

# Même Pois-Chiche !

Même pois-chiche !  
n° 3

## Sommaire

*Un atelier participatif « le légume, de la terre à l'assiette »*  
*Des menus bios et locaux dans les accueils de loisirs ?*  
*Le marché bio/local/de saison à l'Utopic*  
*Vie Ensemble/Inra: co-détermination de l'assolement d'une parcelle en maraîchage de plein-champ*

### Un atelier participatif autour du légume

Le lundi 11 décembre a eu lieu un atelier de réflexion participatif autour du légume intitulé « de la terre à l'assiette ». Celui-ci s'est tenu dans le cadre des animations et réflexions globales de TEASER-Lab (concevoir un Territoire pour une Alimentation Saine et localisée, créatrice d'Emplois en milieu Rural), visant donc la co-construction d'un système agricole et alimentaire sur un territoire prenant comme point d'accroche Mirecourt, en mobilisant un écosystème d'acteurs aussi bien publics, privés, qu'associatifs, et en impliquant au maximum les usagers de ce système agri-alimentaire en devenir (cf « feu » La Lettre n°1, ancêtre de MPC) ... En bref, vous !

L'objectif, multiple, était de mettre en évidence et d'expliquer la place du légume dans les différentes initiatives du territoire, de les confronter afin de faire émerger convergences, concurrences, synergies et possibles actions collectives autour du légume.



Crédit : Romain Fêche (INRA-Aster)

Outre l'échange d'informations sur les actions des uns et des autres, la synthèse collective a ainsi permis de faire ressortir plusieurs éléments de convergence. Parmi ceux-ci, une convergence entre projet de légumerie porté par CitéoMix Mirecourt, maraîchage de plein champs à l'Inra, atelier maraîchage de l'AVSEA, et maraîchage en générale, à condition de tenir compte des éventuelles concurrences qui peuvent émerger avec les initiatives de production et distribution déjà en place localement. Dans cette perspective, un espace de concertation autour du légume réunissant tous les acteurs concernés devrait voir le jour. À noter également que le maraîchage de plein champ à l'Inra se fera en partenariat avec les associations de la Vie Ensemble, du Secours Populaire et des Restos du Cœur, ainsi qu'avec les enfants de l'Institut du Beau-Joly, et peut-être aussi avec des classes du LEGTA ...

## Edito

En cette période de nouvelle année, de souhaits de vœux à qui mieux mieux (meilleurs vœux soit dit en passant !), ce 1<sup>er</sup> numéro 2018 de MPC viendra finalement clôturer une fois pour toute 2017, revenant sur les événements de décembre 2017 (comme pour mieux se remettre dans le bain ...).

Un programme rétrospectif de décembre donc ... pour une fin d'année riche en événements !

Espérons qu'il en soit de même pour le début (et la suite) de celle-ci ! (ce qui devrait être le cas au regard des événements qui s'annoncent !).

Le comité de rédaction ouvert



## Les agités du bocal !



### Des menus bios et locaux dans les accueils de loisirs de la Fédération des Foyers Ruraux des Vosges ?

Dans le cadre de son initiative d'approvisionnement bio et local des accueils de loisirs de Mazirot, Baudricourt, la Fédération des Foyers Ruraux des Vosges a organisé le 21 décembre dernier une rencontre avec des producteurs bios et locaux du territoire. L'intention était de présenter l'initiative pour ensuite impliquer les quelques producteurs du territoire présents dans l'élaboration de menus à destination des enfants, à composer à partir de leurs productions pour contribuer à la démarche.

Il est question à terme d'une centaine de repas environ pendant les vacances scolaires, mais la Fédération des Foyers Ruraux veut s'engager progressivement en introduisant d'abord quelques produits, pour ensuite réaliser un repas complet dans la semaine, avant d'envisager une possible généralisation. Elle souhaiterait notamment travailler au maximum par contractualisation avec les producteurs. L'objectif de l'initiative est aussi de constituer une première expérience qui permettrait de modéliser l'approvisionnement sur les différents accueils de loisirs. Un groupe de travail avec les producteurs devrait ainsi se constituer lors d'une prochaine réunion fin janvier, pour notamment commencer à établir un « cahier des charges » des menus. Les cuisiniers de l'Institut du Beau-Joly devraient également être mobilisés dans le processus de formation des personnels de cuisine des accueils de loisirs.

