

# Même Pois-Chiche !

MÊME POIS-CHICHE !

N° 8

Édito

Il fait sec dans l'ouest vosgien, et comme dans pas mal d'autres coins ... L'été s'achève à peine que l'automne s'installe déjà, en parfaite concordance avec le calendrier, du moins pour les mirecurtiens-centrés. Est-ce qu'on ne se dirigerait pas doucement vers la fin des 4 saisons ??

Au moins, les derniers climato-sceptiques, s'ils n'ont pas séchés sur pieds, reverront peut-être leurs théories.

Pour en revenir à nos oignons, ce mois de septembre sonne pour les acteurs de la dynamique agricole et alimentaire du territoire comme une reprise. Celle-ci a surtout débuté par une poursuite des réflexions autour d'une labellisation PAT, avec quelques nouveaux acteurs autour de la table, à savoir la Communauté de Communes et les antennes locales des Restos du Cœur et du Secours Populaire. De l'action en perspectives pour les prochains mois ...

Je vous rappelle que Même Pois-Chiche ! est en recherche constante de contenu croustillant, bon, bio, et local, à se mettre sous la dent !

Vos contributions, diverses et variées, sont donc les bienvenues. Comme toujours, le Comité de rédaction reste ouvert, et plus que jamais !

Bonne lecture,

Le comité de rédaction ouvert

## Sommaire

Méli-mélo de l'info	juste en dessous !
La ComCom porteuse du futur PAT ?	p1
Le coin de la grogne	p1
Invitation ... au bio et local	p2
Les agités du bocal pour relancer le PAT	p3
En avant pour les récoltes !	p3
De la ferme AMAP'orte	p4
Marché du terroir de Bouxurulles	p4

### C'est pour bientôt !

- Une « délégation » Mirecurtienne pour écouter ce qu'il se dit à la journée autour des PAT à Strasbourg. Si cela vous intéresse, plus de détails par ici: <https://www.caissedesdepotsdesterritoires.fr/cs/BlobServer?blobkey=id&blobnocache=true&blobwhere=1250171177247&blobheader=application/pdf&blobcol=urldata&blobtable=MungoBlobs>
- Ouverture de l'appel à projets national du Programme National pour l'Alimentation (PNA, ministère de l'agriculture). Plus d'infos par ici <http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Appels-a-projets,285>
- Plusieurs ciné-débats autour de l'agriculture et de l'alimentation dans le cadre de l'initiative nationale « festival alimenterre » coordonné par le Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI), dont peut être une au Rio à Mirecourt.

Le Méli-Mélo de l'Info

Le Méli-Mélo de l'Info

Le Méli-Mélo de l'Info

Le Méli-Mélo de l'Info

## La Communauté de Communes de Mirecourt-Dompaire porteuse du PAT en préfiguration ?



C'est du tout chaud et du tout frais en même temps, en avant-première pour vous : le conseil communautaire de la Communauté de Commune Mirecourt-Dompaire du 25 septembre a validé l'engagement de celle-ci en tant que porteur du futur Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Ce « portage » se veut avant tout « administratif » et la Communauté de Communes n'entend pas prendre de leadership. C'est pour elle un moyen de permettre à la dynamique agri-alimentaire du territoire de se poursuivre et de donner plus de portée à ces actions, tout en conservant une prise de décision collective.

Sur le papier, ce qui faisait l'originalité de la dynamique agri-alimentaire de Mirecourt et alentours se perd un peu ... Néanmoins dans le fond l'approche reste la même et l'approche ascendante est même réaffirmée par les acteurs de la 1<sup>ère</sup> heure. De plus, l'implication de la Communauté de Communes était tout de même souhaitée et attendue ... et c'est là le fruit d'un rapprochement et d'un dialogue qui s'est mis en place progressivement et qui a suscité échanges et débats au sein des cercles de réflexions ... Une affaire qui semble donc rouler pour l'instant !



