



# FORUM OUVERT sur l'alimentation



Mesnay, 12 juin 2021



## Compte-rendu



Rédaction : Comité Organisateur du Forum Ouvert - Juillet 2021  
Mise en page : CPIE Bresse du Jura  
- Réalisé sur Canva -



## AVIS AU LECTEUR

**Ce document fait suite au Forum Ouvert sur l'Alimentation qui s'est tenu samedi 12 juin dernier à La Bise, Mesnay (Jura).**

Il s'agit d'un compte-rendu, qui formalise les propositions et premières pistes d'actions issues de ce grand remue-méninges collectif.

C'est une production brute, sans reformulation ni analyse, qui retranscrira au mieux, nous l'espérons, l'effervescence qui a émané du Forum Ouvert, sur le fond comme sur la forme.

Un travail de synthèse va être réalisé sous forme d'actes qui seront disponibles et diffusés à l'automne. D'ici là, vous pourrez retrouver dans ce document les fiches synthèse des ateliers :

- Les ateliers dits "d'émergence", qui se sont déroulés le matin et qui ont permis le foisonnement des idées et des réflexions ;
- Les ateliers dits "de convergence", qui ont eu lieu l'après-midi, destinés à l'élaboration de plans ou pistes d'action concrets.

***Nous vous souhaitons bonne lecture !***







## SOMMAIRE

<b>Contexte</b>	p.1
<b>Ateliers d'émergence d'idées</b>	p.2 à 19
• Comment intéresser les enfants à la culture des légumes ?	p.2
• Comment faciliter l'accès à une nourriture saine quand on manque de temps ?	p.3
• Terre aux jeunes, terre pour tous ?	p.4
• Comment ne pas manger notre avenir ?	p.5
• Comment rendre accessible une nourriture saine aux plus pauvres ?	p.6
• Comment les jardins et la nourriture peuvent-ils être facteurs d'émancipation et d'éducation ?	p.7
• Se nourrir localement : Comté et Vin ?	p.8
• Comment améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective ?	p.9
• Comment valoriser les métiers de l'agriculture dans l'opinion publique ?	p.10
• L'agriculture locale suffit-elle à nous nourrir ?	p.11
• Comment faire prendre conscience au plus grand nombre qu'on peut prendre du plaisir à manger autrement que dans les fast food ?	p.12
• Comment mutualiser les transports de la production locale ?	p.13
• Comment ne pas manger seul.e quand on n'en a pas envie ?	p.14
• Quelles technologies sont acceptables d'un point de vue bio ?	p.15
<b>Ateliers plans d'action</b>	p.16 à 25
• Comment intéresser les enfants à la culture de légumes ?	p.16
• Comment faciliter l'accès à une nourriture saine aux consommateurs qui manquent de temps ?	p.17
• Comment les jardins et la nourriture peuvent être des facteurs d'éducation et d'émancipation ?	p.18
• Comment rendre accessible une nourriture saine aux plus pauvres ?	p.19
• Comment favoriser l'accès à la terre des jeunes ? La terre pour tous ?	p.20
• Comment favoriser la diversification de l'agriculture et l'accès à une nourriture diversifiée sur le territoire ?	p.21
• Comment améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective ?	p.22
• Comment toucher ceux qui ne se sentent pas concernés ?	p.23
• Une pépinière participative par et pour tous : Fab Lab Végétal ?	p.24
• Comment ne pas manger seul.e quand on n'en a pas l'envie ?	p.25
<b>Conclusion</b>	p.26

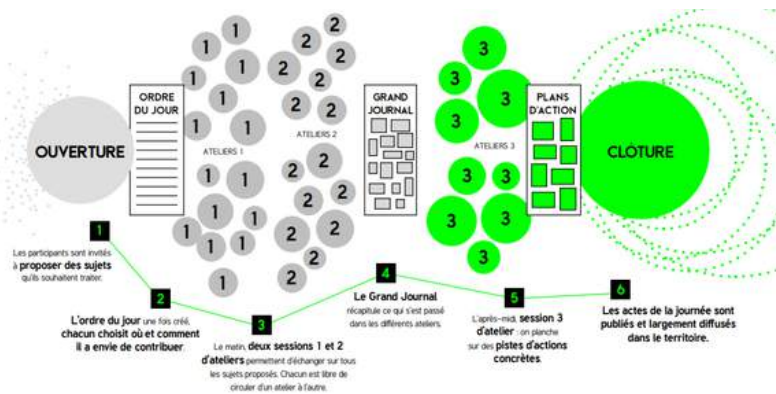


## LE CONTEXTE

L'événement mijotait depuis **2019** dans la tête de 9 personnes, membres d'associations et simples citoyens, motivés et engagés autour de la réflexion sur l'alimentation, la production agricole, l'autonomie alimentaire, la distribution en circuits courts, sensibles aussi aux liens humains que cela génère.

