

Parc naturel régional du Luberon 9 novembre 2016

Recueil des comptes rendus de discussions des plans d'actions



« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

L'objectif de cette rencontre était :

Proposer un lieu de mise en réseau, d'émergence de projets et d'idées sur la question de l'alimentation, en lien avec le territoire.

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016
« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »



Qui était là ?

120 participants environ, venus pour une large majorité (80%) du territoire du Luberon, venus de mondes différents, agriculteurs, simples citoyens, cuisiniers de restauration collective, animateurs d'associations agricoles, culturelles ou sociales, élus, techniciens de collectivité.

Voir la liste des participants en pages de 3 à 7

De quoi a-t-on parlé ?

Comptes rendus des conversations à lire de la page 10 à 34
Comptes rendus des plans d'actions à lire de la page 34 à 42



Qui a organisé et facilité l'événement ?

Le parc naturel régional du Luberon avec :

Comme hôte : **André BERGER**

Un comité d'organisation : **Mylène MAUREL, Bruno ADAM, Elsa CHIFFARD, Julia FREZEL, Aurore LEROUX, Solgne LOUIS, Hélène PORTAL, Fanny STAUB,**

Facilitation : **Gilles VIALARD et Anne-Pierre CARBONNIER**

Mail : contact@espace-et-solutions.com

Plus d'infos sur : www.espace-et-solutions.com

Où trouver d'autres ressources sur le forum ouvert ?

Auteur du Forum Ouvert (OST User's Guide) Harrison Owen : www.openspaceworld.com

Facilitation et formations : www.dianegibeault.com

**Vous pouvez maintenant tenir votre propre Forum Ouvert
pour trouver et construire des solutions dans votre organisation et dans vos services
respectifs, afin de créer un monde qui vous inspire !**

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016
« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

Facilitation			
NOM Prénom	structure	mail	téléphone
VIALARD Gilles	Espaces et solutions Forcalquier	gilles.vialard@espace-et-solutions.com	06 71 92 00 48
CARBONNIER Anne-Pierre	Stratège	ap.carbonnier@strateje.fr	06 29 59 51 48

Liste des participants

ADAM Bruno	PNR Luberon	Lourmarin	bruno.adam@parcduluberon.fr
AGHULLON Carmen	Cantine La Bastidonne	La Bastidonne	accueil.mairie@la-bastidonne.fr
ALAMELDINE Albert	Pays de Haute Provence	Forcalquier	alameldine@paysdehauteprovence.com
APRILANTE Marie	Agricultrice	Goult	marie.aprilante@gmail.com
ARCHAIMBAULT Nathalie	AOC Luberon	Lourmarin	vins.luberon@wanadoo.fr
ARCHAIMBAULT Nathje	Collectif Luberon solidaire	St Martin de la Brasque	nathje.archaimbault@sfr.fr
ARUTUNIAN Jacques	Élu Cabrières d'Aigues	Cabrières d'Aigues	jarutunian@hotmail.fr
AUGIER Patrick	Agriculteur	St Saturnin lès Apt	earlpatrick.augier@orange.fr
BARRY Myriam	ADEAR 84 conf 84 ETA	Vaucluse	mby84@LIVE.FR
BAYEUR Cécile	CdM Agriculture durable - SYCOPARC		c.bayeur@parc-vosges-nord.fr
BERGER André	Vice-Président PNRL	Forcalquier	andre.berger@orange.fr
BERNARD Martine	CD 84	Avignon	martine.bernard@vaucluse.fr
BERSON Mathieu	PNR Luberon	Apt	mathieu.berson@parcduluberon.fr
BONDURAND Pascale	MSA 04 - 05 - 84		bondurand.pascale@alpesvaucluse.msa.fr
BONNET Ivan	La Provence		
BORDELAIS Marion		Aix en Provence	marion123soleil@msn.com
BOULNOIS Jean	Jardins Partagés	Lauris	boulnois.jean@wanadoo.fr

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016

« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

BOURBIER Julien	CdM Agriculture et ressources locales	PNR Ballons des Vosges	j.bourbier@parc-ballons-vosges.fr
BOURGET Philippe	Bleu Tomate	Gordes	bourgetph@yahoo.fr
BRIAND Julien	PNR Luberon	Apt	julien.briand@parcduluberon.fr
BRIEUSSEL Jean	Élus Lauris	Lauris	jean.brieussel@lauris.fr
CHANIAL Jean Paul	Marché paysan de St Martin de la Brasque	St Martin de la Brasque	jp.chanial@laposte.net
CHANUT Claire	Association Femmes Semencières		claire@fotosintesia.com
CHARRAS Fabien	Agriculteur Luberon Paysan	Saignon	
CHIFFARD Elsa	PNR Luberon	Avignon	
CHING Jade	CdM Agro-environnement	PNR de la Narbonnaise en Méditerranée	j.ching@parc-naturel-narbonnaise.fr
CONTEAU Cédric	Directeur-adjoint	PNR des Causses du Quercy	cconteau@parc-causses-du-quercy.org
CUGNEZ Liza	FNE 04	Les Mées	elizaveta.cugnez@fne04.fr
DANNEELS Hervé	CBE Sud Luberon		hdanneels@cbesudluberon.com
DE LUZE Laurence	Élue	Mirabeau	laulive@wanadoo.fr
DEDIEU ANGLADE Pia	Au maquis	Lauris	
DEILLE Alain	Maire d'Oppède	Oppède	adeille@free.fr
DELLO-RUSSO Sergio	PTCE ÔKHRA		projetscouleur.okhra@gmail.com
DEMONT Irène	CdM Agriculture durable	PNR Périgord-Limousin	i.demont@pnrpl.com
DENAT Lise	CdM Agriculture de proximité et pastoralisme	PNR Chartreuse	lise.denat@parc-chartreuse.net
DERANSART Anne	Association Le Village	Cavaillon	associationlevillage@wanadoo.fr
DESVAUX Robert	Pays Dignois	Digne les Bains	circuitscourts@paysdignois.fr
DIAGNE Blaise	Maire de Lourmarin	Lourmarin	mairie@lourmarin.com
DRUGMANT France	FPNRF agriculture		fdrugmant@parcs-naturels-regionaux.fr
DUBREUIL Sylvie	CBE Sud Luberon	Pertuis	sdubreuil@cbesudluberon.com
DURAND Nathalie	AOP Relation presse		ndurand@agenceaop.fr

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016
« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