## Le coin de la grogne !



Rien de particulier dans le coin de la grogne pour la période écoulée. Peut-être que l'équipe d'envoyés spéciaux est passée à côté de quelque chose ... Peut-être serait-il nécessaire de supprimer cette rubrique ? Bon, ça permet toutefois de constater que ça roule plutôt pas mal en ce moment, et puis ça laisse la porte ouverte à l'expression d'éventuel(le)s grognons.

En même temps, il y a de quoi grogner, ne serait-ce que par rapport au(x) traitement(s) réservé(s) aux populations issues de l'immigration ... Quel rapport avec notre problématique me direz-vous ? Hé bien, Adrian Horanlli, expulsé il y a peu avec sa famille était particulièrement actif dans les diverses actions, que ce soit sur le jardin mandala participatif, ou dans les divers chantiers autour du maraîchage de

plein-champ ... une petite pensée pour eux ...



## Envoyé Spécial



### Invitation aux voyages ... vers une alimentation bio et locale ...

La période estivale rime souvent avec « fêtes » et « délectations des papilles »... Eh bien pour les Foyers Ruraux c'est particulièrement vrai. Les 11 et 12 août derniers, à Lerrain, ils ont bien sûr associés les deux lors de l'évènement *Invitation aux voyages*, auquel vous avez peut-être assisté (chanceux que vous êtes !). En dehors des festivités à couper le souffle (funambulesques), les foyers n'ont pas pêché non plus pour sustenter public et bénévoles.

Le voyage commence généralement par un départ, de son port ou de sa terre d'attache, et c'est sûrement ce qu'ont voulu mettre en avant les organisateurs avec 3 repas du terroir, en bio. C'est un total de 620 assiettes (400 pour le public et 220 pour les bénévoles impliqués dans la mise en œuvre de la fête) qui ont ainsi été savourées. Au menu : assiette de charcuterie, crudités, salade de pâtes, pain/fromage, et clafoutis pour le samedi soir ; steak haché, crudités, salade de pommes de terres, pain/fromage, et sorbet pour le dimanche midi ; et enfin pour le dimanche soir omelette à la crème et ciboulette, salade de lentilles, pain/fromage, et yaourt de brebis aromatisés.

Pour ceux qui n'ont pas eu la chance de s'attabler avec une assiette en présence des producteurs, la restauration rapide permettait aussi de se rattraper avec de la viande, toujours locale hormis pour les frites et le pain (le pain était fabriqué par la boulangerie sur place) ...

Les boissons faisaient entre autre la part belle au local en loco(motive) avec la présence de 2 bières (Xertigny et Charmois l'orgueilleux)... À quand donc des breuvages bios et locaux?!?

D'après les retours visiteurs, la qualité était au rendez-vous, les quantités copieuses, et l'accueil accompagnant les tables décorées était chaleureux. Certains producteurs ont souligné l'accueil professionnel de la manifestation.

Tout cela accompagné d'un marché de producteurs bios et locaux et d'artisans ... et soutenu financièrement par les fonds européens LEADER, par l'intermédiaire du PETR de l'Ouest des Vosges.

Il est aussi à noter que les Foyers Ruraux ont assuré la veille, toujours à Lerrain, le point d'accueil des mordus de la guidoline dans le cadre de la semaine internationale du cyclotourisme en proposant un plat local sur la base de 500 tranches de jambon braisé local. De quoi reconstituer des réserves après avoir appuyé fort sur les pédales...

Un week-end où ça n'a pas chômé question alimentation bio et locale ! En espérant que l'opération soit reconduite sur d'autres évènements, mais aussi par d'autres...