Nous avons envie d'aider au développement de ces aspects sur le territoire Cœur du Jura. S'est alors créé un collectif avec une question en tête « **Comment partager cela avec le plus grand nombre, réfléchir, ensemble, à des solutions pour développer l'alimentation locale sur le territoire Cœur du Jura ?** ».

Le Forum Ouvert est apparu comme un formidable outil permettant à la fois d'échanger et d'élaborer des plans d'action.



Nous voulons **dessiner des projets** et faire en sorte que beaucoup d'entre nous aient envie de **poursuivre cette aventure**.

## L'ACCOMPAGNEMENT

Cet événement a pu être réalisé grâce à l'accompagnement d'Anne Lechêne, spécialiste de l'accompagnement de collectifs et de projets participatifs. Les membres du comité d'organisation ont réussi à tenir le projet malgré les incertitudes liées à l'épidémie COVID.

## LES ORGANISATEURS

A l'initiative de l'évènement figurent le Réseau InPACT Jura (Terre de Liens BFC, MRJC Franche-Comté, Accueil paysan BFC, CIVAM bio, le Serpolet, Solidarité paysans Jura, AFOCG Jura MRJC Franche-Comté) représenté par le MRJC et Terre de Liens, l'Altermarché du Dan, le Réseau des AMAP Bourgogne Franche Comté, des citoyen·nes investi·es avec l'appui du CPIE Bresse du Jura.

## LES BÉNÉVOLES

Une mobilisation importante des bénévoles a été nécessaire pour l'organisation du Forum Ouvert, qui recensait une centaine de participants le 12 juin dernier à Mesnay. La présence et l'implication de chacun et chacune des bénévoles a permis aux aspirations de tous de se concrétiser.



Merci à Linda et Sylvain, nos hôtes de la maison de vacances familiales "La Bise" pour leur qualité d'accueil et leur engagement !

## LES PARTICIPANTS

120 inscriptions, 100 personnes présentes. La participation était significative de l'intérêt du sujet chez les citoyens, au regard de cette belle journée ensoleillée de juin, après une période climatique morose, froide et pluvieuse. Au-delà du taux de participation, l'aspect intergénérationnel de l'évènement a permis de réunir des habitants du territoire de tous âges et par la même occasion d'enrichir les échanges.







## EMERGENCE - ATELIER N°1

### *Comment intéresser les enfants à la culture des légumes ?*



**Initiateur : Philippe**

**Facilitatrice : Valérie**

**Rapporteur : Pierre**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Intervenir au niveau des écoles, collèges et lycées (lien avec les programmes scolaires). Permettre aux élèves de faire des potagers à l'école et aux familles d'avoir leurs potagers pour favoriser un rapport à la nature et à l'alimentation. Faire du lien avec la terre, les produits maraîchers, l'alimentation. Servir du bio et du local dans les cantines.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Sensibiliser les enseignants à la question de la culture maraîchère.
- Former les enseignants à l'école du dehors (ex : formations du GRAINE) pour des sorties hebdomadaires dans la nature et les potagers.
- Faire intervenir les enfants de la production à la consommation des légumes et des ressources alimentaires sauvages :
  - Créer des potagers dans les écoles et gestion par les enfants
  - Ateliers cuisine
- Sensibiliser à l'alimentation à travers la proposition de menus bio et locaux dans les cantines :
- Favoriser l'installation de maraîchers bio.
- Utiliser une centrale d'achats de produits locaux et bio.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

ÉCOLE DU DEHORS, POTAGERS FAMILIAUX, POTAGERS COLLECTIFS,  
LIEN À LA TERRE, CARRÉS POTAGERS, ATELIERS CUISINE



## EMERGENCE - ATELIER N°2

*Comment faciliter l'accès à une nourriture saine quand on manque de temps (achat, préparation) ?*

---



**Initiatrice : Céline**

**Facilitatrice : Clara**

**Rapporteuse : Sylvie**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Multiplier et faciliter l'accès aux sites d'achat, chercher à centraliser les produits (surtout frais). Développer l'offre et la souplesse en termes de plage horaire.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Modèle Alter'marché
- Magasin de producteurs
- Restaurants
- Cantines publiques
- Livraisons de repas et de paniers
- Commandes groupées
- Anticiper/ organiser sa semaine de repas

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

CENTRALISER, ESSAIMER, MARCHÉ DE PRODUCTEURS



## EMERGENCE - ATELIER N°3

### *Terre aux jeunes, terre pour tous ?*



**Initiateurs : Valérie et Adrien**

**Facilitateur : Alain**

**Rapporteur : Adrien**

## LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Politique d'usage de la terre : pouvoir de la SAFER, poids de la filière comté, la PAC à l'hectare qui mène au toujours plus, le poids de la dette des nouveaux agriculteurs). Penser la gouvernance et l'utilisation de l'espace de façon collective (plan d'aménagement). Les fruits sont à tous, la terre à personne. Reconsidérer le statut de propriété à la terre. Par exemple redistribuer les terres en litige, agricole ou non, prêter la terre...

## PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Encourager à prêter la Terre : mettre en lien les jeunes et les agriculteurs en détresse, encourager les propriétaires.
- Ouvrir la gouvernance des SAFER & des plans d'aménagement des collectivités (partage de l'espace).

## MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

PARTAGE, POLITIQUE, SOUFFRANCE, DÉSÉQUILIBRE,  
GOUVERNANCE, ÉCONOMIQUE, COLLECTIVE





## EMERGENCE - ATELIER N°4

### *Comment ne pas manger notre avenir ?*



**Initiateur : Christophe**

**Facilitatrice : Alice**

**Rapporteurs : Violaine et Christophe**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Apprentissage : réapprendre à cuisiner / à partir du goût.

Importance de la télévision et de la publicité.

Importance du relationnel : "on connaît quelqu'un qui fait ça...". Outils / motivation ... relation.

Autre manière d'apprendre / notion de temps : "bien manger" peut être long.

Normes brides / contraintes qui vont avec. Levier : mettre par écrit ses petits pas.

Manger simple et sain ne coûte pas forcément très cher

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Éducation pour sensibiliser les enfants
- Taxe sur produits qui viennent de loin

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

PUBLICITÉ : INTOXICATION, IMPACT, APPRENTISSAGE  
SIMPLE, COMPLIQUÉ, RÉSEAU,  
RELATION ENTRE CONSOMMATEURS



## EMERGENCE - ATELIER N°5

### *Comment rendre accessible une nourriture saine aux plus pauvres ?*



**Initiatrices : Marie-Rose / Linda**

**Facilitateur : Yorgos**

**Rapporteur : Thomas**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

- Partager des savoir-faire dans des ateliers
- Favoriser le troc
- Aller vers vers celles et ceux qui ne sont pas là (les plus pauvres)
- Poser la question du budget et revaloriser les salaires
- Arrêter d'associer bio et cher !
- Que les personnes pauvres se sentent légitimes à participer

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Développer les incroyables comestibles (potagers urbains en libre accès)
- Un camion pour aller vers les plus pauvres, donner un accès aux produits et aux savoir-faire (ateliers)
- Créer une échelle de prix (bas, haut, intermédiaire) pour les produits vendus sur les marchés de producteurs
- Encourager la création de supports (émissions TV, vidéos) pour montrer que c'est possible de se nourrir bien et partager des connaissances (recettes, astuces, ...)

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

DÉCULPABILISER, DIGNITÉ, PARTAGE, PÉDAGOGIE ,  
BIEN-MANGER, PRIX, TROC, ALLER VERS



## EMERGENCE - ATELIER N°6

### *Comment les jardins et la nourriture peuvent-ils être des facteurs d'émancipation et d'éducation ?*

---



Initiateurs : Jean-Michel, Guy, Marie-Christine

Facilitatrice : Julie

Rapporteuse : Marie-Christine

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Le jardinage est facteur de lien social et de lien à la nature. Faire l'état des lieux du foncier. Il faudrait mettre en place une « Place du marché » pour que les particuliers puissent mettre à disposition des jardins, partager des savoirs et des expérimentations de ce que nous apporte un jardin.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Trouver des terrains.
- Recenser les personnes souhaitant partager le savoir de la terre et celles désirant jardiner.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

MIEUX MANGER, SANTÉ MENTALE ET PHYSIQUE, BIEN-ÊTRE ET ESTIME DE SOI,  
LIEN INTERCULTUREL ET INTERGÉNÉRATIONNEL,  
ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT. EDUCATION DES ENFANTS.  
AUTONOMIE ALIMENTAIRE.





## EMERGENCE - ATELIER N°7

### *Se nourrir localement : Comté et Vin ?*



Initiatrice : Véronique

Facilitateur : Thomas

Rapporteur : Jean-Marc

## LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Seule 5 % de l'autonomie alimentaire est assurée à l'échelle de la COMCOM (3 maraîchers uniquement). Le foncier est verrouillé. Une marge mobilisation citoyenne est nécessaire pour faire évoluer le système agricole territorial.

## PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Mobilisation citoyenne pour plus d'autonomie alimentaire locale.
- Interroger cahier des charges AOP.
- Plaidoyer pour une production diversifiée = une production prudente.
- Monter des SCI agricoles vis à vis de la SAFER.

## MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

JARDINS FAMILIAUX, MARAICHERS, SAFER, AOP,  
PRODUCTION DIVERSIFIÉE, PRUDENCE



## EMERGENCE - ATELIER N°8

### *Comment améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective (scolaire, Ehpad) ?*



**Initiatrices : Anne / Annick**

**Facilitatrice : Isabel**

**Rapporteuse : Hélène**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

- Il y a des solutions inspirantes qui existent localement
- Comment « concurrencer » les grosses plateformes d'approvisionnement
- Importance de la formation, de la sensibilisation et de l'engagement des cuisiniers, des politiques, des administrations,
- Manque de qté produite localement : différence entre offre et demande
- Changer les modèles pédagogiques de formation des professionnels
- Gaspillage alimentaire et gestion des bio-déchets
- Mise en relation entre offre et demande
- Problème des appels d'offre qui interdisent la préférence locale

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- S'inspirer des expériences locales : cuisine centrale de Lons/Sicopal (D.Thevenet) / collège Poligny (C.Demangel) / des solutions déjà existantes (Agrilocal 39 = plateforme de mise en relation ; Un Plus Bio)
- Sensibiliser les personnes légitimes pour "leader" cette problématique localement (Elu.e.s)
- Regrouper et échanger entre structures pour identifier les limites et lever les freins/trouver des solutions ensemble.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

REGROUPER LES ACTEURS, CIRCUITS-COURTS, LOCAL, POLITIQUES, BIO ET NON BIO, SENSIBILISATION/FORMATION, ENGAGEMENT, COÛTS /PRIX



## EMERGENCE - ATELIER N°9

### *Comment valoriser les métiers de l'agriculture dans l'opinion publique ?*



**Initiatrice : Charlotte**

**Facilitateur : Vincent**

**Rapporteuse : Michou**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Les changements vers une agriculture respectueuse, de l'environnement, de la santé, du consommateur et du producteur, sont trop lents alors qu'il y a urgence.

Pour les aider à changer, il faut les aimer, c'est à dire les connaître et les comprendre . Ce qui est différent que d'accepter leur type d'agriculture.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Portraits de tout type d'agriculteurs dans la presse locale
- Visites à la ferme avec facilitateurs pour comprendre le métier
- Importance de l'éducation à l'environnement pour faire connaître et aimer le végétal et l'animal du milieu agricole
- Partir de la nourriture consommée pour aller vers le type d'agriculture qui la produit, et permettre un questionnement sur comment je veux me nourrir ? Comment je veux produire ? D'où ça vient ?
- Valoriser l'agriculture par le biais de la culture et de l'art : musique , films ou roman de fiction, peinture (comme auparavant les œuvres classiques représentaient le milieu pastoral), faire connaître les limites et développer une vision autre.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

ENGRENAGE LIÉ AU SYSTÈME, SOUFFRANCES ET DÉTRESSES DES AGRICULTEURS PRIS DANS UN PIÈGE, MÉCONNAISSANCES DES CONSOMMATEURS DU SYSTÈME, CULPABILITÉ DES AGRICULTEURS, EDUCATION À L'ENVIRONNEMENT, CULTURE, PRESSE





## EMERGENCE - ATELIER N°10

### *L'agriculture locale suffit-elle à nous nourrir ?*

---



**Initiatrice : Isabelle**

**Facilitatrice : Céline**

**Rapporteur : Jean-Luc**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

La notion de « local » est relative.

Se nourrir en local est une démarche politique "versus" des produits bons pour la santé.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

Se regrouper (mettre en commun des moyens financiers) pour aide à l'installation.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

SE DONNER LES MOYENS, FREINS POLITIQUES (PAC – DROITS À PRODUIRE),  
ACTIONS CITOYENNES, POTENTIEL DU TERROIR,  
QUELS ÉCHANGES POUR QUELS PRODUITS



## EMERGENCE - ATELIER N°11

*Comment faire prendre conscience au plus grand nombre qu'on peut prendre du plaisir à manger autrement que dans les fast food ?*

*Comment toucher ceux qui ne se sentent pas concernés ?*



**Initiatrices : Perrine et Florence**

**Facilitateur : Alain**

**Rapporteuse : Manon**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

- Démarche personnelle d'abord. Etre exemplaire sans culpabiliser / se responsabiliser.
  - Sensibiliser / Donner envie / Mettre en avant la convivialité / Toucher toutes les populations (y compris les producteurs). / Question du rapport au temps.
  - Education des enfants (famille, école). Eveil du et des sens. Eduquer aux goûts. Jardinage, cuisine.
  - Agir sur les Institutions / politiques / publicités / lobbying (y compris agricole).
- Nécessité d'alternatives.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Faciliter l'accès à la bonne bouffe dans les entreprises.
- Questionner notre rapport au temps
- Concilier notre mode de vie actuel et la bonne bouffe (différent de retour en arrière).
- Discussions carbones pour identifier / Interroger nos conditionnements nos verrous psychologiques
- Financements dédiés pour des cantines à bonne bouffe
- Placer notre argent dans des banques solidaires et sociales.
- Moments éducatifs et ateliers bonne bouffe du bonheur dans les écoles = éducation ascendante.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

RESPONSABILITÉ, EXEMPLARITÉ, DÉCULPABILISER, EDUCATION,  
EVEIL DU ET DES SENS, INSTITUTION, PUBS / LOBBYING,  
ALTERNATIVES, SENSIBILISER