EPIARD Evelyne	AM'APT	APT	amapt@hotmail.fr
ESPINAL Milena	Camera Lucida	Apt	cameralucida84@gmail.com
FILIFE Delphine	CdM Agriculture durable	PNR du Vexin français	d.filipe@pnr-vexin-francais.fr
FILLION Laurent	CdM Agriculture	PNR Chartreuse	laurent.fillion@parc-chartreuse.net
FOL Alexandra	Pays de Haute Provence	Forcalquier	alexandra.fol@paysdehauteprovence.com
FOQUE Dominique	AM'APT	APT	amapt@hotmail.fr
FREZEL Julia	Réseau rural	Marseille	jfrezel@regionpaca.fr
FURNION Claudine	Pays Provence	Brignoles	leader@paysprovenceverte.fr
GENIN Pierre	Élus	Pertuis	p.genin@mairie-pertuis.fr
GILLES Daniel	Habitant Apt	Apt	daniel.gilles-apt@orange.fr
GOUIN Olivier		Coustellet	gouin.family@orange.fr
GOUMY Lionel	Biocoop restauration	Cavaillon	lionel.goumy@gmail.com
GREFFEUILLE Esther	Action Mérindol Environnement	Mérindol	
GRÉGOIRE François	Agriculteur	Goult	cantacabra@gmail.com
GROS Philippe	APTE	Apt	pg.gros@free.fr
GUERMONPREZ Huguette		Lauris	huguetteguermonprez@wanadoo.fr
HENRY Michèle	Élue CC Sainte Baume	St Maximim la Ste Baume	mickyhenry@wanadoo.fr
JABRIN M.	CdM Agriculture	PNR du Pilat	mjabrin@parc-naturel-pilat.fr
JEAN Amélie	Animatrice	Lauris	
KIHELI Aziza	Agricultrice	Gargas	ziakiheli@gmail.com
LABAYE Brigitte		Mirabeau	labbaye@wanadoo.fr
LACHAL François	Agriculteur		françois.lachal@free.fr
Lairon Denis	INSERM	Cucuron	Denis.LAIRON@univ-amu.fr
LANGLOIS Jean-Luc	CdM Agriculture	PNR du Vercors	jean-luc.langlois@pnr-vercors.fr

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon

9 novembre 2016

« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

LE BLOA Gaëlle	Agence Genope		gaelle.lebloa@genope.fr
LEFEBVRE Alain	Alimentation bio nature Rognes	Rognes	al1354@orange.fr
LEROUX Aurore	CR PACA	Marseille	aleroux@regionpaca.fr
LOPEZ André	AMAP de Provence	Orgon	andre.lopez0427@orange.fr
LOUIS Solgne	PNR Luberon	Apt	solgne.louis@parcduluberon.fr
MALBEC Malvina	Agricultrice	Bonnieux	malvina.malbec@gmail.com
MARANGONI Elsa	Animatrice CPIE	Millau	elsa.marangoni@hotmail.fr
MARCADE François	GRCIVAM animateur	Cavaillon	
MARCELLIN EMERIAU Joël	Coordinateur Avignon	Avignon	joel.emeriau@outlook.com
MAUREL Mylène	PNR Luberon	Apt	mylene.maurel@parcduluberon.fr
MERKLE Rita	TERCIA		rita.merkle@tercia.fr
MONGE Manon	Les Saisons du Luberon	St Martin de Castillon	lessaisonsduluberon0484@gmail.com
MOUNIER Christian	Vice-président CD 84	Cheval Blanc	beatrice.chambraud@vaucluse.fr
MOUSSET Jean- Alexandre	CR PACA		jeanalexandremousset@hotmail.fr
MUEL Gilles	Cuisinier	Lauris	restaurant.scolaire@lauris.fr
MUSSET Alain	Terre de liens PACA		l.quinson@terredeliens.org
NEGREL Stéphanie			pitoustef@gmail.com
NICOLAS Laura		St Saturnin lès Apt	lauranicolas12@gmail.com
PEYRIC Marion	Les Saisons du Luberon	Céreste	lessaisonsduluberon0484@gmail.com >
PORTAL Hélène	DRAAF PACA	Marseille	helene.portal@agriculture.gouv.fr >
PREVEL Jean-Luc	Jardins partagés	Lauris	jlprevel@yahoo.fr
PRIMO Yolande	Élue	Puyvert	yoguy.primo@club-internet.fr
R0UBAUD Muriel	Leader Ventoux		leader.ventoux@smaemv.fr
RANC Sylvain		Aix en Provence	sylvainranc7@hotmail.fr

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016

« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

RAPENNE Maud	Au maquis		
REIS Justin	CAT Tourville / Luberon paysan	Saignon / Apt	just.one@wanadoo.fr
RICARD Pauline	CD 84		pauline.ricard@vaucluse.fr
RICHLINSKY Catherine	Au maquis	Lauris	catherine.rychlinski@gmail.com
ROCA Fabienne	Cantine	Beaumont de Pertuis	fabiennevaquer.bdp84@orange.fr
ROUBAUB Muriel	GAL Ventoux		muriel.roubaud@smaemv.fr
ROUDET Boris	LPO PACA		b.roudet@live.fr
ROUMEAU Sylvain	CdM Eau, bio et territoires FNAB		sroumeau@fnab.org
SAMMUT Nadia	La Fenière	Cadenet	nadia.sammuto@gmail.com
SANAA Nicolas	CdM FPNRF		nsanaa@parcs-naturels-regionaux.fr
STUCKER Audrey	CM Agriculture	PNR Massif des Bauges	a.stucker@parcdesbauges.com
TALBOTIER Catherine	Foll'Avoine	Roussillon	catherine.talbotier@wanadoo.fr
THOMANN Vincent	SMAEM Ventoux	Robion	communication@smaemv.fr
TOUSSAINT Virginie	Consommatrice	Vaugines	virginie_toussaint@yahoo.fr
TRIBOLLET Lionel	Pur jus Pur Lub Pressoir	Roussillon	juspurlub@gmail.com
TRINQUIER Noëlle	Conseillère départementale	Pertuis	noelle.trinquier@vaucluse.fr
Van OVERBECK Émilie	Camera Lucida	Apt	e.vanoverbeck@gmail.com
VIALARD Gilles	Espaces et solutions	Forcalquier	gilles.vialard@orange.fr
VICENTI Denise	Cantine d'Ansouis	Ansouis	mairie@ansouis.fr
ZANOLI Sonia	Léo Lagrange	Buoux	zanoli2002@yahoo.fr

Sommaire des comptes rendus

1. Susciter la participation	page 10
2. Quels « Nudges » (coups de pouce) pour les consommateurs	page 11
3. Éducation au goût	page 13
4. Favoriser l'agro-écologie par le foncier	page 14
5. Autonomie semencière pour une autonomie alimentaire	page 15
6. Création d'une AMAP (de proximité)	page 16
7. Épicerie solidaire locale et bio / rapprochement product. / consom.	page 17
8. Cultivons la convivialité !	page 18
9. Une alimentation durable pour tous	page 19
10. Comment s'organiser ensemble pour être plus fort ?	page 21
11. Installer localement des petits producteurs autonomes	page 22
12. Si on commençait par sauver les terres agricoles ?	page 23
13. Créer, développer des Zones Agricoles Protégées accessibles aux petits producteurs de qualité gustative	page 24
14. Terre, eau ... biens communs ?	page 25
15. « Re-mélanger l'urbain et le rural »	page 26
16. Comment éviter le gaspillage alimentaire ? Des réseaux de glaneurs liés aux paysans ?	page 27
17. Alimentation plaisir	page 28
18. Atelier : production – transformation – changer d'échelle	page 29
19. L'art de se nourrir ici	page 31
20. Comment nourrir ceux qui ont faim dans le monde et en France, l'équité dans les échanges	page 31
21. Approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux : faciliter, généraliser, inciter	page 32
22. Savoir, faire connaître	page 33

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016
« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

Synthèse des plans d'actions page 34

Plans d'actions

1. Former et installer des producteurs locaux page 35
2. Créer un programme de mobilisation sur agriculture, santé, alimentation durable page 36
3. Recréer des outils collectifs de transformation page 37
4. Sauvegarde des terres agricoles page 38
5. Mise en place d'un groupement d'achat citoyen page 39
6. Construire un réseau de lieux d'échange et de pédagogie autour de l'agro écologie et de l'alimentation page 40
7. Création d'un programme artistique d'éducation au goût et à la nutrition page 41
- 9.1 Créer un réseau de glaneurs en Luberon page 42
- 9.2. Communiquer, faire du lien page 43



Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 1

Sujet – Susciter la participation.