*D'après les éléments communiqués par la FDFR des Vosges*



Crédit photos: Visuel PinkDesignStudio / Photo grenouille  
licence CCO - Autres photos : Claude Vauzelle

# Les agités du bocal !



## Deux réunions pour relancer le processus de préfiguration du PAT à partir de la dynamique agri-alimentaire de Mirecourt et alentours

### Le processus de labellisation Projet Alimentaire Territorial, c'est reparti !



Une 1<sup>ère</sup> réunion, que l'on pourrait qualifier de rentrée, s'est tenue le 29 août. En présence de M. Colson chargé de mission politique publique de l'alimentation au sein de la Draaf Grand-Est, ce fût l'occasion d'opérer un retour synthétique sur les actions et réflexions menées depuis maintenant un peu plus d'un an. M. Colson en a profité pour rappeler l'originalité de la dynamique agricole et alimentaire de Mirecourt et alentours par rapport à d'autres PAT du Grand-Est,

originalité tenant tant à la diversité des partenaires mobilisés qu'à son approche ascendante. En fin de réunion, les présents ont choisi de consacrer le temps suivant aux objectifs et éléments de diagnostic nécessaires à cette labellisation PAT, et au-delà.

C'est ainsi qu'une 2<sup>nd</sup> réunion de travail s'est tenue le 20 septembre dernier autour de cet ordre du jour. Le travail collectif a mis en évidence une volonté (plusieurs objectifs), à travers le PAT, de permettre:

- Une meilleure coordination entre les actions et un renforcement de la collaboration entre acteurs
- L'intégration d'autres initiatives (partageant et s'inscrivant dans les mêmes valeurs)
- La valorisation des initiatives et actions existantes
- Le déploiement d'un accompagnement vers une alimentation saine à partir de ce que fait déjà en interne l'IBJ
- De diversifier les productions du territoire pour contribuer à une alimentation saine tout en créant de l'emploi sur le territoire
- Un regard et une réflexion sur les actions menées et la trajectoire de la dynamique
- De communiquer et de sensibiliser, notamment par l'action:
  - ⇒ Sur la production durable, la consommation saine, le recyclage, le lien alimentation-santé, et en vue d'une transition alimentaire
  - ⇒ Vers les enfants, la jeunesse, les familles, les bénévoles et les bénéficiaires des associations, les gens présents autour des initiatives / actions (d'un point de vue tant spatial que relationnel)
- De faire en sorte que les citoyens / les usagers deviennent acteurs
- D'augmenter la part de la consommation en produits bios et locaux/issus du circuit-court sur le territoire, aussi bien chez les particuliers qu'en restauration collective
- Aux producteurs de vendre à des prix rémunérateurs et de maintenir la valeur ajoutée sur le territoire
- De saisir l'évolution du territoire du point de vue d'une alimentation saine et durable

Pour ce qui est du diagnostic, plusieurs acteurs ont mis en avant le besoin de comprendre, de percevoir la situation et le potentiel du territoire (qui fait quoi selon quels modes de production et quels critères de qualité, et ce du point de vue de la production, de la transformation, de la commercialisation ; des habitudes de consommation, et pour quelle structuration de la population) afin d'avoir une photographie de la situation à un instant précis, et pour pouvoir plus tard se faire une idée de l'évolution.

### En avant pour les récoltes !

Au cours du mois d'août, les bénévoles des associations la Vie Ensemble, le secours populaire et les restos du cœur ainsi que les expérimentateurs de l'INRA se sont retrouvés sur la parcelle de maraichage de plein champ pour réaliser de nouveaux chantiers partagés. La fin de la saison approchant, il était temps d'entamer les récoltes. Ainsi, bravant les risques d'orages, les pics de chaleur et la présence de chardons qui piquent les bras, les valeureux participants ont réussi à ramasser l'intégralité des oignons jaunes, rouges et des échalotes.

Malgré la difficulté de la tâche, sourires, rires et rencontres étaient à nouveau au rendez-vous. Au total, c'est plus d'une tonne d'oignons et une centaine de kilos d'échalotes qui ont été ramassés, séchés au soleil puis triés quelques jours plus tard. Bravo à tout le monde !



Crédits photos et texte:  
Guillaume Gamache



## De la ferme AMAP'orte ! Une nouvelle AMAP à Dompaire

La dynamique agri-alimentaire de Mirecourt n'y est pour rien ... mais quelques producteurs des bios du coin (encore eux ?!) sont tout de même parties prenantes de l'AMAP.

