

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

Présents : Alexandre Vabre, Frédérique Proust, Yvan Lubraneski, Celine Carando, Odile Merckel, Géraldine Marcadé, Marie Sudour, Philippe Derégel, Réjane Boulin, Cécile Dispau, Agnès Tissier.

---

### 1) Bilan du repas du 24 mars « dégustons local »

Retours très positifs des participants. Il existe néanmoins quelques axes de progrès :

1. Mieux coordonner la cuisine pour l'envoi des plats avec les interventions, qui par ailleurs étaient coordonnées entre elles.
2. Proposer une pédagogie plus construite et ludique pour les apports sur l'alimentation : des quizz, des jeux, des temps hors du repas (sans trop charger l'évènement), des supports écrits que les participants peuvent lire sur place ou emmener chez eux ...
3. Filmer quelques producteurs sur leurs lieux de travail et présenter les vidéos et/ou organiser des échanges ou débat avec eux (ils ne sont pas disponibles pour venir juste vendre leurs produits sur place).
4. Mieux anticiper les flux de personnes et veiller par exemple à ce qu'elles passent devant les stands (positionnement de l'entrée, du café ...)
5. Ne pas alourdir le programme avec un film ou spectacle, se concentrer sur les échanges et l'interactivité avec le public

Relation avec les producteurs :

Le repas a réellement été local et nous l'avons dégusté ! Mais beaucoup de temps a été nécessaire pour passer pour les commandes, aller les chercher ; avec des lourdeurs administratives dans le système de paiement par la mairie.

1. Eviter les changements de menu et de quantités (voir plus loin retour des bénévoles).
2. Faire porter le paiement des producteurs par une association pour plus de simplicité.

Bilan financier :

De l'ordre de 250€ de ventes de produits

Environ 5000€ de recettes et subventions pour des dépenses de 6000€ (repas + théâtre)

Le prix de revient des denrées pour le repas est de l'ordre de 9€ par personnes, plus 4€ pour les boissons. Soit 13€ au total pour un prix de vente de 15€, qui incluait le théâtre.

Retour bénévoles pour l'organisation :

Organisation satisfaisante pour les bénévoles, fluide, assez « légère ». Les bénévoles ont été nombreux à répondre présent. La participation de professionnels de la cuisine a été une aide très précieuse dans l'organisation et les cuissons en particulier.

Quelques axes de progrès néanmoins identifiés :

1. Mieux anticiper la conception du menu avec l'ensemble des acteurs en intégrant les aspects gustatifs, logistiques (cuisson, matériel nécessaire, limitation de la vaisselle ...), économiques, nutritionnels, pédagogiques ... => Organiser une réunion avec l'ensemble des acteurs au moins 3 mois à l'avance en reprenant une check liste des points à aborder.

2. Fixer également un nombre de convives définitif et s'y tenir, quelles que soient les inscriptions par la suite, évitant ainsi les changements de quantité avec les producteurs.
3. Prévoir une table pour que les bénévoles puissent manger. Ils étaient éparpillés entre les autres convives et ne savaient pas toujours où s'asseoir.
4. Choisir un mois où une plus grande variété de légumes est disponible (ex : septembre, 2019 ?)

## **2) Développement de la grainothèque, jardinage et jachères apicoles aux Molières**

La grainothèque installée à l'épicerie a donné lieu à de nombreux échanges, par essence saisonniers... Sont actuellement proposées des graines de fleurs à planter dans les jardins pour les abeilles (la commune va créer 5 petites jachères apicoles dans le village).

Pour pérenniser l'initiative et plus largement favoriser et valoriser la production dans les jardins :

- Echanger des fruits et légumes entre voisins
- Visiter les jardins et partager les savoir-faire, les envies ...
- Récupérer les fruits non utilisés pour faire des compotes, des confitures ..
- Organiser des visites botaniques, cueillettes de plantes sauvages (y compris dans les jardins !) ...
- Mettre à disposition des habitants un broyeur de végétaux (commencer par voir les projets déjà existants à proximité)
- Accueillir et faciliter plus largement la mise en œuvre des propositions des habitants ...

Les personnes intéressées par ces actions peuvent écrire en mairie :

[contact@lesmolières.fr](mailto:contact@lesmolières.fr)

Contactez les habitants à proximité du potager partagé de l'église pour mettre en place un accès à l'eau pour l'arrosage en été/

## **3) Projet Alimentaire Territorial du Pays de Limours**

Le PAT (il sera présenté dans le bulletin municipal n° 132 qui sort le 28 avril) a commencé une phase de diagnostic qui se clôturera en septembre. Les plans d'actions seront déployés en 2019.

Mise en place d'un stand (présentation de la démarche, ressources sur l'alimentation, jeux sur les circuits courts, questionnaires ...) lors du repas du 24 mars et des futurs événements sur le territoire.

**Il y aura une « agora » dédiée à l'alimentation ouverte à tous les acteurs et habitants du Pays de Limours samedi 19 mai 2018 à 10h dans les locaux de la CCPL à Briis sous Forges.**