Initiateur – Initiatrice : Joël-Marcellin EMERIAU

Qui a participé ?

- Joël-Marcellin EMERIAU

Discussions – Éléments importants

Un constat : tous les citoyens ne participent pas. Souvent les militants ne sont pas préparés à susciter la participation, ils échangent leurs idées et points de vue face à autrui. Le résultat en est souvent un échange stérile, voire échaudé et qui laisse les passifs passifs.

Comment apprendre à susciter la Parole ?

Existe-t-il des écoles (alternatives) ?

Il existe l'association « l'Orage » à Grenoble qui donne des sessions de formation
« Une bibliographie »

Propositions/solutions :

Chercher les raisons de la/ les passivité(s) :
le dentifrice serait lénifiant...

Les propagandes (publicitaires,...); les sofas est autres instrument qui stimulent... la paresse.
Chercher les raisons de ceux qui sont actifs à des fins non-crétatifs voire destructeurs.

Clarifier son/ses objectifs (qui soit une valeur sûre) se présenter clairement et de façon attrayante.

Faire rêver : donner envie d'être rejoint, fréquenté.

Organiser un forum permanent des initiatives / de la créativité.

Réfléchir sur les parallèles avec la dynamique de la résistance (dynamique des groupes) : au début, que des petits groupes. Susciter le moment qui fait déclic.

Être exemplaire, faire de la qualité, être compétent, à la pointe.

Se préparer aux contradictions :

* ex : « Le bio est plus cher ». À l'achat, pas toujours et à la longue, de même pour tout produit qu'il faut racheter 10 fois car il se casse.

* argumentaire et méthodes dialectiques, montrer les avantages, les bénéfiques.

Faire du réseau, fédérer les associations, faire du lobbying, trouver un slogan / blog qui fasse le buzz, de la pédagogie.

« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

Lancer des ambassadeurs comme les témoins de Jehova.

Viser la participation de tous : enfants, personnes âgées, avec handicap, en absence d'emploi mais qui souvent travaille.

À ce propos, insister sur ce fait que parler en terme d'*emploi* (et non de *travail*) biaise le problème, on peut travailler sans être rémunéré et à l'inverse, on emploie même des tueurs à gage. Ce n'est pas hors sujet car le jour où on rémunérera tous les jardiniers, on mangera mieux et il n'y aura plus de chômage.

Pourquoi seulement 100 personnes à ce forum ? Plus serait trop, bien sûr.

Et pourquoi pas 2, 3 fois par an ? Ne peut-on pas toucher 1000 personnes et plus ?

Pub suffisante ? Radio, site du Parc et à Pôle Emploi ? Dans les différentes associations et administrations, les écoles ?

Pourquoi l'Association « Terre de liens » est absente ?

Formation.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 2

Sujet – Quels « *Nudges* » (coups de pouce) pour les consommateurs ?

Initiateur – Initiatrice : Gaëlle LE BLOA – Agence Génopé, adhérente panier bio de Cadenet et présidente de l'APE Mélina Mercouri.

Qui a participé ?

- Mylène MAUREL – chargée de mission PNR
- Emilie van OVERBECK – amapienne et présidente de Camera Lucida
- Catherine TALBOTIER - Foll'Avoine
- Nathalie DURAND – AOP relation presse
- Rita MERKLE – Tercia
- Hervé DANNEELS – CBE Sud Luberon

Discussions – Éléments importants

• Comment convaincre les consommateurs ?

Casser la barrière du prix.

Aider à franchir la barrière : proposer des premiers pas vers les changements de pratiques.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles, l'enjeu est de communiquer sur les possibles, les solutions qui doivent paraître simples adaptées à tous.

La restauration hors domicile (les restaurant)s : une dimension clef pour faire évoluer les pratiques.

S'appuyer sur des réseaux de restaurateurs convaincus et engagés (Clubs de restaurateurs, association de restaurateurs mobilisés contre Monsanto).

S'appuyer sur la notoriété de chefs pour porter le message auprès des consommateurs.

Aller à la rencontre des restaurateurs pour faire évoluer les pratiques.

Développer des menus cohérents locaux, bio à des prix compétitifs.

Ne faut-il pas déjà commencer par le « Fait maison » et plus généralement par la qualité apporté aux clients ?

- **Commercialisation des produits :**

Étiquetage en magasin afin de flécher les produits cohérents : étiquette avec le nom, origine du produit et la photo du producteur pour personnaliser et rendre l'acte d'achat concret.

Agir sur la distribution au niveau des grandes surfaces (exemple des enseignes type Casino, Intermarché, etc.). Ce sujet fait débat au sein du groupe : question de cohérence en terme de valeurs et philosophies. Exemple de ce qui se passe au niveau du bio ou de la notion de circuit court : le « *greenwashing* » (éco blanchiment) avec une baisse des normes ou une absence de prise en compte de la dimension sociétale. Parallèlement, 80% des achats se font en grande surface pour certaines personnes du groupes, il faut entrer par cette porte pour faire évoluer les pratiques petit à petit.

Développer un marquage simple pour les produits locaux à l'échelle locale : un fonctionnement simple et peu coûteux (pas forcément un label) qui permet de flécher les produits dans les marchés, les magasins. La référence de la marque Parc qui ne semble pas le processus le mieux adapté.

- **Restauration scolaire**

Communiquer en direction des parents et des enfants (dimension pédagogique) sur les approches engagées dans les cantines (le bio-local à la cantine) : faire rentrer ces évolutions dans les familles.

Poursuivre l'animation du réseau des cantiniers avec formation qui permet une évolution des pratiques (groupe de 29 personnes).

Convaincre les référents du Conseil départemental (collège) et communes (écoles) pour que les cantiniers changent de pratiques.

- Convaincre les décideurs, les élus :

Développer des argument liés à la santé publique et à l'économie locale et pas uniquement sur les dimensions environnementales.

- Développer des outils ludiques et esthétiques pour faire la promotion du manger autrement : charte écocitoyenneté, approches artistiques.

- Il semble essentiel de développer les centrales d'achats pour que l'approvisionnement soit le plus simple possible et favorise le passage à l'acte.

Une évolution est en cours, il faut s'appuyer sur cette dynamique : stratégie des « Alliés »

Peut être également viser des petits pas : commencer par le local pour ensuite viser le local-bio.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 3

Sujet – Éducation du goût..

Initiateur – Initiatrice : Nathalie

Qui a participé ?

