



FORS - 11 décembre 2019 Chapeaux de Bono sur...

« Quelle alimentation pour moi et pour mes proches ? »

Dans le cadre du projet qu'elles mènent autour de l'alimentation et du lien Humain-Nature sur la Zone Atelier Plaine et Val de Sèvre, les équipes du CNRS-INRAE du CEBC de Chizé et de la SCOP WISION ont organisé le mercredi 11 décembre 2019 à Fors, une première animation, avec spécifiquement les habitants de Fors.

L'ensemble de la population de la commune était invité à cette soirée.
16 personnes ont répondu présentes et se sont exprimées en partant de la question : « Quelle alimentation est-ce que je souhaite pour moi et pour mes proches ? ».

L'animation de la soirée s'est faite à partir de la méthode des 6 chapeaux de Bono en utilisant 5 des 6 chapeaux : le blanc, le rouge, le noir, le jaune et le vert. Il n'y a volontairement pas eu de chapeau bleu.

Vous trouverez ci-après ce qui a été exprimé par les participant.e.s au moment des phases des 5 chapeaux utilisés.

Pour mémoire, prendre connaissance de ce qui a été, et se replonger dans cette soirée.

Pour toute question relative à cet événement ou au Projet Aliment'Actions, vous pouvez écrire à alimentation.za@lilo.org ou contacter Cyrille Bombard (Wision) au 06 63 28 13 onze.
Retrouvez aussi le projet sur le site : <https://aliment-actions.fr>

L'équipe d'animation de WISION / CNRS-INRAE

Expression et cadre de sécurité

Les animations proposées ont comme intentions de donner accès au débat à toutes et à tous, de permettre à chacun et à chacune de pouvoir s'exprimer pleinement, de faciliter la prise de parole que ce soit pour exprimer un vécu, un savoir, un ressenti. Et ce même quand on n'en a pas l'habitude. A chaque animation un cadre de sécurité est ainsi posé pour permettre à chacun et chacune de prendre la parole en toute confiance et sérénité.

Chaque personne est ainsi invitée par la personne qui facilite les échanges à respecter les règles suivantes :

- Parler en son « Je »
- Etre calme

- Avoir une parole concise
- Etre dans l'attention à l'autre
- Accueillir les désaccords
- S'enrichir des différences

Chapeau blanc

C'est le chapeau de la neutralité. Chaque personne présente peut exprimer des faits, des chiffres, des informations dénuées d'interprétations.

* 2 circuits pour l'alimentation chez nous : traditionnel (grandes surfaces... avec maintenant le drive) et producteurs bio.

* Ce sont aussi :

- les marchés
- les producteurs locaux (qui font aussi des colis).
- les conserves de maman et belle-maman
- l'AMAP (Vallans)
- les magasins bio
- les magasins de producteurs
- (mon) jardin. Et qui dit jardin, dit conserves
- la restauration : du routier (le plus souvent) à haut de gamme

* Je fais mes produits du jardin et je transforme les autres produits moi-même

* Faire attention aux étiquettes. C'est difficile ! Les normes changent d'un produit à l'autre.

* Quand un produit devient non désiré parce que repéré comme pas « bon », un autre le remplace.

* Il existe des applications type Yuka.

* Consommation de produits saisonniers.

Chapeau rouge

C'est le chapeau des émotions. Chaque personne présente peut exprimer ses émotions, ses impressions, ce qu'elle ressent là maintenant, ce qu'elle pressent.

* Frustration en raison du fait que le prix influence mes choix.

* Colère car nous sommes dans un système qui s'auto-alimente (emballage, non diversité des produits...) et en plus j'y vais dans ces circuits, dans ce système.

* Je suis impuissant tout seul.

* Plaisir de voir que des producteurs vivent à côté de nous à Fors, de visiter leurs fermes et de voir que l'on contribue.

* Tristesse de voir des agriculteurs au bord du burn out, qu'ils n'arrivent pas à vivre de leur métier alors qu'ils nous nourrissent.

* Plaisir de faire son jardin.

* Joie par-rapport à la gastronomie française et jouissance de cette gastronomie. Je suis épicurien.

* Plaisir de cuisiner.

* Tristesse de manque de temps par-rapport à l'alimentation.