## EMERGENCE - ATELIER N°12

### *Comment mutualiser les transports de la production locale ?*



**Initiatrice : Hanna**

**Facilitatrice : Alice**

**Rapporteuse : Charlotte**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

Plus de co2 libéré lors des allers-retours des producteurs consommateurs pour chercher et livrer tous les produits que lorsque les produits sont centralisés, mais problème de coût logistique et humain pour mutualiser.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Marché :

- Modèle A : Livraison mutualisée par un grand camion qui fait une boucle entre les producteurs, les consommateurs (livraison ou point relais) et éventuellement un local fixe qui réceptionne les surplus.
- Modèle B : Etoile, les producteurs déposent tous le même jour chez un autre producteur leurs commandes et reprennent les commandes des consommateurs de leurs territoires respectifs.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

BOUCLE, PRÉCOMMANDE, LOGISTIQUE (INTERNET, CAMION), TRANSPORT





## EMERGENCE - ATELIER N°13

### Comment ne pas manger seul.e quand on n'en a pas envie ?



Initiateur : Sylvain

Facilitateur : Thomas

Rapporteuse : Linda

### LES IDÉES QUI ONT ÉMÉRGE DANS L'ÉCHANGE

Manger ensemble pour ne pas être isolé, faire société.

Enjeux autour du repas : se connaître, partage, avoir les infos de la vie du village/quartier, mieux manger.

- **Qui ?** Personnes âgées, en recherche d'emploi, travailleurs indépendants, parents au foyer, personnes malades/handicapées.
- **Comment ?** Organisation légère, locale. Autogérée ? Ou en partenariat avec la Com-Com ? Une fois par semaine ou par mois.

*Tu viens avec ton repas ou tu viens manger en t'inscrivant. Quelques personnes cuisinent.*

*Comment communiquer ? SMS, site internet, affichage espace public...*

- **Où ?** Local : échelle quartier ou village. Chez des gens, un local associatif ou mis à dispo par la mairie. Dans l'espace public, sous un chapiteau.

*Idée : un camion qui fait la tournée des lieux (1 fois par semaine dans chaque lieu par exemple), arrive le matin et cuisine sur place. Les gens peuvent participer (pluche...). Inscription avant ou quand le camion arrive. Pourquoi pas se rapprocher des logements des personnes qui ne peuvent pas se déplacer, aller leur porter le repas, manger avec elles.*

- **Quoi ?** Cuisine avec des invendus, bio, local ? Cuisine « familiale » pas un resto, mais plein de goût ! La saveur du partage !

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

- Camion « food truck » ; Tiers Lieu à Arbois ?
- Séquanaise à Poligny ; Comment communiquer ?

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

REPAS, PARTAGE, LOCAL, PROCHE DES GENS, CASSER L'ISOLEMENT, BIEN MANGER



## EMERGENCE - ATELIER N°14

### *Quelles technologies sont acceptables d'un point de vue bio ? (technologies « bio-compatibles »)*



**Initiateur : Somalya**

**Facilitatrice : Isabel**

**Rapporteur : Philippe**

### LES IDÉES QUI ONT ÉMERGÉ DANS L'ÉCHANGE

La production en bio pose des questions comme l'intensité du travail musculaire (humains, chevaux, buffles...), la taille des exploitations, le refus (ou non) des incitations à aller vers la motorisation et l'utilisation d'intrants (pesticides, engrais de synthèse). Les innovations ne sont pas forcément liées à la technologie (méthodes culturales innovantes). La transition vers un monde avec davantage de paysans est une voie vers la solution pour nourrir le monde.

### PISTES D'ACTION À EXPLORER

Reprendre le débat sur les technologies : concevoir des matériels bio-compatibles (les matériels modernes étant souvent inadaptés aux champs sans herbicides, par ex.), réalisés selon les cahiers des charges des producteurs eux-mêmes.

### MOTS-CLÉS DE LA DISCUSSION

ENGRAIS CHIMIQUES VS ENGRAIS NATURELS,  
MOTORISATION VS TRAVAIL MUSCULAIRE, INTENSITÉ DU TRAVAIL,  
JACHÈRES, PERMACULTURE, NOURRIR LE MONDE, MALI, AUTONOMIE.



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°1

### *Comment intéresser les enfants à la culture de légumes*



**Facilitatrice : Clara**

**Rapporteuse : Mélanie**

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

Créer un espace proche de l'école d'Arbois pour créer un jardin potager à destination des élèves, mais participatif.

**Qui ?** les élèves, les enseignants, les associations de parents d'élèves, les parents, associations environnementales, maraîchers locaux, techniciens de la ville (COMCOM ; mairie ...), personnes âgées et/ou isolées, CADA (centre d'aide des demandeurs d'asile)

#### **Objectifs ?**

- sensibiliser les jeunes à faire pousser les légumes par eux-même (ça marche tant mieux, ça ne marche pas on apprend !)
- créer du lien entre tous les acteurs
- production collective
- faire le cycle de la semence à l'assiette (transformer, valoriser et consommer la production).

