

Même Pois-Chiche !

Édito

En ce jour de rédaction de *Même Pois-Chiche !*, un voile blanc semble avoir drapé le territoire. L'hiver lorrain pointe timidement le bout de son nez, après un automne sec ... En cette fin d'année, heure de bilan vous diront certains, la question qui pointe aussi sur toutes les langues est « que nous réserve 2019 ? ». Si vous interrogez l'horoscope chinois, vous constaterez que 2019 est l'année du cochon, et plus précisément du cochon de terre ... (On vous laisse méditer là-dessus et vous donne rendez-vous fin 2019 pour vos conclusions ...).

En attendant, ce présage astro-agro-ali-logique peut s'interpréter comme plus de charcuterie bio en provenance de la terre, c'est-à-dire du territoire ... Et sachant que tout présage est une métaphore censée illustrer de quoi sera fait l'avenir, la conclusion semble évidente et tomber sous le sens: 2019 sera placé sous le signe de la construction d'un système alimentaire sain et durable sur le territoire de Mirecourt et alentours. Une fois cette interprétation posée et au regard de ce qui se passe sur notre territoire, il ne reste qu'à poursuivre dans la lancée.

En attendant cette année riche, voici les dernières nouvelles des différentes mobilisations agricoles et alimentaires (voire au-delà) du territoire.

Pour rappel, *Même Pois-Chiche !* est en recherche constante de contenu croustillant, bon (ou moins 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 !
Les carottes sont cuites ! ... et les patates aussi !	p1
Visite de la ferme de Braquemont par les 6ème	p2
Projection-débat festival AlimenTerre	p3
Bilan de la saison de jardinage et de maraîchage	p3
Un point de dépôt peut-il en cacher un autre ?	p4
Une nouvelle expo au 16 rue Chanzy	p4

C'est pour bientôt !

- ◆ Une demi-journée de conférence à l'espace Flambeau, le 08/02/2018, intitulée « *Les circuits-courts : une richesse pour nos territoires* ». À l'initiative du Lycée Agricole, de la ferme de Braquemont, et de la Communauté de Communes Mirecourt-Dompaire, 3 intervenants se succéderont pour illustrer à différents niveaux ce thème. Parmi ceux-ci, Didier Thévenet de Lons-Le-Saunier, qui viendra relater leur expérience en matière de circuit-court bio et local dans la restauration collective. La demi-journée sera ponctuée par un repas buffet entièrement réalisé avec des produits du territoire, cuisiné sur le territoire, et bio autant que possible ! L'évènement est ouvert à tous.
- ◆ Prochaine réunion système agri-alimentaire territorialisé—PAT, le 28 janvier 2019. Au programme, un travail collectif autour du dossier de labellisation.

Le Méli-Mélo de l'info Le Méli-Mélo de l'info

Le Méli-Mélo de l'info Le Méli-Mélo de l'info

Crédits photos et texte: Sarah et Guillaume

Les carottes sont cuites !

Fin septembre, les enfants de l'Institut du Beau-Joly, accompagnés de deux enseignants ainsi que par Sarah et Guillaume (tous deux de l'INRA), ont profité de la douceur de ce début d'automne pour récolter les carottes sur la parcelle de légumes de plein champ. La matinée a été l'occasion de se rencontrer, d'apprendre à trier les carottes mais aussi à manier les outils (fourche-bêches et grelinettes) pour sortir les légumes de terre.

Malgré la sécheresse de l'été qui a fortement affecté la production (quantité et taille des carottes), c'est plus de trente kilos de légumes qui ont pu être récoltés. Ces carottes, une fois effanées, ont permis d'approvisionner la cantine de l'IBJ afin de régaler les enfants. D'autres ateliers pédagogiques sur la parcelle seront organisés prochainement.



... et les patates aussi !



Il a bien fallu cuire une bonne centaines de patates pour la dégustation des 7 variétés de pommes de terre cultivées cette année (en version vapeur ou rissolées), afin de savoir lesquelles garder ou non. Cette dégustation en aveugle avec l'Inra, la Vie Ensemble, les restos du cœur et le secours populaire, et des étudiants du CFPPA, a pris place dans un atelier de bilan et de projection par rapport à l'initiative légumes de plein-champ avec les acteurs impliqués. Conclusions de l'atelier: toutes les variétés de pdt sont conservées, 3 nouvelles sont testées, mais aussi navets d'automne en plus des carottes, des betteraves, potimarrons et butternuts, fèves et haricots ... et toujours en bio et sans irrigation !

Pour que la sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation durable commence dès le plus jeune âge, environ 140 élèves de sixième du collège Guy Dolmaire étaient en visite de la ferme de Braquemont le 29 novembre dernier. Entre le matin et l'après-midi, les élèves se sont divisés en groupes pour découvrir les différents ateliers de la ferme : bovins, porcins, ovins, volailles, et production d'énergies renouvelables. Les visiteurs n'étaient pas les seuls apprenants. En effet, la journée a été organisée par une classe de 1^{ère} du Bac Pro Science et Technique de l'Agronomie et du Vivant (STAV). 4 ½ journées de travail auront permis sa préparation, qui est maintenant intégrée dans les modules d'enseignements de cette classe de Bac Pro.

