

Les Molières - 15 Mars 2017

Compte-rendu Réunion Groupe de travail « Alimentation & production locales »

Présents : 19 sur 36 inscrits

Yvan, Guillaume, Cécile D, Thibault, Cécile G, Diane, Mélodie, Isabelle, Claire, Agnès, Nolwenn, Maryleine, Frédéric, Roland, Joanna, Isabelle DW, Frédérique, Daniel et Thomas.

Pour cette deuxième réunion, il a été rappelé que **les habitants peuvent à tout moment rejoindre le groupe de travail ou le quitter**. Le but est d'avoir une réunion tous les 2-3 mois pour faire le point sur les initiatives déjà lancées et les projets nouveaux qui peuvent être proposés.

Cela signifie que les ateliers et sous-groupes de travail avancent entre chaque réunion plénière.

Une petite tisane préparée par Claire SILLE, stagiaire à la Communauté de Communes du Pays de Limours dans le cadre de la mise en place du Plan Climat, nous a mis en condition:-))

Rappel : la commission Environnement de la CCPL a validé le principe qu'un agent de la Communauté soit systématiquement présent dans les groupes de travail des villages et les aide à émerger et converger sur le territoire.

Nous avons d'abord fait le point sur les pistes lancées lors de la première réunion.

Cécile DISPAU, ancienne responsable du CIVAM de l'Hurepoix, a précisé que le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** à l'échelle de la Communauté de Communes du Pays de Limours, n'a pas été retenu pour l'instant au niveau du ministère, mais la CCPL continue à souhaiter l'intégrer à son Plan Climat (PCAET) et le représentera. Cécile assure par ailleurs ce soir notre secrétariat.

- **La Lendemain** : « **Le Chant des Colibris** » va inscrire Les Molières sur la **carte des oasis en France**, se basant sur l'expérience initiée à La Lendemain. Roland, qui habite Gif et nous a rejoint ce soir, s'est inscrit à la formation certifiée à la **permaculture**. Yvan aussi.
- **Les Amis du Jardin Naturel** : Isabel DE WINTER et Daniel CHOLLET ont présenté leurs activités et expertises, techniques d'agro-écologie (voir notamment l'invitation ci-jointe à deux ateliers de formation pratique les 18, 19 et 26 mars). **Un partenariat va être mis en place avec les services municipaux des Molières et les acteurs des projets agro-écologiques de La Lendemain**. Daniel CHOLLET a insisté aussi sur la lutte pour la biodiversité, l'activité des abeilles en étant un indicateur précis. La culture de **plantes mellifères** est un enjeu important.
- Thibault a apporté quelques précisions sur le rôle de **l'épicerie du village**. Il s'est rapproché de la ferme de Jean-Baptiste à Auffargis (voir compte-rendu

précédent). Thibaul aimerait par ailleurs que les habitants jouent le jeu et comprennent qu'il ne peut pas assurer les mêmes niveaux de prix que les grandes surfaces, y compris les grandes surfaces BIO, en travaillant comme il le fait pour la qualité des produits, BIO et locaux.

- Isabelle propose une **grainothèque** : échanges de graines avec recommandations et conseils. À la médiathèque ? Et pourquoi pas plutôt à l'épicerie ? À suivre... Entre Thibault, Isabelle, et peut-être Réjane ?

- la **restauration collective**. Un mot est dit par Yvan sur les premiers efforts réalisés à l'école sur le gaspillage : une balance va être achetée et les premières mesures prises ont permis de récupérer des fruits du midi pour le goûter. À ce propos, l'idée d'un goûter gratuit et universel, à base de pain local, est toujours envisagée par l'équipe municipale.

Cécile et Joanna nous ont fait une présentation de leur avancement sur la restauration collective : il apparaît clairement que **l'objectif à viser est une cuisine pour une transformation des aliments par nous-mêmes plutôt que de faire appel à un prestataire qui prépare et livre les repas.**

Reste à savoir dans quel périmètre, quels sont les acteurs intéressés par cette démarche ? entre l'école, La Lendemain, et les trois établissements des Tout-Petits (Siège, MAS et EEP), **mais aussi les villages voisins sensibles à cette démarche.**

Yvan ajoute qu'une cuisine mutualisée pour plusieurs acteurs de la restauration collective, aurait vocation à se fournir essentiellement en produits locaux **d'agriculture raisonnée ou BIO**, mais aussi en produits BIO sélectionnés et importés, ou encore « **équitables** » (on pense par exemple aux bananes, ananas, des Dom-Tom).

Tout le monde a bien conscience que les habitudes alimentaires vont évoluer pas à pas. Ce groupe (notamment Cécile, Joanna, Hélène, Guillaume) va continuer à travailler le sujet, en lien avec la municipalité.

- Autre sous-groupe ou atelier qui démarre : les bacs municipaux et **le carré de la place de l'église** : « **potager partagé d'aromates** ». Isabelle, Joanna et Frédéric vont commencer à mettre en œuvre cela, en lien avec les services municipaux. Les autres volontaires peuvent se faire connaître auprès d'Isabelle : ciebertrand@aol.com

- Enfin ont été abordés quelques sujets divers, traités aussi par le groupe « transition énergétique », notamment le broyage des déchets verts et petit bois pour **fabriquer et utiliser localement du BRF**. L'utilisation par les services municipaux de BRF, initiative nouvelle, a été remarquée. Une conférence sur ce sujet a d'ailleurs lieu le dimanche 26 mars <http://www.lesmolieres.fr/semaine-pour-les-alternatives-aux-pesticides-avec-le-parc-naturel/>

Merci à Cécile Dispau pour ses notes, les échanges furent intenses, ce compte-rendu n'est pas exhaustif, ne nous en veuillez pas.

En pièce-jointe à ce compte-rendu :

- *CR en .pdf*
- *formations pratiques des Amis du Jardin Naturel*