- Laura NICOLAS
- Vincent THOMANN
- Pierre GENIN
- Carmen AGHULON
- Sonia ZANOLI
- Boris BOUDET
- Amélie JEAN
- Philippe GROS
- Denise VINCENTI
- Jean-Luc LANGLOIS
- Maud RAPENNE
- Milena ESPINAL
- Jacques ANATOUNIAN

Discussions – Éléments importants

Cantine scolaire

- Former les cantiniers.
 - Créer des restaurants du goût.
 - Faire des ateliers avec les enfants.
 - Volonté politique des élus et des associations de parents d'élèves : comment agir sur les normes ?
 - Cela découle d'ambition collective.
 - Les enfants sont acteurs ! Les sensibiliser au gaspillage et au compostage.
- La sensibilisation au goût dépend de notre sensibilité personnelle, de la diversité des produits de notre territoire et de la cuisine et les savoirs de nos parents.

Éducation pour toutes et tous

- La transmission doit se faire aussi en lien avec les parents. Par exemple par le biais d'association, d'ateliers du goût.
- Est-ce que la notion de goût et de bon est liée ?

Comment accéder au public qui n'est pas sensibilisé ?

- Politique forte pour bousculer les habitudes.
- Faire des apéros d'inatoires parents-enfants.
- Cantines d'entreprises pour sensibiliser le public adulte.
- Mettre en place des actions sur le temps scolaire.
- Faire le lien entre écoles et maisons de retraite -le goût c'est aussi la mémoire).
- Séminaire du goût.
- Garder la notion de plaisir lors des interventions sur l'alimentation, et au-delà du plaisir la notion d'aimer.
- Augmenter le nombre d'actions citoyennes, également des actions transversales.
- Utiliser des techniques d'animation et de sensibilisation : *slow food* (éco gastronomie), université du goût et des saveurs, chambre d'agriculture.

Implication des collectivités : mettre une pression sur les élus pour changer les habitudes alimentaires. Les élus doivent montrer l'exemple et faire de leur manifestation un soutien au local et à une alimentation saine.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 4

Sujet – Favoriser l'agro écologie par le foncier.

Initiateur – Initiatrice : Virginie TOUSSAINT

Qui a participé ?

- | | | |
|-------------------|--------------------|-----------------|
| - François LACHAL | - Jade CHING | - Daniel GILLES |
| - Audrey STUCKER | - Lionel TRIBOLLET | - Lisa CUGNEZ |
| - Michel JABRIN | - Pia | - Alain MUSSET |

Discussions – Éléments importants

- **Importance de ré-imbriquer le rural et l'urbain**

- Sortir du rapport la campagne doit nourrir la ville en « re cultivant » les espaces urbanisés à la fois à la ville et à la campagne. Image de villages dotoirs ou pour les résidences secondaires.
- Prendre en compte la pression urbaine.
- Se questionner sur l'autonomie alimentaire de nos territoires tant urbains que ruraux.
- Question du logement des paysans sur, proches ou loin de leurs parcelles, envisager l'habitat autonome et éphémère comme une piste de solutions (cf. loi ALUR). Trouver d'autres façons d'habiter.

- **La question des friches, pourquoi les terrains sont-ils abandonnés ?**

Les friches sont un symptôme du fonctionnement foncier dont les causes sont :

- mentalité : le terme et le sentiment de propriété sont très ancrés.
- spéculation : attente des propriétaires que les terrains deviennent constructibles.
- transmission : la question de la transmission des terres et de l'activité agricole est parfois problématique.

L'image du bail agricole est souvent faussée (bloque tout). La confrontation entre différents systèmes agricoles est parfois difficile dans la compréhension réciproque :

- technique : modèles/systèmes agricoles très mécanisés qui expliquent parfois l'abandon de certaines terres.
- morcellement : parcelles très petites parfois difficiles à réunir multiplicité des petits propriétaires dans une zone, voire sur une parcelle.

Agro-écologie (au sens très large, incluant, le bio, la biodynamie, la permaculture, etc.) nécessite une installation foncière longue et durable, donc une sécurisation du foncier.

- **Mettre en œuvre une stratégie foncière :**

Partager le foncier entre agriculteurs. Restructurer le foncier. Inventorier et favoriser le regroupement des parcelles (SAFER - Terre de liens). Sensibiliser les propriétaires fonciers (pour encourager la location par exemple). Outil du PNRL, Contrat foncier local.

- Favoriser les volontés politiques et notamment municipales dans la préservation et le développement du foncier agricole :

Utiliser le levier réglementaire pour protéger et exploiter effectivement les zones agricoles et notamment les friches par la mise en place d'outils de protection (PAEN, POS/PLU, SCOT, ZAP) et le rappel de la loi sur les terres incultes. Financer le défrichement. Encourager les collectivités à acheter des terres, voire à porter un salaire des paysans pour fournir les services nécessaires à la commune (ex. Mouans-Sartoux pour les cantines collectives).

« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

- Favoriser l'installation de jeunes agriculteurs.
- Favoriser les modèles agricoles qui produisent plus sur moins de surfaces (permaculture).
- Favoriser l'engagement des citoyens.
- Constituer un groupe de personnes impliquées. Engagement citoyens dans les différentes commissions (notamment PLU), passer le pas pour devenir élu avec une équipe. Si nécessaire, opération coup de poing d'installation « sauvage » sur des friches pour se saisir du foncier (ex. en plaine de Durance, mouvement « Reclaim the fields »).

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 5

Sujet – Autonomie semencière pour une autonomie alimentaire.

Initiateur – Initiatrice : Claire C

Qui a participé ?

- France DRUGMANT - FPNR
- Irène DEMONT - PNR Périgord Limousin
- Delphine FILIPE - PNR Vexin français

Discussions – Éléments importants

Introduction du sujet par Claire qui est adhérente au Mouvement des Femmes Semencières fondé par Pierre Rabhi. Mouvement créé autour de l'idée que les femmes transmettent et conservent la vie au travers des semences.

Plusieurs idées importantes ont émergé :

- Conservation des variétés locales (fruitières, céréalières, potagères, médicinales, aromatiques), fondamentales dans la richesse nutritionnelle et gustative de l'alimentation de demain ainsi que pour notre santé.
- Importance de cette conservation sur le plan génétique pour les solutions agronomiques de l'agriculture de demain.
- Valorisation et transmission des savoirs faire associés pour tirer le meilleur parti de ces variétés.
- Réflexion sur la démarche en relation avec le cadre juridique : actions locales favorisant le consensus ? éviter le militantisme ? La biodiversité cultivée comme entrée ?
- Implication des collectivités dans la démarche : lesquelles? Pour quelles actions (bourses d'échange de graines, jardins partagés, actions en direction des cantines, etc.) ?

Lien : femmes-semencieres.com

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 6

Sujet – Création d'une Amap (de proximité).

Initiateur – Initiatrice : André LOPEZ

Qui a participé ?

- Aziza KIHელი - agricultrice
- Evelyne EPIARD (amapienne d'APT)
- Fabien CHARRAS - CAT de Saignon
- FAUQUE Dominique (amapienne d'APT)

Discussions – Éléments importants

Comment maîtriser son alimentation localement à partir de la démarche des AMAP (Association de maintien de l'agriculture paysanne).

Une proposition de création d'AMAP à l'échelle de chaque commune est-ce un projet utopique ?

La proposition d'une agriculture soutenue par la contractualisation en AMAP permet de maintenir également des liens profonds, solidaires et conviviaux contribuant à l'installation et/ou la sauvegarde et du développement d'un tissu local agricole respectant les principes de l'agrobiologie.