Le repas du midi était entièrement préparé avec des produits locaux (pour plus de précisions sur l'interprétation du local, consultez le set de table en photo) par l'équipe du self du collège, histoire d'allier un peu plus pratiques et théories pour les jeunes. On peut interroger l'appartenance locale de certains produits comme le butternut en provenance de Bil Fruits ... de plus, le circuits-court est-il forcément local ? (Néanmoins, il faut bien un début à tout non !?).

Ce repas est revenu pour le collège à un coût matière (prix des denrées à l'achat, avant préparation) de 2,50 euros, contre 1,80 euros le reste de l'année pour des repas avec un peu de produits locaux. 1,80, c'est la subvention du Conseil Général des Vosges pour chaque repas servis au collège. D'après Franck Sangouard, le Conseil Général pourrait consentir à augmenter celle-ci en vue de favoriser un approvisionnement local des cantines. Ceci est sans doute à coupler à d'autres marges de manœuvre, notamment au niveau de la réduction du gaspillage. Testé au collège de Mirecourt, la pesée des déchets a permis des résultats positifs, avec une bonne implication des jeunes dans la réduction du gaspillage.

Pas mal de boulot en perspective encore pour arriver en restauration collective à un repas en circuits-courts, local, et bio ... mais certains acteurs du territoire ce sont déjà mis au boulot ! Espérons que la conférence du 8 février à l'espace Flambeau suscite d'autres motivations et développe celles déjà présentes.

En outre, les équipes de cuisine et de gestion du lycée sont motivés par rapport à cette thématique. Peut-être qu'ils nous rejoindront dans les prochains temps collectifs ...



Menu spécial circuits courts du 29 novembre 2018
Tous les produits qui sont dans votre assiette proviennent de circuit court.

Entrées :

- Quiche lorraine
- Cake à la tomme des Vosges (œufs de Earl Genay)
- Velouté de butternut (Légumes de Bil fruits)

Desserts :

- Fromage blanc aux pommes caramélisées et noix (Fruits de Gaec de Maronchamp)
- Poires pochées au miel et épices (Miel de Baland Damien)

Plats :

- Longe de porc au lard fumé (Ferme de Braquemont)
- Sauté de bœuf aux légumes d'hiver (Ferme de la Blonde)
- Pâtes (L'atelier à pâtes)
- Gratin de potiron

Fromages locaux : (Ferme de Hetz)

Circuit court : C'est le circuit entre producteur et consommateur dans lequel intervient un minimum d'étapes, et sont pris en compte la qualité, l'emploi, l'économie d'énergie et les produits locaux.

agrilocal88.fr
Les produits 100% locaux made in Vosges
Agrilocal, les Vosges dans votre assiette.

Image : Ferme de Braquemont
Travail fait par les élèves de STAV 2018-2020 du Lycée Agricole et Forestier de Mirecourt.

Les agités du local !



Crédits photos: Feche



La soirée s'est terminée sur une dégustation en aveugle de 4 laits différents : un UHT de l'agriculture conventionnel, un UHT bio, un lait cru de la ferme de l'Inra et un lait cru de la ferme de Braquemont. Les goûteurs ont été assez forts sur l'identification.

Les retours de quelques participants ont été plutôt positifs. Néanmoins, le débat aurait mérité plus de cadrage et une orientation affirmée. En somme donc, une initiative intéressante à reproduire.

Projection-débat dans le cadre du festival AlimenTerre

Le 28 novembre dernier à la salle des fêtes de Ravenel, s'est déroulée une soirée autour du lait : des différences de systèmes de production à travers le monde à un test de reconnaissance de différents laits parmi lesquels se cachaient (pas vraiment en fait car ils étaient assez reconnaissables d'après les participants) deux laits crus produits sur le territoire. Les objectifs étaient les mêmes que ceux du festival AlimenTerre : permettre aux citoyens de se saisir des enjeux de la construction de systèmes alimentaires durables (et on pourrait rajouter sain).

Une trentaine de personnes ont répondu à l'invitation et se sont motivées pour venir jusque dans l'enceinte du centre hospitalier de Ravenel. Après une bonne heure et demie de film (un peu long pour certains, mais très intéressants par le panorama offert pour d'autres), la soirée s'est prolongée par un débat. Les participants ont brossé large ce soir-là : de l'engagement et du pouvoir du consommateur pour faire changer les choses dans les systèmes alimentaires à condition d'une organisation collective, à l'absence d'analyse du film sur le rôle des distributeurs (mais annoncé dès le départ), en passant par la pression des multinationales, ou encore les liens entre production/consommation de lait et santé humaine, les raisons uniquement économiques qui dirigent la production de lait (et d'autres productions aussi ...), les impacts et solutions face au changement climatique, les conséquences en Afrique notamment de la surproduction européenne, le bien-être animal, etc. ...

