il du monde qui vient à la cantine ? Nombre de personnes, type de public ?

Kevin Certenais – Mercredi : moyenne de 20 personnes (15-30). Public : adhérents des assos avec qui on travaille, beaucoup de paysans et paysannes, qui viennent aussi avec leurs voisins. Il faut être adhérent à l'association pour venir manger (à partir de 1 euro). Paysans en groupement d'employeurs. Sur Bressuire, trentaine de locataires.

Est-ce que ces expériences sont documentées ?

Eric Prédine - Films. Labo de recherche au sein de saluterre. On va aussi créer une trame alimentaire avec le Pays Foyen en tant qu'expérimentation de recherche. Terrain d'expérimentation pour voir comment le faire ailleurs. Le mieux pour découvrir c'est le film.

Kevin Certenais - Pas de site ni de vidéos, quelques flyers et lettres d'infos. Mais pas de documents de synthèse.

Où en est le projet de jardins que vous évoquiez suite aux ateliers de cuisine de rue : à l'ébauche ou réalisé ? plutôt sous forme partagée ou individuelle ? Sur des parcelles de la commune ?

Eric Prédine – Pas mal d'associations qui veulent le faire du coup on leur laisse. Nous on s'est plutôt occupé du partage des jardins individuels. Comment jardiner petit et efficace ? Aussi, dans les actions fortement reprise, le glanage

Ne serait-il pas intéressant d'approfondir le côté acquisition et propriété des lieux sur les différents projets ?

Mélissa Gentile – Abordé plus précisément dans un autre webinaire.

Eric Prédine – Les râteleurs pas de lieux spécifique. On a les lieux qu'on nous met à disposition. Aujourd'hui on a un manque, c'est un lieux vitrine pour ne plus dépendre de l'extérieur pour organiser nos activités. A la recherche des bonnes opportunités.

Quels étaient les arguments les plus forts qui ont pesé finalement vis à vis de la collectivité de vous laisser entrer après les 18 mois dans la cuisine collective ?

Eric Prédine – Faire ses preuves. Au départ 2 demi-journées par trimestre, maintenant 12j par an. Montrer qu'on savait laisser les lieux propres. S'approprier. Par rapport au département, argument de l'économie de la coopération et la solidarité car sous-utilisation. On paye/on loue - et l'argent revient au collège. Argument de raison.

Cela ne vous manque pas un lieu de rassemblement ?

Eric Prédine – Enormément car pas tout à fait libre pour se réunir. On dépend de autorisation et disponibilité de salle. Il y a une volonté de minimiser l'engouement de l'éducation populaire. Il faut qu'on soit un peu plus libre. Prochain projet : maison de l'alimentation durable. On patine un peu mais ça se décoince. Première qualité la pugnacité. Être sûr de son parti pris politique.

Présentation Mélissa Gentil – Le diagnostic de territoire

Identifier les forces / faiblesses/ atouts du territoire. On se donne des axes prioritaires. Attention, territoire est un mot valise. Informer et mobiliser les habitants, les usages, les collectivités. Quels outils, quels rituels ont met en place. Attention aux réunionites et aux horaires qui vont influencer le type de public. Il ne s'agit pas de tout faire, il y a aussi d'autres acteurs sur les territoire - rechercher des complémentarités. Prendre soin d'être toujours à l'écoute et de garder ses habitudes. Il y a plein d'interstices prétexte favorables à la discussion.

[...]

Questions / Réponses

Docs/ infos partagés

- Film des Râteleurs: https://www.youtube.com/watch?v=ur_afAsm2oU
- Conférence gesticulée sur les normes :
https://www.youtube.com/watch?v=sNLNnZwcTc&ab_channel=L%27AtelierPaysan
- Calculateur de résilience alimentaire des territoires : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>
- Clip - Réseau de lieux en propriété d'usage: <http://clip.ouvaton.org/>
- Méthodologie en permaculture OBREDIM
- EFC (Économie de la Fonctionnalité et de la Coopération): <https://www.ieefc.eu/>