Nous avons eu la proposition de candidature d'Aziza pour une installation agricole diversifiée et bio sur la commune de Gargas qui souhaite la création d'une AMAP sur ce territoire. Cette installation est soutenue par la commune de Gargas qui met à sa disposition la terre et l'habitat. C'est suffisamment exceptionnel pour mettre en avant cette initiative de soutien à la démarche d'installation en agriculture biologique.

Ce projet s'accompagne d'un axe pédagogique complémentaire tourné vers les enfants de l'école communale de Gargas.

Ses interrogations se concentrent sur les contacts à rechercher pour mettre en place l'amorce de ce partenariat en AMAP. Elle peut compter sur le soutien de la coordination de l'AMAP d'Apt et celle du réseau des AMAP de Provence pour assurer la communication, le conseil et l'aide à l'organisation de partenariat.

La présence d'un membre du CAT de Saignon, aussi soucieux des jeux de solidarités entre citoyens de tous les horizons et qui ouvre une discussion sur la multitude de solutions solidaires et économiques viables (on dit durable pour être à la mode).

Le projet des associations pour la maintenance de l'agriculture paysanne est de développer sur chaque territoire (voire chaque commune) une relation pérenne entre le monde paysan et la société civile.

Pour encourager et magnifier l'intérêt de construire une agriculture locale autonome dans ses échanges, performante dans ses productions, solidaire dans les faits par l'adhésion des populations autour des valeurs qui accompagnent ce mouvement et sa Charte.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 7

Sujet – Épicerie solidaire, locale et bio. Rapprochement producteur / consommateur.

Initiateur – Initiatrice : CAT Au maquis

Qui a participé ?

- Alain LEFEBRE alimentation bio nature Rognes
- Jérôme ARCHAIMBAULT collectif solidarité Sud Luberon
- Huguette GUERMONPREZ citoyenne
- Cat RYCHLINSKI - Au Maquis
- Sylvie DUBREUIL - CBE Pertuis

Discussions – Éléments importants

Importance de retrouver une vie sociale dans les villages au travers de la nourriture.

Des exemples d'initiatives :

- Coopératives bio.
- Coopératives de consommateurs qui prennent une part dans le fonctionnement des magasins (ex : anglais) : 1/3 sont des consommateurs.
- Problématique d'avoir tout au même endroit, centraliser.
- Importance d'impliquer les collectivités : ex du bar de Vaugines, de la Bastidonne.
- Quid de la construction à Sannes.

- Halles de producteurs / magasins de producteurs : permet d'avoir tout au même endroit, une rotation des producteurs qui tiennent la boutique. Diminution des coûts.
- Groupement d'achats avec des produits du coin et une implication des consommateurs. Chacun gère un approvisionnement pour le groupe.
- Exemple du paradis bio à Pertuis qui à plusieurs structures. Les produits ne pouvant plus être vendus sont transformés dans le restaurant.
- Épicerie solidaire avec des tarifs différents pour tous (en fonction du coefficient familial).
- Lieu avec café et épicerie pour créer du lien, de la convivialité, regrouper les choses.

Les clefs de réussite :

- Avoir un large panel de produits.
- Implication des consommateurs : les rendre acteurs.
- Accessible pour tous en termes de prix et d'espace.
- Centraliser les produits.
- Avoir un lieu convivial.
- Rendre les villages vivants.
- Communiquer / réseaux.
- Éduquer / faire connaître.
- Impliquer les communes.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 8

Sujet – Cultivons la convivialité !

Initiateur – Initiatrice : Claudine

Qui a participé ?

- Jean BOULNOIS
- Malvina MALBEC
- Manon MONGE
- Robert DESVAUX
- Pauline RICARD
- Julien BOURBIER
- Yolande PRIMO
- Martine BERNARD
- ... et quelques abeilles !

Discussions – Éléments importants

Constat : Les acteurs d'un système alimentaire local sont nombreux et ont chacun leur vision, leur métier, leur vocabulaire, leur situation géographique, etc. Parler de « gouvernance » donne une image sérieuse et institutionnelle (terme un peu « repoussant »), démarche réservée à un petit monde qui se comprend.

Qu'est-ce qui rassemble ? Qu'est-ce qui réunit ? Qu'est-ce qui les motive à se retrouver ? La convivialité, la simplicité ! Bien manger, boire un coup, passer du bon temps pour joindre l'utile à l'agréable ?

Objectifs :

- Associer une diversité d'acteurs (habituellement cloisonnés).
- Multiplier les formes pour mobiliser une diversité de gens (convaincus et non convaincus).
- Mettre tout le monde sur un pied d'égalité (quelle que soit sa casquette : agriculteur, consommateur, élu, technicien de collectivité, etc.).
- Prendre du plaisir pour donner envie de faire ensemble, de se mobiliser collectivement.
- Créer des espaces de dialogue et d'échange dans un cadre agréable.
- Toucher les gens là où ils sont, dans leurs lieux et habitudes de vie.

Rôles de la collectivité publique :

- ♣ Être facilitateur de lien (via les CCAS, la CAF, Conseil de Développement, Colibris, etc.).
- ♣ Être à l'écoute des acteurs locaux (publics, privés, citoyens de tous horizons), les consulter pour savoir ce qu'ils attendent en termes de convivialité, les comprendre pour organiser des moments adaptés à leurs besoins et leurs idées.
- ♣ Donner l'exemple, rôle pédagogique : servir des produits locaux (en présence d'un ou plusieurs agriculteurs) lors de chaque événement organisé.
- ♣ Se former, s'informer et informer pour dépasser la contrainte des marchés publics.

Des exemples de projets, d'actions ou de moments pour cultiver la convivialité :

- ♣ Jardin partagé.
- ♣ Café villageois de Lauris.
- ♣ Pauses café, pauses déjeuner (avec de bons produits de terroir évidemment).
- ♣ Forum ouvert.

- ⤴ Marché paysan.
- ⤴ Disco-soupe : cuisiner les invendus des supermarchés dans une ambiance fun et musicale !
- ⤴ Défi des familles à alimentation positive : accompagner des foyers à consommer bio et local sans augmenter leur budget, avec une approche ludique et positive.
- ⤴ Atelier cuisine (exemple de Bonnieux pour Halloween, super succès !).
- ⤴ Buffets paysans des Saisons du Luberon.
- ⤴ Événements en musique.
- ⤴ « *Guérilla gardening* » (guérilla jardinière) : fabrication de bombes de graines en argile, pour essaimer des graines et végétaliser l'espace urbain.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 9

Sujet – Une alimentation durable pour tous.

Initiateur – Initiatrice : Albert ALAMELDINE et Anne DERANSART

Qui a participé ?

- | | | |
|-----------------|----------------------------|-----------------------|
| - Gilles MUEL | - Bruno ADAM | - André BERGER |
| - Hélène PORTAL | - Olivier GOUIN | - Fanny STAUB |
| - Denis LAIRON | - Alexandra FOL- GUTIERIEZ | - Sergio DELLO- RUSSO |
| - Julien BRIAND | | |

Discussions – Éléments importants

Définition d'une alimentation de qualité = alimentation durable

Définition FAO :

- Raisonner en système faisant participer différents acteurs d'un territoire donné.
- Faible impact environnemental.
- Alimentation sûre et saine.
- Alimentation accessible et abordable.
- Générations présentes et futures.