- * Plaisir de partager le repas.
- * Colère de voir tous les légumes et fruits difformes être jetés.
- * Plaisir de manger ses propres produits.
- * Plaisir d'ingérer le travail de l'autre.
- * Plaisir de créer en faisant son jardin. Grande joie si cela fonctionne, grande déception si cela ne fonctionne pas.
- * Respect par-rapport à tous ceux qui passent de l'énergie à produire.
- * Tristesse de ne pas arriver à se séparer des grandes surfaces en raison de la facilité et des prix.
- * Colère par-rapport aux dates de péremption.
- * Triste devant les réactions de ma fille par-rapport à son assiette.
- * Cela me désole que l'on pense qu'il suffirait que les gens n'achètent plus pour que cela ne se vende plus.
- * Tristesse que nous nous posions ces questions-là alors que d'autres ne mangent pas.
- * Joie du palais, de la découverte, de retrouver des souvenirs en mangeant
- * Colère par-rapport au gaspillage alimentaire.
- * Plaisir de rencontrer et retrouver d'autres cultures.
- * Peur de boire des pesticides, de consommer des aliments pleins d'additifs. Peur pour notre santé.
- * Tristesse de ne pas pouvoir innover en cuisine végétarienne.
- * Enthousiasme à transmettre le plaisir de cuisiner, de fabriquer, de produire aux plus jeunes comme aux moins jeunes.
- * Impuissance au vu de cette liste qui s'allonge.
- * Espoir parce que nous avons un gros potentiel, au moins en France.
- * Le pied quand je suis aux fourneaux !!

Chapeau noir

C'est le chapeau de la critique négative, du pessimisme. Chaque personne présente peut exprimer des objections, les manques, les faiblesses, les dangers, les risques, tout effet négatif en lien avec le sujet.

- * Doutes sur la certification bio, voire opacité. Sur le Bio et sur d'autres labels de qualité.
- * Certains abusent avec le prix du Bio. Problème de marges, y compris chez ceux qui devraient avoir une éthique.
- * Trop d'aliments trafiqués, pollués par des additifs et artifices > marketing mensonger.
- * Les gens, tout le monde a baissé les bras par-rapport à l'alimentation. Par facilité souvent. C'est épuisant de trouver des alternatives. C'est un investissement.
- * L'alimentation, c'est du temps. Suis-je prêt à préparer un petit pot plutôt qu'à l'acheter ?
- * Il y a plein de moyens positifs, facilitants mais il faut avoir les moyens !
- * Martèlement de la pub pour les produits industriels, transformés.
- * L'individu consommateur ne peut pas changer le système individuellement.
- * Incompétence des politiques vis-à-vis des des lobbies industriels.
- * Manipulation des grandes industries de la chimie. Exemple avec les produits phytosanitaires issus de la 2^{nde} guerre mondiale.

- * Les instances agricoles comme l'INRA ont elles aussi manipuler le système de production.
- * Les agriculteurs n'ont pas la liberté de choisir. Exemple avec l'appropriation des semences par les industriels.
- * Pour arriver à vivre une agriculture, les producteurs doivent produire de manière intensive.
- * Le système, choix de société volontaire, m'enferme dans mon impuissance car il ne tient pas compte de l'être humain par-rapport à l'alimentation. Et les lobbies, les industriels, le système de distribution et les financiers ne vont pas des alternatives au système.
- * Influence d'un système subventionnaire à tous niveaux.
- * C'est terrible d'entendre un agriculteur qui dit : « Moi je ne vis que de subventions ».
- * Sauf que le consommateur est suffisamment riche !
- * Les consommateurs ne sont pas capables de s'organiser.
- * Uniformisation des goûts, des couleurs et des formes : standardisation !
- * Le système empêche les savoirs, leur partage et transmission : des formations en matière de brassage sont par exemple arrêtées.
- * Trop d'engrais utilisé.
- * Il faut trop de temps pour produire et financièrement cela ne passe pas. Soit on achète un prix, soit de la qualité, et donc du temps.
- * Distorsion de la compréhension par la société des nouveaux systèmes alimentaires.
- * Pas assez de subventions aux productions locales, de manières quantitative et qualitative. La baisse des charges n'est pas une subvention.
- * Manque d'encouragements des politiques vis-à-vis des productions locales.