Après-midi bilan autour du légume de plein-champ, des jardins familiaux, et du jardin mandala-participatif

L'après-midi du 16 novembre dans les locaux de la Vie Ensemble a été consacrée à la réalisation d'un atelier ayant pour objectif de faire un bilan des activités de l'année autour des différentes initiatives en lien avec le maraîchage et le jardinage. Ainsi, expérimentateurs de la ferme de l'Inra, jardiniers familiaux et du mandala participatif, et d'autres contributeurs, ont pu s'interroger et échanger sur différents éléments :

- les points négatifs et difficultés rencontrées au cours de l'année
- les points positifs,
- les sources d'étonnement,
- ainsi que les propositions à formuler pour l'année suivante.

Pour pallier aux approximations de communication avec les personnes en apprentissage de la langue française, la restitution du bilan a été réalisée par le biais du dessin et du mime. C'est donc dans la bonne humeur, des gestes et des dessins (ou encore un anglais approximatif) que les conclusions de l'année ont été échangées. Parmi celles-ci, instaurer un système d'identification des personnes (étiquette avec prénom), faire un atelier pour savoir quelles plantes laisser dans le jardin et lesquelles retirer après la pleine saison, la convivialité, les apprentissages réalisés, s'impliquer plus dans le mandala, le travail collectif, récupérer des semences sur les jardins, et enfin continuer à travailler tous ensemble ! (liste non-exhaustive).

La journée s'est terminée par l'inauguration officielle du site de compostage, dont les référents sont deux jardiniers familiaux. Le cycle de production durable pourra donc ainsi être bouclé !



Crédits photos: Feche



Crédits photos: Micallef

À Mirecourt, un point de dépôt bio et local peut-il en cacher un autre ?

À l'instar des AMAP qui fleurissent sur le territoire, un nouveau collectif de citoyens engagé pour l'agriculture bio et locale est né à Mirecourt. Il s'agit du collectif BioziQ.

Ses objectifs sont multiples : soutenir les producteurs bios et locaux, sensibiliser les consommateurs en proposant des services et des animations autour de l'agriculture, de l'alimentation, mais également de la culture.

À son origine, des bénévoles d'horizons divers accompagnés par le Centre Social l'Arboré-Sens se sont associés avec les producteurs de l'association Les Bios du Coin pour cette nouvelle aventure.

La 1^{ère} étape de ce collectif a donc été d'ouvrir un local chaque vendredi au 25 bis rue Germini à Mirecourt, au sein duquel un point de dépôt de produits bios et locaux est ouvert un vendredi sur deux, en alternance de celui du Café Utopic. Les commandes se font directement du consommateur au producteur via le logiciel libre du circuit court Cagette.net (<http://app.cagette.net/group/2197>)

Par ailleurs, on y trouve un centre de documentation et d'information autour de l'agriculture biologique et locale, ainsi que des initiatives citoyennes autour de la culture et de l'environnement.

La prochaine étape du collectif BioziQ est de se constituer en association afin de développer à plus long terme des actions comme des ateliers "cuisine", ainsi que des repas permettant de mettre en valeur les produits proposés par les producteurs locaux, des restaurants éphémères, des marchés bios de saison, et d'autres activités liant agriculture et culture.

Porté par le Centre Social l'Arboré-Sens (Fédération des Foyers Ruraux des Vosges), le collectif intègre donc la dynamique agri-alimentaire du territoire.

À suivre donc !

Contact : collectifbioziq@gmail.com; Facebook : @BioziQMirecourt



Une nouvelle expo au 16 rue Chanzy

Depuis quelques jours en cette fin d'année, une nouvelle exposition a pris place dans la vitrine du 16 rue Chanzy à Mirecourt. Après les contributions des élèves d'une classe de 2nd de Mme Duval-Wingel, c'est au tour des enfants de l'école Brahy-Bey et de l'accueil de loisirs l'Aventure (Fédération des Foyers Ruraux des Vosges) de se prêter au jeu. Les consignes étaient les suivantes : *selon-vous, quelles pistes de solutions sont envisageables pour manger de façon saine et durable ?* ou encore, *qu'est-ce que c'est pour vous bien manger ?*

Les réponses proposées sous forme de dessins ou autres contributions plastiques ne sont pas toujours celles auxquelles on s'attend de prime abord, surtout concernant le « bien manger ». Il y a donc encore un peu de boulot du côté de l'alimentation saine. Néanmoins, l'ensemble des productions invite à la réflexions sur nos habitudes alimentaires. Pour plus de détails, je vous invite à passer voir ladite exposition.

Bon, c'est vrai que celle-ci est un tout petit peu excentrée par rapport au cœur de bourg, mais peut-être que si des locataires de vitrines de la rue Général Leclerc mettent fin à leur bail, le conseil des Sages ne manquera pas de nous avertir !

À noter également que l'association de parents d'élèves de l'école Brahy-Bey (*Les mains à la pâte*) de Mirecourt se met au bio (mais pas encore au local, ce qui est rassurant étant donné les produits concernés !) avec des commandes groupées d'agrumes en provenance de Sicile. Il y a comme un parfum de fêtes de fin d'année dans l'air ...



Crédits photos: Feche



Vous souhaitez contribuer à Mêmes Pois-Chiche !?, envoyez articles, informations, idées et photos à romain.feche@inra.fr, ou prenez contact par tout autre moyen