Autres critères issus de la discussion :

- Diversité et goût.
- Locale.

Accessibilité pour tous ?

- Populations précaires.
- Travailleurs pauvres.
- Public scolaire.

Comment identifier les populations à enjeux ?

Identification des freins

- Représentations sociales et culturelles :
- Pratiques alimentaires en fonction des csp, des sphères de l'acte alimentaire (famille, restauration collective).
- Rapport à l'alimentation (à priori alimentation de qualité = chère).
- Accessibilité.
- Économique (le prix est-il vraiment un frein ?).
- Développement et structuration des lieux d'achats (faut-il privilégier certains types de circuits ?).
- Connaissance de l'offre de proximité et des lieux d'achats.
- Manque d'éducation et d'information à/sur l'alimentation permettant de faire des choix alimentaires
- Améliorer les savoirs faire en matière culinaire (famille, restauration collective).
- Impulsion politique.

Avec quelle agriculture ?

- Assurer un revenu viable aux agriculteurs.
- Consommateur acceptant de payer un prix permettant la viabilité d'exploitations.
- Prix intégrant les externalités.
- Une agriculture respectueuse de l'environnement.
- Diversité de l'agriculture sur un territoire (pratiques agricoles) : comment faire travailler ensemble sur un projet commun sans exclure ?
- Choix du type d'agriculture sur un territoire et maintien des exploitations.

Propositions :

- Recensement des expériences qui fonctionnent ou pas.
- Pour informer, sensibiliser tous les publics.
- Pour mutualiser les actions et outils qui ont fait leur preuve.
- Pour mieux articuler les actions en cours sur un territoire.
- Développement d'actions éducatives (éducation au choix, au goût, aux savoirs faire culinaires) et de moyens d'information.
- Réfléchir à la bonne échelle territoriale pour la mise en lien des différents acteurs.
- Sensibilisation des élus.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 10

Sujet – Comment s'organiser ensemble pour être plus fort ?

Initiateur – Initiatrice : Mylène MAUREL

Qui a participé ?

- Milena ESPINAL
- Lionel TRIBOLLET
- France DRUGMANT
- Alexandra FOL
- Vincent THOMANN
- Cécile BAYER
- François MARCADE
- Michel JABRIN
- Marcelin EMERIAU
- Alain LEFEVRE

Discussions – Éléments importants

- Une position assez partagée : sortir des fonctionnements classiques et institutionnels. Sortir aussi du cercle des personnes sensibilisées.
- Trouver des lieux, des moments pour échanger sur les projets, lieux insolites ou sites exemplaires (ex : parking supermarché, école, jardin).
- Rechercher à mobiliser des personnes de différents secteurs d'activités.
- Créer des événements prétextes pour échanger et dérouler l'ensemble de la problématique liée à l'alimentation ou sur un thème « universel » fédérateur comme la santé.
- Besoin de nourrir ensemble nos convictions, de se conforter même entre personnes qui partagent les mêmes valeurs.
- Utiliser les médias, les réseaux sociaux, canaux de communication plus classiques.
- Au-delà de l'échange, créer des partenariats sur des projets collectifs et les valoriser : ex : livre de cuisine.
- Créer des groupes de travail qui identifient 2 à 3 sujets / des points de blocage et propose des solutions (ex : groupes CIVAM).
- Ne pas oublier le lobbying auprès du législateur.

Quels est le rôle des institutions aux côtés de mouvement citoyen ?

- Veille pour identifier les attentes et initiatives.
- Faire partager (trouver un outil qui rend lisible à tous les initiatives).
- Mise en réseau.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 11

Sujet – Installer localement des petits producteurs autonomes.

Initiateur – Initiatrice : Philippe GROS

Qui a participé ?

- Philippe GROS
- Jade CHING
- Michèle HENRY
- Jean BOULNOIS
- Esther GREFFEUILLE

Discussions – Éléments importants

Le modèle agricole productiviste nécessite 8 calories pétroles pour produire une calorie alimentaire. Un tracteur à la même force que 1500 personnes : au prix actuel de l'énergie, il est difficile de concurrencer ce modèle productiviste qui tue les petits agriculteurs de proximité.

Le problème qui apparaît comme important est l'accès au foncier :

- Terre de liens.
- Acquisition collective de terres.
- Protéger les terres agricoles : PLU.

Les petits agriculteurs ont de faibles revenus qui ne leur permettent pas de payer les charges de la vie courante et posent des problèmes pour se loger :

- Favoriser l'habitat léger et autonome. Permettre d'expérimenter d'autres manières de vivre en étant le plus possible autonome en valorisant les énergies renouvelables.

Ce sujet est délicat, mais il est important de constater qu'une terre agricole recevant un habitat réversible garde son statut de terre agricole. La spéculation foncière s'en trouve écartée de fait.

Soulager les petits cultivateurs pour :

- La vente de la production.
- La transformation des produits tout en gardant la notion de petites unités.

Emploi :

Cultiver des petites surfaces en bio intensif permet de produire d'importantes quantités de nourriture et de plus nécessite de la main d'œuvre, donc on crée des emplois locaux en préservant l'état des sols et des nappes phréatiques.

Former :

Établir des liens avec les organismes de formations existants et accompagner l'installation des porteurs de projets. Exemple « Le parcours éco-paysans »

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 12

Sujet –Si on commençait par sauver les terres agricoles ?

Initiateur – Initiatrice : Alain Musset

Qui a participé ?

- Audrey
- Daniel
- Michel
- Catherine
- Lionel
- Lisa
- Lise

Discussions – Éléments importants

Deux aspects de la question peuvent être abordés :

1. La préservation des domaines et foncier agricole.
2. Le sauvetage ou la préservation de la qualité des sols que l'usage intensif et les pratiques ont altéré.

Ce deuxième point n'est pas abordé car traité sans doute dans d'autres ateliers.

La préservation du foncier agricole : Comment fait-on ?

- Connaître l'état des lieux de sa commune
 - Agir le plus massivement possible auprès des élus lorsqu'un foncier est en danger.
 - Au mieux, se faire élire au conseil Municipal de sa commune pour intervenir directement dans les discussions, faire évoluer les mentalités avec d'autres conseillers animés des mêmes idées
 - Si l'on n'est pas élu, intervenir dans les PLU pour en infléchir le cours; le mieux étant de se présenter dans les discussions au titre d'une association environnementale ou régionale.
 - Faire pression sur les députés et sénateurs pour qu'ils modifient les lois qui empêchent d'avoir connaissance de la vente de grands domaines, les livrant ainsi aux appétits des promoteurs et financiers nationaux ou étrangers qui vont soustraire les terres de l'usage local ou en faire un objet de spéculation.
 - Faire participer les agriculteurs et les propriétaires aux débats sur l'alimentation pour les sensibiliser.
 - Utiliser les réseaux citoyens et les organisations comme Terre de Liens ou le financement participatif, qui permettent l'acquisition de terres agricoles pour installer de nouveaux agriculteurs ou conforter l'exploitation de ceux que le prix du foncier empêche de se développer.
- Renforcer les moyens des SAFER et les soustraire à l'influence des syndicats majoritaires.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 13

Sujet – Créer et développer des Zones Agricoles Protégées accessibles aux petits producteurs de qualité gustative.