L'initiative est portée par Mme Espagne Chloé, et est née de l'envie de consommer de manière responsable de quelques habitants de Dompaire et de Madonne et Lamerey. Au besoin de ne pas faire 20 kms en voiture pour trouver des produits bios de qualité s'ajoutait une volonté de faire vivre les paysans de leur travail. Le format AMAP a été retenu afin de permettre aux producteurs de se projeter et d'assurer leur revenu. Les produits concernés vont des lentilles à la viande de veau et de bœuf, en passant par des produits laitiers de vache (fromages, yaourts, beurre, et crème) et de chèvre, des légumes, des huiles, des farines, des pâtes, et du miel. Au total, ce sont pour l'instant 9 fermes qui fournissent 70 amapiens. Comme toute bonne AMAP qui se respecte, l'initiative se veut aussi un temps d'échange et de convivialité !



Crédits photos: De la ferme Amap'orte

Après adhésion à l'association et choix des produits, l'amapien s'engage à consommer auprès du producteur sur la saison entière. Une soirée mêlant dégustations, renseignements sur les produits et le fonctionnement de l'association a déjà eu lieu, et sans perdre de temps la semaine suivante a été consacré à la signature des contrats. La 1ère distribution s'est déroulée le 20 septembre dernier.

Des choses sont prévues en dehors du quotidien classique de l'Amap, mais les porteurs sont restés mystérieux, préférant se consacrer pour l'instant au bon déroulement de l'initiative...

D'après les éléments communiqués par l'Amap'orte

## Marché du terroir de Bouxurulles: un retour d'expérience de 6 mois après sa création



L'initiative est née au départ pour donner un coup de main à la communication de l'horticulteur récemment installé dans le village. Après discussion, l'idée d'un marché de terroir s'est finalement imposée au groupe de réflexion (une dizaine de personnes dont des élus, des associatifs, des agriculteurs, l'horticulteur), jugeant le concept porteur dans un contexte où les modes de consommation doivent évoluer. Selon le Maire de Bouxurulles, l'initiative est le fruit d'un terreau particulier : un village très actif qui a lutté contre une décharge et qui souhaite aujourd'hui avancer différemment en mettant l'homme au centre, et en se mettant vraiment au service des habitants.

La 1ère question qui s'est posée est celle de la dimension bio du marché. Suites aux réflexions, c'est le local qui a été privilégié, partant du constat que certains aliments consommés pouvaient parcourir 10000 kms ... Bien que souhaitant que l'agriculture évolue vers moins d'intrants, les échanges au sein du groupe de travail avaient fait ressortir la connotation de l'agriculture biologique. Selon M. le Maire, si le marché avait présenté uniquement des produits issus de l'agriculture biologique, « beaucoup de gens ne seraient pas venus, alors qu'avec un marché du terroir, tout le monde s'y retrouve ». Ensuite, il y avait une volonté de ne pas opposer deux types d'agriculture, et de rester cohérent avec les raisons de l'émergence de l'initiative (l'horticulteur n'étant pas bio) ... Une dimension environnementale reste tout de même assez présente dans le discours, avec des projets écologiques divers au sein du village, dont un autour du maraîchage et de la permaculture qui n'a pas abouti ...



Crédits photos: Romain Feche

Pour ce qui est de l'activité et de l'attractivité du marché, M. Vaubourg affirme que l'initiative a démarré très très fort en termes de fréquentation, avec beaucoup de gens intéressés. Il constate toutefois que cette fréquentation s'étioule un peu, notamment avec l'été (ce qui est plutôt normal) et qu'elle a du mal à repartir en cette rentrée bien entamée. Plusieurs hypothèses sont en tête, de même que les interrogations pour la suite, mais il s'agit plus d'une remise en question de la forme que de la pérennité de l'initiative.



D'après une interview avec M. Vaubourg, Maire de Bouxurulles



Vous souhaitez contribuer à Mème Pois-Chiches ! ?, envoyez articles, informations, idées et photos à [romain.feche@inra.fr](mailto:romain.feche@inra.fr), ou prenez contact par tout autre moyen

