

Même Pois-Chiche !

Même pois-chiche !
n° 6

Edito

Cette fois c'est sûr, le printemps s'est bel et bien affirmé ! (si vous aviez encore des doutes, ou si vous n'y étiez pas, quelques photos présentes ici en témoignent). On se demande même certains jours si ce sursaut d'orgueil n'est pas un peu exagéré ...

Les initiatives quant à elles vont bon train. Les ateliers autour d'une préfiguration PAT ont repris, mais les blocages restent présents: sans doute une réminiscence de l'hiver et de l'humeur qui peut l'accompagner. L'hiver est néanmoins une saison de préparation pour la suivante, le meilleur est donc à venir ...

Un petit remaniement exceptionnel (?) pour ce 6^{ème} numéro de Même Pois-Chiche !, qui intègre un peu de poésie (ça ne fait pas de mal), en lien avec les initiatives agricoles et alimentaires du territoire, et une envoyée spéciale. J'en profite pour vous rappeler que vos contributions à Même Pois-Chiche ! sont les bienvenues, et que le Comité de rédaction reste ouvert !

Bonne lecture,

Le comité de rédaction ouvert

Sommaire

Méli-mélo de l'info	juste en dessous !
Semaine de la fourche à la fourchette aux accueils de loisirs de la FDFRV	juste en dessous !
Des produits locaux à la cantine	en p2
Chantier participatif maraîchage de plein-champ	en p3
Le coin de la grogne	en p3
Atelier semences, semis, et bientôt repiquage avec des classes de Mirecourt	en p4

C'est pour bientôt !

- ◆ Suite du cycle de réunion de préfiguration d'un PAT à partir des initiatives agri-alimentaire, à la salle de travail de la ferme de Braquemont le 13 juin
- ◆ Une visite d'ici octobre de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier avec l'EPLEFPA dans le cadre de son projet LEADER sur l'utilisation des produits locaux en restauration collective

Le Méli-Mélo de l'info

- ◆ Porte ouverte de la ferme de Braquemont avec un marché (à la ferme) de produits locaux de 9h à 13h le 26 mai, et un circuit découverte de la ferme
- ◆ Fête du territoire le 26 mai après-midi, organisée par la FDFRV sur le champ de foire de Poussay, avec un marché-buvette, le tout bio et local, et quelques animations autour de l'alimentation
- ◆ À partir de mi-mai, exposition dans une ou deux vitrines de la rue commerçante centrale de Mirecourt de contributions du lycée et de l'école élémentaire sur l'alimentation saine et durable et le jardin
- ◆ Les BP REA du CFPPA de Mirecourt ont terminé leur étude du territoire mirecurtien. La synthèse est disponible sur demande.
- ◆ N'oubliez pas de remplir et transmettre vos fiches « initiatives projets » en vue de la prochaine réunion préfiguration d'un PAT

Le Méli-Mélo de l'info

Le Méli-Mélo de l'info

Une semaine « de la fourche à la fourchette » aux accueils de loisirs des Foyers Ruraux

Machine arrière et arrêt sur image pour des vacances d'hiver agri-alimentaire

Les vacances d'hiver ont été l'occasion pour les accueils de loisirs d'organiser sur Mirecourt, Ambacourt et Oëlleville, une semaine dédiée à l'alimentation et plus précisément à la chaîne alimentaire, s'intitulant « de la fourche à la fourchette ». Ce fût l'occasion d'aborder aléatoirement différents éléments du système alimentaire :

- la production avec pour Oëlleville des visites ludiques de la ferme pédagogique du Pichet et de la ferme du GAEC d'Orion, ainsi que de la cuisine et une visite parents-enfants à la chèvrerie d'Eric Bogard
- l'acte alimentaire à Mirecourt et dans une moindre mesure la distribution, avec la confection de goûters et la réalisation de recettes à base de produits bios et locaux notamment via un approvisionnement au magasin BioVosges
- et en lien avec le carnaval du monde organisé à Ambacourt, les enfants ont investi les cuisines de l'accueil de loisirs en mettant l'accent sur les cuisines du monde à partir de produits locaux ... un lien sympa entre local et global.