Initiateur – Initiatrice : Myriam BARRY

Qui a participé ?

- Jérôme ARCHAIMBAULT
- Élisaveta CUGNEZ
- Laurent FILLION
- Michèle HENRY
- Julia FREZEL
- Michel JABRIN
- Lise DENAT

Discussions – Éléments importants

Nécessité de recenser les zones agricoles, d'identifier les propriétaires.
Élaboration d'une charte/règlement pour des cultures bio, agro-écologiques.
Mise à disposition des terres cultivables ou élevage ou location ou vente.
Proposer les productions aux collectivités locales.
Favoriser l'autonomie alimentaire communale.

Exemples :

Albi, Lons le Saulnier. Mouans-Sartoux : création de zone agricole pour installation de producteurs pour la cantine scolaire 100% bio.
Saint Pierre de Frugie : acquisition d'une ferme de 100 ha pour la production agricole de l'alimentation locale.
Saint Maximin la Sainte Baume : 1200 ha, Pourrières, Pourcieux, La Roquebrussanne : Objectifs projetés sur plusieurs décennies, favoriser l'installation de jeunes par des aides à l'acquisition (frais de notaire, etc.) et à la mise en culture. Pas de préemption.
8 communes au total, collaboration avec le lycée agricole pour la création d'Espace Test Agricole.
Comment pérenniser les Espaces tests (limité à 3 ans) en culture durable ?
Pertuis, Les Beaumettes.

Autres moyens ou acteurs :

- ⑩ GFA Mutuel (peut être porté par des collectifs citoyens) avec bail environnemental qui peut contenir 21 clauses à déterminer entre le GFA et le preneur (gestionnaire du GFA).
- ⑩ PAEN Périmètre d'Aménagement des Espaces Naturels péri-urbains.
- ⑩ Création de fermes communales.
- ⑩ Collaboration COMCOM/SAFER/porteurs de projet/Terres de liens en vue de la préemption et de l'acquisition.

Communiquer sur des actions qui fonctionnent, montrer que c'est possible.
Modèle économique d'acquisition du foncier par les communautés de communes, faciliter l'installation et freiner l'urbanisation.
Nécessité d'une volonté politique locale, car frein principal et majeur.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 14

Sujet – Terre, eau ... biens communs ?

Initiateur – Initiatrice : Myriam BARRY

Qui a participé ?

- Myriam BARRY
- Marion PEYRIC
- Patrick AUGIER
- Laurent FILLION

Discussions – Éléments importants

- Comment préserver les terres agricoles ?
- Comment convaincre les instances politiques ?
- Quels outils activer pour préserver les terres (ZAP, PAEN) ?
- Comment communiquer au plus grand nombre les expériences en matière de préservation de foncier développée sur le territoire du Luberon et au-delà ?
- Quels outils activer pour favoriser l'acquisition des terres agricoles par les collectivités (facteur de sécurisation et de possibilité d'installation pour des productions et des modes de production souhaités par la collectivité) ?
- Comment inciter les propriétaires à louer leurs terres (transmission d'informations / Code rural) ?
- Comment limiter la spéculation ?
- Comment faire évoluer le juridique / la transmission du foncier ?
- Comment faire évoluer les statuts de la SAFER (en SCIC) ?
- Comment mutualiser les « bonnes idées, super initiatives » ?
- Comment rapprocher les agriculteurs des institutions (PNR, Chambre d'agriculture, administrations, etc.) en général et autour des enjeux alimentaire en particulier ?

Propositions :

- Créer une plate-forme numérique, un groupe sur la « toile » (Facebook ?) accessible au plus grand nombre destiné aux porteurs de projets, agriculteurs en activités, élus, institutionnels, collectif de citoyens) visant à diffuser des informations, de la méthodologie, des retours d'expériences, des lieux de rencontres autour des sujets de l'agro écologie, des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de l'alimentation ?
- Solliciter le PNR pour développer ce type d'outils qui développera des liens entre différents acteurs qui n'ont pas l'habitude de se rencontrer.
- Créer une Fête de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire du Luberon où pourraient être abordé les questions agricoles et alimentaires sous différentes facettes.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 15

Sujet – Re-mélanger l'urbain et le rural.

Initiateur – Initiatrice : Daniel GILLES

Qui a participé ?

- Elsa MARANGONI
- Gaëlle LE BLOA
- Émilie van OVERBECK
- Delphine FILIPE

Discussions – Éléments importants

Le partage traditionnel du travail confiant la production de nourriture quasi-exclusivement aux professionnels de l'agriculture est-elle la seule solution ?

Des expériences de plus en plus nombreuses et variées visent à introduire la production de nourriture dans l'espace urbain (par ex. au niveau local, les actions de l'association Au Maquis sur Cavaillon et Apt) :

- Valorisation de friches artisanales, industrielles ou commerciales à reconquérir (terrains, toitures...), installation de ruchers (ruchers écoles, « Urbanbees »...)
- Cultures maraîchères dans les espaces urbains (mis à disposition par la collectivité ou squattés ?)
- Organisation de citoyens pour « produire » (AMAP, marchés paysans organisés par des citoyens...) ou récolter (glanage).

Les collectivités peuvent s'investir dans la production de nourriture sur du foncier public cultivé :

- Par des citoyens (jardins partagés, espaces verts cultivés en potagers...).
- Par des jardiniers salariés produisant pour les restaurants municipaux, cantines scolaires.
- Par des agriculteurs à qui sont loués des terrains publics.

Comment diffuser plus largement sur notre territoire ces expériences en vue de les reproduire ?

- Communiquer sur ces initiatives , par quel moyen : association locale de promotion, par films, conférences, voyages d'étude sur des cas concrets.
- Sensibiliser collectivités et citoyens à la question.

Important de recréer du lien social, de créer des moment d'échange conviviaux sur un territoire commun (village, quartier) visant à créer une « culture commune » des habitants dans cet espace. D'où la nécessité de faire intervenir une médiation (par association ou travailleurs sociaux).

La discussion a ensuite glissé vers les relations citoyens, consommateurs et agriculteurs (sujet légèrement différent) avec de nombreuses propositions qui ont dû se retrouver dans d'autres ateliers. Notamment, rencontres urbains/agriculteurs pour mieux identifier les besoins et attentes des uns et des autres (ex. : interlocuteur par quartier ou par commune auprès des producteurs qui approvisionnent les habitants...).

La dimension artistique peut être un moyen de faire le lien (ex. : Transhumance dans le cadre de Marseille capitale européenne de la culture, Mart'mite...).

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 16

Sujet – Comment éviter le gaspillage alimentaire ? Des réseaux de glaneurs liés aux paysans ?

Initiateur – Initiatrice : Anne DERANSART et Pia DEDIEU-ANGLADE

Qui a participé ?

