

Soirée du 21 novembre 2018 à Marigny Compte-rendu des échanges en cercle Samoan

UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ ? CHICHE !

Ce 21 novembre au soir, à Marigny, une cinquantaine d'habitants de la commune et d'alentour ont pu échanger autour de leur alimentation au sein d'un cercle samoan... De quoi s'agit-il ? D'un cercle ou plutôt d'un double cercle (l'un pour l'écoute, l'autre pour la prise de parole) où la parole circule dans le respect de tous. La méthode a été créée par le peuple Samoan du Pacifique pour leurs conseils de village traditionnel. Et elle a été expérimentée avec succès durant 1h30 en cette soirée proposée par le Centre d'études biologiques de Chizé (CNRS), équipe AGRIPOPOP.

Depuis vingt-cinq ans, les chercheurs de ce centre ont en effet développé une collaboration avec quelques 200 des 450 agriculteurs au sein de ce que l'on nomme la Zone Atelier Plaine & Val de Sèvre : 450 km² au sud de Niort, riches en grandes cultures, prairies et élevages, en villages (dont Marigny) et autres lieux de vie. L'objectif principal du programme de recherches a été d'expérimenter jusqu'à maintenant avec les agriculteurs des itinéraires agricoles qui préservent la biodiversité sans impacter la production et qui améliorent les revenus. « Nous avons obtenu beaucoup de résultats, a rapporté le 21 novembre le coordinateur du projet, Vincent Bretagnolle. Malgré tout, nous observons la perte d'un tiers des agriculteurs de la zone atelier, des paysages qui s'uniformisent et une biodiversité qui continue à diminuer... Alors aujourd'hui nous pensons que les agriculteurs ne peuvent porter seuls sur leurs épaules ce nécessaire changement de modèle agricole. Et nous formulons l'hypothèse que pour réussir un tel changement tous les acteurs de ce territoire doivent se mettre en lien et repenser leur alimentation, mais aussi leur relation avec la nature. »

Mille initiatives communes peuvent ainsi naître librement, ici et dans le reste du territoire. Une équipe de chercheurs et d'associations citoyennes se proposent de les accompagner afin d'en comprendre le processus, les objectifs, les motivations, mais aussi les difficultés. L'objectif ? Faire émerger, dans et hors de ce territoire, de nouvelles façons de produire, de s'alimenter et de vivre d'une façon plus durable, en lien avec la nature. Voilà l'origine de cette invitation du 21 novembre, aux habitants de Marigny.

Jean-Michel Herbillon, cofondateur en France du mouvement des Incroyables Comestibles, a introduit les échanges du cercle samoan en racontant comment dans plus de 600 villes et villages, des citoyens ont cultivé des plantes nourricières dans l'espace public et en libre accès. « Une aventure inspirante qui, pour germer et croître, a besoin que les habitants se connectent entre eux », a-t-il souligné. Sinon, ça ne prend pas, comme en a fait l'expérience la mairie de Marigny avec la plantation d'herbes aromatiques dans des parterres public... « C'est sûr, seul, on a bien du mal à se mettre en mouvement », constatait une habitante.

Besoin de « faire ensemble », mais aussi besoin de temps... pour faire son potager dans son jardin comme pour « cuisiner, plutôt que (de) manger des produits tout prêts, réchauffés au micro-ondes », ont souligné plusieurs personnes. « Il faut réapprendre aux familles à cuisiner », affirmait l'un, tandis qu'une autre a suggéré de « créer des ateliers de cuisine » collectifs dans le village. Le maire de Marigny, Daniel Baudouin, a alors raconté le projet initié dans la cantine de l'école du village « pour arrêter de nourrir nos poubelles » : « Nous avons pesé nos

déchets à deux reprises sur un an durant une semaine. Certains plats étaient appréciés, d'autres non. Et on s'est rendu compte que les enfants mangent moins ce qu'ils ne connaissent pas. Par exemple, la soupe au potiron, dont on a jeté 15 litres sur les 19 servis... Cela ne s'est plus passé ainsi lorsqu'on a fini par indiquer aux enfants qu'il s'agissait en fait d'une soupe de légumes ». Savoureux !

Apprendre à se nourrir ensemble. Mais aussi à se nourrir de ce qu'offrent la nature, les agriculteurs ou encore les jardiniers localement. Ainsi, un cultivateur a montré qu'il pousse dans le coin des trésors, comme une variété délicieuse d'oignon, sucrée, énorme, et pourtant méconnue : « Il est urgent de préserver cette variété dans le patrimoine commun local en permettant d'échanger librement ses graines, ce que ne permet pas la réglementation actuelle ! »

Local, toujours : une question a soulevé la possibilité de fournir le boulanger de Marigny en céréales produits sur le territoire. « Il faudrait pour cela créer une filière de transformation locale, pour la farine », a noté un céréalier local. Puis bien sûr que les habitants achètent ce pain de Marigny... D'autres questions ont tourné autour des circuits courts. « Rien de simple, en vérité, a soupiré le maire de la commune. Ne serait-ce que pour répondre à la loi Alimentation qui vient d'être votée à l'Assemblée, et qui impose 20 à 30 % de produits bios ou locaux dans les cantines scolaires : on va faire comment, nous, ici ?! »

Voilà quelques-unes de pistes qui ont émergé au cours de cette soirée conviviale, qui s'est prolongé par un buffet de produits... locaux.

Et maintenant, on fait quoi ?

De notre côté, nous vous proposons **un nouveau rendez-vous en février 2019**, à Marigny ou dans une commune voisine, afin de réfléchir ensemble au développement d'actions locales. Plus de renseignements dans un prochain courriel.

D'ores et déjà **nous invitons celles et ceux qui auraient des idées, des envies d'initiatives ou des attentes particulières à nous les faire connaître par retour de courriel**. Nous pourrons ensuite les communiquer à toute et tous. Vos idées et propositions pourront nourrir cette prochaine rencontre.

Au plaisir de vous lire !

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année,
A bientôt.

Cyrille, pour le Projet Alimentation Zone Atelier Plaine et Val de Sèvre

Contact : Cyrille Bombard / 06 63 28 13 11 / alimentation.za@lilo.org

Ce document est envoyé à tous les participants de la soirée qui nous ont laissé leur adresse courriel. Si vous connaissez des personnes intéressées par la thématique et l'action menée, vous pouvez soit leur transférer ce courriel, soit nous communiquer leurs coordonnées afin que nous les ajoutions à la liste de diffusion.