

Les Molières - 26 Janvier 2017

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

Présents : 26 sur 30 inscrits

Yvan, Alexandre, Denis, Jean-Baptiste, Réjane, Guillaume, Cécile, Bertrand, Julien, Fanny, Diane, Thibault, Isabelle, Claire, Marie-Laure, Joanna, Isabelle, Cécile, Morgane, Hélène, Agnès, Nolwenn, Maryleine, Frédéric, Céline, Joël.

Pour cette première réunion, Yvan rappelle l'intérêt des comités consultatifs, celui-ci ayant de plus la possibilité de faire émerger des initiatives et des projets nouveaux qui peuvent être accompagnés par la commune.

L'idée est de développer des actions concrètes et de former des sous-groupes ensuite selon les projets pour les mettre en œuvre et en rendre compte à tous ponctuellement.

Claire SILLE, stagiaire à la Communauté de Communes du Pays de Limours dans le cadre de la mise en place du Plan Climat, participe à notre groupe.

Cécile DISPAU, ancienne responsable du CIVAM de l'Hurepoix, participe également à ce groupe de travail.

En effet, elle va être associée professionnellement à l'élaboration d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT) à l'échelle de la Communauté de Communes du Pays de Limours**.

Yvan a proposé à la CCPL de mettre en place son PAT, qui a vocation à essaimer sur l'ensemble du territoire du Parc Naturel.

Cécile nous a expliqué les objectifs de ce PAT dans les grandes lignes :

- > créer un comité de pilotage à l'échelle de la communauté de communes, associant élus, associations et professionnels concernés par l'alimentation et la production locales
- > mener des actions d'éducation à l'alimentation locale
- > soutenir et rapprocher les producteurs de filières de distribution locale

Pour la CCPL, ce PAT sera à considérer comme un volet du Plan Climat.

Yvan indique que, singulièrement, nous sommes la première commune à monter un groupe de travail qui sera, pour le coup, relié au comité de pilotage intercommunal du Projet Alimentaire Territorial.

– Présentation de son activité agricole par Jean-Baptiste

Jean-Baptiste est propriétaire exploitant de la **ferme aux 4 étoiles** à Auffargis (78).

Il produit du lait, de la viande bovine et porcine : <http://www.les4etoiles.net/>

Son site présente toutes les facettes de ce lieu de production et de vente directe.

Des animations sont proposées aux enfants pour les sensibiliser à la qualité des produits locaux et aux dérives de la société de consommation et du gaspillage.

Pour exemple, il nourrit ses porcs essentiellement avec les invendus d'un seul supermarché...

Jean-Baptiste travaille également en partenariat avec des maraîchers bio, parmi eux Gaspard Manesse avec lequel il est voisin.

- **Denis présente la situation actuelle de La Lendemain sur le plateau des Molières, et ses projets futurs**

La Lendemain est un foyer d'accueil médicalisé pour autistes intégré dans un cadre naturel sur le plateau des Molières, qui est valorisé avec l'aide des résidents eux-mêmes, dans un rapport étroit avec la nature, source d'activités, de socialisation et de bien-être.

Le principe de base est de considérer que l'interaction avec la nature et l'animal donne encore plus de capacité au cerveau humain pour maîtriser les maux qui l'atteignent.

Ce rapport étroit à la nature est cultivé, et c'est ainsi que PACHAMAMAÏ (société coopérative - SCOP) <http://www.pachamamai.com/> s'est intéressée à La Lendemain et y a établi ses quartiers, passant de 2 à 10 emplois en peu de temps.

On peut rêver que la future zone d'activités intercommunale, qui jouxte La Lendemain, soit pourvue à l'avenir d'autres entreprises sensibles à la même philosophie.

Aujourd'hui sur 7 hectares, La Lendemain prévoit prochainement de s'étendre sur presque 10 hectares supplémentaires, afin de créer un pôle santé, écologie et recherche scientifique.

Au soin apporté aux personnes atteintes d'autisme, sera aussi développé l'accueil de personnes atteintes par la maladie d'Alzheimer et leurs familles. Par ailleurs, l'activité agricole va petit à petit embrasser plusieurs aspects avec des techniques agro-écologiques (permaculture) : animaux de ferme, verger, serres, culture en terre de plantes médicinales, de légumes, etc...