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

**Alice** présente à la mairie d'Arbois et dans l'association des parents d'élèves

- peut créer du lien
- parler du projet lors d'une réunion du comité consultatif éducation, jeunesse petite enfance

#### **Pierre**

- listes de producteurs intéressés pour faire des activités pédagogiques pour soutenir les enseignants
- chercher et transmettre des infos à destination des enseignants sur des possibilités de formations à l'environnement

**Clara** maraîchère

- peut suivre la création du projet sur Arbois
- possibilité d'accueil de scolaires

**RÉFÉRENTE DU GROUPE :**

Alice





## PLAN D'ACTION - ATELIER N°2

### **Comment faciliter l'accès à une nourriture saine aux consommateurs qui manquent de temps ?**

*En mutualisant les transports pour les producteurs et consommateurs ?*



**Facilitateur : Alain**

**Rapporteuses : Michou / Céline**

### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

Mettre en place un système collectif s'appuyant sur plusieurs opérateurs : dans les 3 bourgs centres, mettre en place un container libre-service produits frais et non frais (sans prise de commande, avec paiement sécurisé et à horaire libre).

- **Où ?**

- Là où il existe déjà des lieux de vente collectif d'alimentation saine centralisée dans un bourg centre (Altermarché à Poligny, Comm'une épicerie à Salins) le container, pour favoriser le lien humain consommateurs producteurs, n'est accessible que lorsque le lieu de vente est fermé.
- Dans les villages, des casiers nominatifs à clés (partie réfrigérée et partie non réfrigérée) sont installés. Ils sont approvisionnés par un camion qui livre les casiers, en fonction des commandes, et en même temps récupère auprès des producteurs les produits permettant d'alimenter les containers des bourgs centres ou les lieux de vente. A la place des casiers nominatifs on peut s'appuyer sur des commerces existant à horaire large.
- Ce système de livraison peut être utilisé par les commerçants, des traiteurs ou restaurateurs pour déposer des plats préparés à base de produits locaux.

*L'ensemble s'appuie sur des opérateurs professionnels ou fonctionnant avec des bénévoles. Il peut être créateur d'emplois ou consolider ceux qui existent.*

- **Points d'attention :**

- mobiliser les opérateurs pressentis pour valider le principe du système collectif, avant de réfléchir au modèle économique.
- commencer la réflexion du projet en parallèle des actions en éducation.

**RÉFÉRENTE DU GROUPE :**

Céline



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°3

### *Comment les jardins et la nourriture peuvent être des facteurs d'éducation et d'émancipation ?*

---



**Facilitateur : Thomas**

**Rapporteuse : Charlotte**

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

Inscrire les actions suivantes au Projet Alimentaire Territorial :

- Encourager les municipalités ayant des petites parcelles en centre bourg à les proposer aux écoles pour des jardins pédagogiques.
- Encourager les municipalités ayant des petites parcelles de foncier à proposer aux associations travaillant sur le lien social , l'insertion ou promouvant le jardinage.
- Mettre en valeur les initiatives locales promouvant le jardinage.
- Mettre à disposition des écoles des cars scolaires pour visiter des exploitations maraîchères et fruitières prêtes à accueillir du public.

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

Tout le monde est 100% d'accord et prêt à s'impliquer en faveur des actions.

#### **RÉFÉRENT.E DU GROUPE : -**



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°4

### *Comment rendre accessible une nourriture saine aux plus pauvres ?*

---



Facilitatrice : Julie

Rapporteuse : Evelyne

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

Pour lever les blocages, il faudrait créer un lien de confiance entre les différents acteurs (les personnes pauvres doivent se sentir partie prenante).

Exemples :

- Trouver les vrais besoins par des réunions de quartier où les personnes exposent vraiment leur problématique, en liaison avec les professionnels et les associations (Restos du Coeur, Secours Populaire...)
- Épiceries solidaires
- Découvrir les producteurs et les connaître
- Resto trottoir / Nourriture gratuite
- Ateliers cuisine avec lieu de distribution attenante
- Spectacle enfants suivi d'un repas avec mixité totale
- Jardins du Partage à mener avec la participation de la municipalité
- Camion à bas prix (fonctionnant avec des dons et surplus, subvention de la CAF, dons AMAP)

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

Organiser spectacle + repas. ATD ¼ Monde - La Bise - rencontre des personnes en situation de pauvreté sur le territoire. Paniers solidaires avec le réseau AMAP

#### **RÉFÉRENTS DU GROUPE :**

ATD ¼ Monde (Linda) et  
AMAP (Sébastien)