Nous sommes le jeudi 5 avril à la cantine du lycée agricole de Montmorot, dans le Jura – il est 7h du matin : les étudiants en BTSA ACSE 1 du lycée agricole de Mirecourt sont déjà en train de laver les pommes de terre, d'éplucher les oignons et de confectionner des tartelettes pour le repas de midi. Mais pourquoi donc des étudiants en BTSA ACSE se rendent dans un autre lycée agricole, pour visiter la cantine ?! Ce qui les intéresse, c'est de découvrir comment fonctionne une cantine en circuit-court local: quelle main d'œuvre et quel équipement ? Pour quelle qualité et quel coût ? Avec moins de gaspillage ? Autant de questions auxquelles ont essayé de répondre les étudiants de BTSA ACSE durant cette journée ! Cette visite découle de la réflexion sur la place des produits locaux en restauration collective, initiée par Franck Sangouard, directeur de l'exploitation agricole - La Ferme de Braquemont - rattachée à l'EPLEFPA de Mirecourt. Pour rappel, les BTSA analysent les quantités et les coûts d'achats de produits locaux dans leur cantine à Mirecourt. Ils ont ainsi pu rencontrer le directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, venu partager son expérience.

Bilan de la journée : les BTSA ACSE se sont pris au jeu et ont beaucoup apprécié l'ambiance cordiale de l'équipe de cuisine de la cantine du lycée agricole de Montmorot. La visite de cette cantine a permis aux visiteurs de mieux saisir les enjeux liés à l'utilisation de produits locaux, sur la base d'une enquête auprès du gestionnaire de la cantine, du chef cuisine, des personnels de cuisine ainsi que des élèves à la sortie du self. Cette mise en situation professionnelle leur a donné des outils et des idées pour réfléchir à la mise en place d'un tel système dans leur propre cantine.

Rencontre avec Didier Thévenet, directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, et Raphaël Baratin, gestionnaire du lycée agricole de Montmorot



Les étudiants ont eu la chance de rencontrer ces deux personnes, qui leur ont présenté le fonctionnement de leur structure. La cuisine centrale de Lons-le-saunier et la cantine du lycée de Montmorot se sont réunies autour d'une charte commune appelée « Carte sur table », dans laquelle ils se sont fixés des objectifs concrets. Trois axes y sont développés : l'utilisation de produits locaux et bio, le respect de l'environnement (réduire le gaspillage alimentaire, respecter la saisonnalité des produits) et la sensibilisation auprès des élèves. Ces deux structures font aussi partie d'un groupement d'achat commun, ce qui permet de faciliter les approvisionnements en produits locaux



Quelques chiffres clés	Cantine lycée Montmorot	Cuisine centrale Lons-le-saunier
Personnels de cuisine	9	70
Nombre de repas/jour	Environ 1 000	Environ 6 000
Budget annuel	270 000€	6 000 000€
Coût matière moyen/repas	Environ 2.05€ : 30 à 40 centimes plus cher que la moyenne des autres cantines	

Zoom sur la cuisine centrale de Lons-le-Saunier

Depuis 1999, la cuisine centrale mène une réflexion sur un approvisionnement en produits plus respectueux pour l'environnement. Toute cette dynamique est partie de réflexions pour améliorer la qualité de l'eau. Jacques Péliissard, le maire de la commune et Didier Thévenet se tournent alors auprès des agriculteurs, pour les encourager à réduire les intrants.

C'est ainsi qu'en 2001, **l'exploitation agricole la plus proche de la zone de captage change ses pratiques et se met à produire du blé bio. Ce blé va ensuite être transformé en pain pour fournir la cuisine centrale.** Quelques années après, la qualité de l'eau s'est significativement améliorée. Cette expérience encourageante pousse la commune à acheter d'autres terres agricoles pour les louer à des agriculteurs pour qu'ils produisent en agriculture biologique. Dès 2006, la cuisine s'approvisionne en viande bovine et yaourts locaux et bios.