Yvan précise que les partenariats avec le village seront nombreux et que notre groupe a vocation à être en première ligne : nous suivrons donc ces projets de très près.

- **Les AMAP et le développement de la distribution pour manger local**

Parmi les membres de notre groupe, Cécile, Fanny, Isabelle et d'autres encore s'impliquent dans l'AMAP « Le Panier des Indiens »

<https://sites.google.com/site/lepanierdesindiens/>

Le maraîcher est Thomas Lafouasse, agriculteur à Pecqueuse.

Notre groupe a vocation de s'enrichir de ces expériences et de trouver des **sources de développement**.

Notamment, penser en amont « production » et « distribution-alimentation ».

La distribution via **l'épicerie du village** est un vrai sujet... Thibault a déjà à ce titre des partenariats avec La Lendemain et d'autres producteurs locaux.

Ces questions de distribution sont complexes : pour Céline, qui gère une cuisine de type

food truck, avec l'ambition de servir des produits locaux, la question du coût est une préoccupation permanente...

Autre sujet : la **restauration collective**. Aux Molières, elle nous révèle des proportions particulièrement importantes, car, entre l'école, La Lendemain, et les trois établissements des Tout-Petits (Siège, MAS et EEP), c'est, à la louche, plus de 600 repas chaque jour... Une idée : **faire un inventaire précis du nombre de repas**.

Joanna et Cécile insistent sur la question de l'introduction du BIO et des circuits-courts à l'école (aujourd'hui trois aliments bio par semaine, et le pain du boulanger local). Yvan propose que l'on expose dans ce groupe des réalisations concrètes qui ont eu lieu ailleurs pour estimer comment, pas à pas, nous pourrions les transposer ici, à l'échelle de l'école, mais pourquoi pas de l'ensemble du village.

Guillaume rapproche ce sujet de la question du gaspillage alimentaire, dont les enfants du Conseil Municipal des Enfants viennent de se saisir, avec une intervention récente du Parc Naturel qui va apporter son aide.

- **Mettre à profit nos déchets pour mutualiser la création locale de compost et de paillage (fertilisation des sols)**

Il y a là toute une organisation à penser, ce serait bien que deux ou trois volontaires préparent ce dossier.

- Promouvoir un **partage de savoirs**

Et si ceux qui savent planter partageaient leurs **connaissances**, leur **sélection de graines**, à l'échelle du village ?

Réjane nous indique qu'elle s'occupe de son potager depuis quinze ans et que cette idée de partage de savoirs peut être bénéfique pour tous.

- **Partage des récoltes ?**

Sur le modèle des « fruits du voisin », <http://www.lesfruitsduvoisin.org/> on pourrait imaginer **une bourse locale pour échanger ses surproductions** individuelles afin de diversifier pour chacun l'offre alimentaire locale. Les questions de responsabilité et de santé seront à étudier dans ce cas, avec l'aide d'Yvan et de Bertrand.

Bertrand propose par ailleurs la mise en place d'ateliers de fermentation alimentaire pour faire l'apprentissage de la conservation dans le temps des produits locaux goûteux et de qualité.

Agnès, qui est bénévole au Carrefour des Solidarités, nous présente également l'action des jardiniers solidaires : pour en savoir plus :

<http://www.carrefourdessolidarites91.org/jardiniers-solidaires-recoltes-2016/>

- **Occupation sympathique de l'espace public « incroyables comestibles »**

Isabelle propose que les bacs municipaux et le carré de la place de l'église fasse l'objet de cultures de plantes aromatiques, baies et autres, en libre service. Un groupe spécifique pourrait se constituer sur ce sujet. Les volontaires peuvent se faire connaître auprès d'elle : ciebertrand@aol.com

Une date sera prochainement donnée afin de réunir ce groupe de travail, identifier ainsi les projets qui peuvent commencer à être concrètement mis en œuvre.

En pièce-jointe à ce compte-rendu :

- CR en .pdf*
- brochure présentation PAT*