Chapeau jaune

C'est le chapeau de la critique positive, de l'optimisme. Chaque personne présente peut exprimer ses rêves, ses espoirs, les forces, les avantages, les opportunités, ce qui fonctionne, tout effet positif en lien avec le sujet.

- * Evolution positive des politiques éducatives (exemple Loi Egalim) vis-à-vis des enfants.
- * Etre là ce soir pour en parler.
- * Il y a des distributeurs, des producteurs qui prennent des risques en se lançant dans de nouveaux systèmes.
- * Meilleure prise de conscience du consommateur.
- * Très grande prise de conscience des consommateurs sur le local et les circuits courts.
- * La nouvelle génération est plus engagée : Greta Thunberg, mobilisation des jeunes, jeunes de plus en plus végétarien.
- * Pour une meilleure alimentation, il faut s'ouvrir l'esprit.
- * Small is beautiful = philosophie.
- * Perception acquise du lien entre santé et alimentation.
- * Evolution des mentalités par-rapport à la santé et au bien être.
- * Adaptation des professionnels et des marchés avec une écoute et des réponses par-rapport aux besoins des consommateurs.
- * De plus en plus d'éleveurs vont vers une meilleure production de viande, plutôt que faire de l'intensif.
- * Au niveau politique cela bouge. Il y a un élan avec des changements en vue.
- * Les pratiques alimentaires d'autres pays (vegan, cru...) influencent nos propres consommations.

- * Chance de vivre ici et de trouver quelques solutions par-rapport à l'alimentation.
- * Nous avons des marchés bien achalandés en produits locaux.
- * Chance de pouvoir facilement aller voir des producteurs. Chance de pouvoir éduquer nos enfants au contact de ces producteurs.
- * Mise en place et émergence de nouvelles méthodes de communication entre les acteurs de l'alimentation.
- * Effet boule de neige entre certains producteurs dont le nombre croît de plus en plus. Et avec le fait que c'est de l'échange et pas de la concurrence. Il y a un changement de mentalité.
- * En 15 ans la bière artisanale est passée de 0,8% à 20% de parts de marché.
- * Effet positif sur la planète de par les changements de pratiques et de consommations.
- * Grande diversité et choix de l'alimentation. Avec une ouverture sur le monde.
- * Possibilité de produire ce que je peux manger.
- * L'approche Bio que nous avons chez nous (interrogations, modèles...) peut servir ailleurs dans le monde.
- * Au niveau national, notre territoire est d'une grande richesse. Nous avons une certaine sécurité alimentaire, même si le climat change...

Chapeau vert

C'est le chapeau de la créativité. Chaque personne présente peut exprimer des solutions, de nouvelles idées, des alternatives, sans censure et sans limite.

- * Apprendre de quoi on a vraiment besoin et donc à doser > Manger pour vivre et non vivre pour manger.
- * Créer une échelle du développement durable qui permettrait à chacun de faire des choix quotidiens en fonction d'une échelle. Exemple : quand on achète une bouteille de coca, on a une vision de tous les impacts liés au produit, un indice qui permet de faire son choix.
- * Faire des agriculteurs des employés d'une structure pour les soulager de la paperasse et leur permettre d'avoir une vie
 - > en contrepartie des consommateurs s'engagent à acheter leurs produits
 - > à l'échelle locale
- * Aider au développement de structures existantes pour aider les agriculteurs dans la gestion administrative.
- * Créer une sécurité sociale alimentaire : acheter de la nourriture avec sa carte vitale.
- * Contraindre les industriels au nutriscore, au bilan carbone.
- * Obliger à indiquer clairement l'origine des produits sur les étiquettes, y compris le lieu de transformation.
- * Faire un marché de troc alimentaire (produits naturels, produits cuisinés, recettes, etc.)
- * Que l'Union Européenne produise un cadre plus cohérent sur l'alimentation pour construire des filières qui seraient plus équitables.
- * Inscrire le brevetage du vivant comme crime contre l'humanité
- * Obliger tous les restaurateurs à mettre leur surplus à disposition des gens dans le besoin, ou les inviter à venir manger dans le restaurant. Même chose pour les cantines scolaires.
- * Développer la cuisine autour du déchet, la cuisine des glaneurs.
- * Mieux répartir les surplus.