Entrepreneur, convaincu et convaincant, **Didier Thévenet a instauré une véritable dynamique locale.** Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de **6 000 repas par jour** cuisinés à la cuisine centrale, avec 95% de produits locaux. Pour pouvoir utiliser des légumes frais et locaux en restauration collective, une légumerie a été construite : 170 tonnes de légumes sont transformées chaque année, ce qui a permis de **créer 5 emplois !**

Depuis, la cuisine centrale de Lons-le-saunier et la cantine du lycée de Montmorot se sont réunies autour d'une charte commune appelée « Carte sur table », dans laquelle ils se sont fixés des objectifs concrets. Trois axes y sont développés : l'utilisation de produits locaux et bio, le respect de l'environnement (réduire le gaspillage alimentaire, respecter la saisonnalité des produits) et la sensibilisation auprès des élèves. Ces deux structures font aussi partie d'un groupement d'achat commun, ce qui permet de faciliter les approvisionnements en produits locaux.



Le coin de la grogne



Ça grogne, ça grogne chez les agités du bocal, au niveau des réunions de préfiguration d'un Projet Alimentaire Territorialisé (PAT) :

- ◆ d'abord, en raison des derniers temps de préparation qui ont presque constitué des réunions « pour rien » ...
- ◆ ensuite, parce que la dynamique partenariale connaît quelques divergences. En effet, certains pensent qu'il est nécessaire de constituer un PAT rapidement pour mieux se coordonner et gagner en visibilité auprès des élus notamment, d'autres qu'il faut attendre et régler des problèmes internes à certaines structures avant, d'autres encore pensent qu'il est possible de continuer à avancer de manière cohérente sans pour autant avoir besoin d'une labellisation PAT tout de suite car celle-ci cristallise aujourd'hui les tensions ...

Ce sont là sans doute les ajustements de la construction partenariale.

Ceux qui ont la bougeotte !



Un 1^{er} chantier participatif autour du maraîchage de plein champ avec la Vie Ensemble, le Secours Populaire et Aster

C'est sous un beau soleil de printemps que s'est déroulé le 1er chantier participatif autour de la parcelle de maraîchage de plein champ: oignons jaunes, rouges, échalotes et semis de betteraves ont occupé pendant une journée des volontaires des deux associations Mirecurtiennes (Vie Ensemble et Secours Populaire) et des personnels de l'Inra.



Même si les échanges n'ont pas été aussi fournis que ce qu'on aurait pu penser, c'est sous le signe de la bonne humeur que les présents ont pu acquérir une vision de terrain de la production agricole, ou encore du cycle de production et de sa saisonnalité. Ce fût aussi l'occasion pour quelques personnes d'Aster de connaître un peu plus les habitants du territoire et de comprendre leur situation de vie. Mais aussi, de poursuivre la co-construction du travail partenarial sur le territoire.

Pour le coordinateur du Secours Populaire, ce fût « une belle expérience de convivialité même si le nombre de familles du Secours Populaire aurait pu être plus important ». Claude Normand pour la Vie Ensemble résume en deux mots l'opération : « Faire ensemble!!!! ». Pour lui, ce fût un « sacré succès. On devait être une quinzaine de la Vie Ensemble et quelques personnes de l'Inra. Il y avait des bénévoles et des bénéficiaires des cours de français et des jardiniers des parcelles familiales. Tout ce petit monde avait l'air bien content d'être là et je crois qu'on n'a pas manqué d'efficacité ». Et c'est vrai ! Le chantier fût bouclé en un jour.



Un peu de Poésie



Rêveries d'un planteur solidaire



*Ce mercredi matin au coin du bois
 Au bord du chemin cahotant
 Un groupe disparate s'agglutine
 Hirondelles arrivées depuis peu
 Gazouillant à qui mieux-mieux
 En folles arabesques,
 Poursuivant les insectes nombreux
 Hommes femmes et enfants
 Ebaubis regardant
 Désespérés le champ immense
 Peu ou prou le chantier de travail avance
 Les caïeux tête en bas
 Racines légèrement enfoncées
 Dans le sol caillouteux
 À les planter j'y ai mis tout mon cœur
 À les arracher j'y mettrai tout mon corps
 À les croquer j'y mettrai toutes mes dents
 Je pense à eux du soir au matin
 De l'aube au crépuscule*

D. Mougin