## PLAN D'ACTION - ATELIER N°5

*Comment favoriser l'accès à la terre des jeunes ?*

### **La terre pour tous ?**



**Facilitateur : Yorgos**

**Rapporteuse : Manon**

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

- Faire du lien entre les agriculteurs pour répondre à leurs besoins : les porteurs de projet, ceux qui cherchent à transmettre, agriculteurs en difficulté, ... Porteurs de projet donnent la main chez des agris en difficulté ?
- Créer un réseau d'échanges entre agriculteurs « sans étiquette » hors syndicats = association ?
- Structures coopératives entre habitants, groupements de consomm'acteurs qui s'associent pour acheter des terrains pour installer un agriculteur. Développer AMAPS / association les cigales.
- Créer des lieux d'échanges et de débats entre habitants « sans étiquettes » pour requestionner par exemple le statut de la propriété privée.
- Rédiger une charte entre habitants du territoire pour exprimer des valeurs communes : volonté d'un accès à la terre des jeunes agriculteurs et, en tant que consommateur, d'un accès à une production locale diversifiée. Charte à remettre aux élus / instance type SAFER.
- Installation d'agriculteurs par les communes => location terrain, bâtiment à l'agriculteur ou le rémunérer. Utiliser les productions pour les cantines, restaurants municipaux, ... Clause protégeant le fermier et empêchant la reprise des terres pour d'autres projets non agricoles. Proposer des espaces tests pour les jeunes porteurs de projets.
- Comment lever l'opacité sur la SAFER? Permettre aux citoyens et aux élus de participer à des commissions SAFER ? Récapitulatif de la législation relative à la propriété foncière agricole / à la transmission comme outil de travail ?
- Plan local d'urbanisme : faire en sorte que les terres agricoles soient protégées lors de la constitution des PLU. Lors de la consultation initiale, c'est trop tard.. il faut agir en amont mais comment ? Idée à inclure dans la charte des habitants du territoire.

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

Manon et Yorgos sont intéressés par le projet de rédaction d'une charte à faire signer aux habitants du territoire et à faire remonter aux élus et instances locales.

#### **RÉFÉRENT.E.S DU GROUPE : -**



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°6

### *Comment favoriser la diversification de l'agriculture et l'accès à une nourriture diversifiée sur le territoire ?*



Facilitatrice : Sylvie

Rapporteuses : Elodie / Sylvie

#### UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :

- Etat des lieux : quelles sont les terres communales disponibles ? Leurs qualités, pour quelle agriculture ? La communauté de communes (CC) pourrait faire une commande auprès de la chambre d'agriculture pour obtenir cet état des lieux.  
+ identifier les besoins locaux par rapport à ce qui existe et au possible rendu visible par l'état des lieux.
- Troc inter CC, quelle échelle de réflexion (commune, pays, région...) ? Comment trouver l'équilibre entre la qualité, le type de production et l'éloignement ?
- Incitation à l'aide citoyenne :
  - Main d'œuvre citoyenne disponible pour les producteurs
  - Aide financière (aide à l'installation/reconversion)
- Tester l'idée d'un lieu / Centre de Ressources à destination des producteurs/porteurs de projet puis habitants :
  - lieu de rencontre entre porteurs de projet et agriculteurs déjà en place, collectif citoyen prêt à s'engager (terre de liens)
  - information sur les subventions
  - sensibilisation sur les typologies de culture et la transition écologique
  - mise en relation des CC et régions entre elles sur la question des échanges de production (coopération) ...

#### EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :

Isabelle :

- réaliser une enquête auprès des maraîchers pour valider la question de l'aide citoyenne (main d'œuvre et finance...)
- Comment mettre en place cette aide citoyenne : planning de production, whatsapp des personnes ressources, contrepartie...

RÉFÉRENTE DU  
GROUPE :  
Isabelle



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°7

### *Comment améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective ?*

---



Facilitatrice : Isabel

Rapporteuse : Hélène

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

- Intégrer le bien manger dans le projet d'établissement :
  - Dans les Ehpad et écoles, coconstruire le contenu des menus et repas, avec les responsables administratifs, les responsables cuisine, les commissions des menus, les conseils de vie sociale, et les conseils de vie scolaire.
- Mettre en place les outils de sensibilisation, communication, informations.
- Créer des événementiels gastronomiques et de promotion des solutions de menus de qualité gastronomiques en collectivités, issus de produits locaux, bio, qualitatifs... Inviter les familles, amis, usagers.
- Inciter les producteurs locaux, bio, petits, à entreprendre des démarches collectives pour répondre aux besoins des cuisines centrales.

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

- Créer une association de consommateurs demandeuse de produits bio, locaux, qualitatifs, et en lien direct avec les producteurs locaux pour les soutenir, les accompagner et contribuer à leur assurer la vente de leurs produits
- Organiser la commande publique de façon à ce qu'elle soit en demande de produits que seuls les producteurs locaux regroupés peuvent satisfaire.