Cette initiative est couplée à celles de diagnostic, formation, et sensibilisation au niveau d'une transition de la restauration collective vers une approvisionnement bio et local, portée par le LEGTA de Mirecourt et en association avec la FDFRV.

## Ceux qui ont la bougeotte ...



### **Un marché Bio et local de saison, avec un parfum de fête(s)**

Huile de colza, soupe de bourrache, légumes frais, terrines et autres conserves carnées, charcuteries, fromages divers, lait de soja, lentilles vertes, farines en tout genre, tisanes, infusions et autres herbes aromatiques, pains et pâtes... mais aussi artisanat local et musiciens étaient présents ce vendredi 15 décembre pour le 3<sup>ème</sup> marché Bio et local de saison organisé par le Café Utopic. 8 producteurs étaient présents, ainsi que 3 artisans, pour environ une centaine de visiteurs sur la soirée selon les organisateurs

La motivation première reste la sensibilisation à la production et la consommation bio et local sur le territoire, en rapprochant producteurs et consommateurs dans une ambiance conviviale et festive. En mêlant ainsi festivités et alimentation, le café et les Bios du coin cherche également à « extraire » l'alimentation bio et locale de ces espaces-temps habituels pour l'introduire sur d'autres créneaux qui sont généralement dédiés à la culture et à la fête (également présente sous des aires de marché de Noël ...).

En outre, les producteurs bios et locaux présents ont témoigné d'un retour positif par rapport à l'organisation de tels événements, principalement parce qu'il se situe en fin de journée et en fin de semaine, mais juste avant le week-end qui est souvent en partie dédié à la commercialisation.

L'hiver c'est super ! (ou presque ...)



Crédit photos: Céline Schott (Café Utopic)

**Contact: [romain.fecher@inra.fr](mailto:romain.fecher@inra.fr)**

## FOCUS



### **Vie Ensemble / INRA- Aster : Co-détermination de l'assolement d'une parcelle INRA en maraîchage de plein champ**

Dans le cadre de la diversification de ces productions, l'INRA Aster-Mirecourt va allouer une parcelle de 3 hectares à la production de légumes de plein-champ, et une autre parcelle de 3 ha à la mise en culture d'une association maïs/potiron à partir du printemps 2018. Afin de déterminer l'assolement de ladite parcelle, un échange avec les jardiniers de la Vie Ensemble dont une personne est également bénévole du Secours Populaire, a été organisé le 13 décembre.

Le but de l'exercice : définir les légumes qui intéressaient l'INRA et les jardiniers de la Vie Ensemble afin de cerner l'intérêt pour une mise en culture sur un espace de travail partagé afin de libérer de la place dans les jardins notamment. Ainsi, les bénévoles des associations pourraient s'investir dans cette mise en culture et les associations impliquées pourraient en retour bénéficier d'une partie de la production via ce partenariat Vie Ensemble/INRA-Aster, et dédier l'espace libéré sur les jardins à d'autres productions. Dans le cadre de ce projet, l'INRA souhaite réaliser un premier pas dans la co-construction d'un système agricole et alimentaire territorialisé.



Crédit: Louis Echampard (INRA-Aster)

Après une visite de la parcelle concernée et des échanges nourris entre les personnels INRA et les jardiniers, un assolement a pu être défini en fonction des impératifs de la filière longue (qui devrait accueillir la majeure partie de la production pour cette première année). Au programme culturel de la saison prochaine donc, un assolement prévisionnel qui devrait comprendre : pomme de terre, oignons, ail et carottes, fèves en association avec du blé de printemps pour sécuriser une production. Compte-tenu des surfaces cultivées, des besoins et demandes du territoire, ainsi que des débouchés disponibles, devrait s'ajouter à cela betteraves, navets, échalotes, choux, courges pour les graines, etc...

Ainsi, plusieurs chantiers seront réalisés sur cette parcelle de 3 ha et sur la parcelle en association de maïs/potiron (3 ha également) en partenariat avec les jardiniers de la Vie Ensemble, mais aussi peut-être avec des classes du Lycée Agricole et des enfants de l'Institut du Beau-Joly, voire avec les publics des Restos du Cœur et du Secours Populaire ...