**RÉFÉRENT DU GROUPE :**

J.-C. Wambst (contributeur)





## PLAN D'ACTION - ATELIER N°8

*Comment faire prendre conscience au plus grand nombre qu'on peut prendre du plaisir à manger autrement que dans les fast food ?*

**Comment toucher ceux qui ne se sentent pas concernés ?**

---



**Facilitatrice : Véronique**

**Rapporteur : Fabien**

### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

- Ateliers pratiques en direction des publics se considérant ou étant considérés comme éloignés du sujet ( Techniques pour cuisiner les légumes, ateliers du goût, mise en valeur de ce qu'ils font déjà au quotidien, accompagnement, faire du jardin, diminuer le gaspillage alimentaire, connaissance des circuits courts...)
- Lieu où on se retrouve pour de l'éducation à l'alimentation à l'échelle de la commune ou du quartier lié aux jardins du partage.
- Inviter les gens à manger chez soi ! Pour faire découvrir de façon concrète ce qu'est le « bien manger ».

### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

- Eco lieu de Chenèvre, CPIE Bresse du Jura
- Lien pour la création d'un lieu d'éducation à l'alimentation Guy et Alix (Solidarité Paysans), Fabien (CPIE BJ) : coopération.

**RÉFÉRENTS DU GROUPE :**

Fabien et Olivier



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°9

### *Une pépinière participative par et pour tous : Fab Lab Végétal ?*

---



**Facilitatrice : Céline**  
**Rapporteur : Nicolas**

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

- Création d'un événement pour faire découvrir le projet et créer le collectif.
- Partenariat avec des particuliers, communes, et des associations (Croqueurs de pommes, La semencerie, Ferme de Chenevre) qui souhaitent participer au projet.
- Trouver terrain, infrastructures, eau.
- Expérimentations, partages découverte sur le végétal.
- Réappropriation des moyens de productions, de la graine au fruit vers l'autonomie alimentaire.
- Prospection pour trouver des partenariats, découvrir des actions déjà existantes.

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

Jean-Marc est prêt à organiser une première réunion et contacter des organismes.

**RÉFÉRENT DU GROUPE :**

Jean-Marc



## PLAN D'ACTION - ATELIER N°10

### *Comment ne pas manger seul.e quand on n'en a pas l'envie ?*

---



**Facilitatrice : Delphine**

**Rapporteur : Thomas**

#### **UNE OU DES ACTIONS QUI VOUS SEMBLERENT CAPITALES À METTRE EN PLACE :**

- Alter marché : proposer l'idée de créer un rendez-vous régulier (le vendredi midi du marché) au CA, s'associer à la Séquanaise
  - Auprès de qui ? Communiquer et associer d'autres structures (Resto du Cœur, Secours pop, CADA, jardins partagés, CCAS, ...)
  - Comment ? Faire avec, volonté de mixité, d'ouverture à tous.tes, de convivialité.

#### **EXPRESSIONS D'ENGAGEMENTS DES CONTRIBUTEURS PRÉSENTS :**

Nelle :

- en parle au CA de l'Alter marché

Laurent élu :

- diffuse l'information et voit si ça intéresse

Jacques :

- peut diffuser l'idée localement

Thomas :

- suit l'idée et réfléchit avec l'équipe de la Bise à la part qu'elle peut y prendre

**RÉFÉRENTE DU GROUPE :**

Nelle





## POUR CONCLURE

Ce document issu des ateliers d'intelligence collective est destiné à être publié et diffusé à tous les acteurs de cette réflexion. Un foisonnement d'idées qui peuvent déboucher sur des projets qui nourriront le dessein politique du Plan Alimentaire Territorial Cœur du Jura.

Nous sommes tous des citoyens, certains engagés dans les collectivités, certains dans le milieu associatif, rassemblés sur un sujet primordial, celui de notre alimentation. Ce sujet doit nous réunir et nous permettre de dépasser les clivages qui sont des maux pour notre société et nous empêchent d'agir. Nous ne devons plus avoir ce sentiment d'impuissance. On peut créer et développer des projets et agir sur notre environnement. Le monde de demain est à construire, il est entre nos mains. Le temps de la coopération est venu.

 **CONTACTEZ-NOUS**

**VOUS SOUHAITEZ  
VOUS IMPLIQUER**

?

**Site internet :**

<https://forum-ouvert-mesnay.jimdofree.com/>

**Page Facebook :**

@ForumOuvertMesnay

**Adresse mail de l'événement :**

forumouvert.mesnay@gmail.com





*Ce projet a pu voir le jour grâce au soutien technique et/ou financier de nombreux acteurs du territoire à l'échelle locale et nationale :*



Avec le soutien de



AGENCE NATIONALE DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES



FDVA FONDS POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA VIE ASSOCIATIVE



OPÉRATION RÉALISÉE AVEC LE CONCOURS FINANCIER DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION (MAA) DANS LE CADRE DU PLAN RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION (PRALIM) ET CONTRIBUANT AU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL EN ÉMERGENCE SUR LE CŒUR DU JURA