- Liza CUGNEZ
- Audrey STUCKER
- Jean BOULNOIS
- Gilles MUEL
- Catherine RICHLINSKY

Discussions – Éléments importants

Concernant le gaspillage alimentaire, des initiatives locales observées par les participants :

- Certaines sont portées par les communes :
 - Dans les cantines scolaires, états des lieux des restes jetés après les repas (pesés et identifiés) pour ajustement des quantités fournies. Observation = baisse de 30% du gaspillage.
 - Dans une école, expérience de couveuse de poules pour lesquelles les enfants trient leurs déchets alimentaires. Autre idée = compost collectif au sein de l'école.
- Certaines sont portées par des associations :
 - ▲ Disco soup' (récup. de produits après marchés et transformation sur place en soupe offerte).
 - ▲ mise en lien avec un supermarché pour récup. de produits en limite de date de péremption ou Banque alimentaire.
 - ▲ Mise en place d'un système de boîtes à apporter, soit dans resto pour récupérer les restes du repas, soit dans cantines scolaires pour redistribution à des personnes dans le besoin.
 - ▲ « Foyers témoins » : initiative portée par FNE13. Accompagnement de foyers vers la réduction de leurs déchets alimentaires quotidiens.

Une des solutions est le glanage : mise en réseau de glaneurs – paysans – particuliers disposant de fruits ou légumes non récoltés ?

- Voir quels besoins / intérêts pour les paysans de participer à de tels réseaux de glanage ? Pour l'instant, ils ont apparemment peu d'info sur cette option.

La surproduction est-elle inhérente à la production agricole (production bio incluse) ? Si oui, le glanage et/ou la transformation de produits glanés sont une bonne solution? (parmi d'autres)

- Si transformation, par qui ? Quelles formes de vente ? Quels circuits de distribution pour ne pas marcher sur les plates-bandes des agriculteurs ? Quelle fiscalité appliquer sur un produit donné ?
- Supposerait un changement d'échelle de la transformation : comment on s'organise pour cela ? (ateliers de transformation collectifs dans lesquels se croisent professionnels et non professionnels, ex d'une miellerie collective dans les Bauges).

Ces glanages sont aussi des occasions de rencontres entre « mangeurs » et agriculteurs, donc échanges savoirs.

Proposition d'action :

- réaliser un outil (site ?) pour recenser et partager les expériences existantes d'initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 17

Sujet – Alimentation plaisir.

Initiateur – Initiatrice : Hélène PORTAL

Qui a participé ?

- Hélène PORTAL
- Pascale BONDURAND
- Laura NICOLAS

Discussions – Éléments importants

On ne mange pas sur ordonnance mais par plaisir.

Définition :

- Diversité de l'alimentation.
- Goût.
- Respecter les différences.
- Valoriser le local mais rester ouvert aux autres cultures.
- Partage convivialité, temps de repas et d'échange.
- Intimité.

Public cible prioritaire :

- Personnes âgées (souvent isolées).
- Précaires.
- Étudiants.
- Jeunes parents

Frein

Le plaisir est rarement pris en compte dans les projets autour de l'alimentation.

Levier

Mettre en place des ateliers cuisine avec partage du repas (en priorisant sur le public cible).

Constat mis en évidence lors de la discussion.

Actuellement le discours des diététiciennes change, prise en compte du goût.

La notion d'alimentation santé arrive vers la cinquantaine, avant les personnes ne se sentent pas impliquées.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 18

Sujet – Atelier : production – transformation, changer d'échelle.

Initiateur – Initiatrice : Fanny STAUB

Qui a participé ?

- Lise (Parc de la Chartreuse)
- François (CIVAM)
- Justin (ESAT Agriculture Saignon,)
- Mathieu (salarié PNRL, Apt)
- Julia (réseau rural)

Discussions – Éléments importants

Le groupe s'accorde pour dire que la transformation est un échelon essentiel pour développer un SAT sur un territoire. La transformation est un chaînon manquant chez nous. Il faut construire des filières qui vont de A à Z.

Quels sont les freins au développement de la transformation ?

- Trouver du foncier, des bâtiments pour accueillir les ateliers.
- La complexité de monter ce type de démarche, surtout quand elles sont collectives. Il faut bien dimensionner l'atelier, connaître les aspects techniques, assurer l'investissement, trouver des financements mais surtout le cœur de la complexité, c'est la cohésion du groupe sur leurs attentes, besoins et évolution du projet, le timing, l'organisation.

Pas mal de projets initiés ne vont pas au bout de leur démarche pour toutes ces raisons.

Les agriculteurs n'ont pas toujours de temps à consacrer à ce métier.

- > Proposition de travailler en coopération avec des entrepreneurs. Oui, cela peut être fertile. Se pose la question des investissements et de la coopération entre agriculteurs et entrepreneurs-transformateurs.
- > Mais attention, si on délègue la transformation à un entrepreneur, on ne maîtrise plus l'ensemble, l'éthique... certains regrettent.

La solution est peut-être d'associer les deux dans des formes de coopératives innovantes.

L'agriculteur fait 3 métiers : produire, transformer, vendre. Est-ce trop ?

Les transformateurs peuvent développer de l'emploi sur ce type de métier.

Il faut trouver des tailles intermédiaires pour pas que ce soit des grosses machines industrielles mais qu'elles restent adaptées aux besoins des agriculteurs.

Il faut aussi penser à la vente des produits, une fois transformés.

Sur l'exemple des magasins de producteurs qui marchent bien, on peut faire des coopérations entre territoires : lait et viande des Alpes, légumes et fruits de Provence... il faut se rencontrer, coopérer entre agriculteurs.

« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

Sur les magasins de producteurs, il faut faire attention à l'échelle de ce qu'on fait. Si trop d'investissement, on doit chercher à faire du chiffre à tout prix et on perd en qualité. Il faut trouver un juste équilibre.

Mais en fait, des magasins de producteurs, il pourrait y en avoir dans chacun de nos territoires. Nos villages comptent 3 000 ou 5 000 habitants, ça fait du monde à nourrir ! Pour représenter une réelle alternative.

Aux supermarchés, il faut proposer des points de vente un peu partout, à l'échelle des producteurs du coin et des consommateurs. Il faut que ces points de vente soient complets pour représenter une réelle alternative au supermarché.

Discussion sur le fait de collaborer avec les grandes surfaces pour la vente de produits locaux ?

Oui, c'est intéressant car c'est un débouché et aussi, ça permet de sensibiliser les consommateurs, d'être une première porte d'entrée pour la conso de produits locaux.

Oui, mais, attention, les négociations sont presque toujours désavantageuses pour le producteurs (marges des grandes surfaces) et surtout, il ne faut pas cautionner les grandes surfaces en mettant des produits dedans. Les consommateurs qui entrent en supermarché vont acheter un produit local pour 42 autres produits non équitables.

Enfin, le rapport de force n'est pas possible avec eux.

Il faut une diversité des lieux de vente un peu partout, s'appuyer sur les commerces existants. Il faut garder cette diversité aussi dans la transformation : diversité d'échelle, de fonctionnement, de modes de conservation, de commercialisation.... Et chacun choisi.

Alors, on fait comment ?

> Cela passe par un gros travail d'éducation, d'information des habitants et de propositions pour un changement de pratiques. Si on fait évoluer l'offre de produits, on fait évoluer en même temps la demande de produits de la part des habitants.

- > Faciliter les points de vente, le maillage sur le territoire.
- > Aller à la rencontre des besoins et attentes des habitants sur les produits.
- > Se faire aider par les collectivités.
- > Développer la transformation à tous les niveaux, aidés par les organismes concernés
- > Multiplier les initiatives.
- > S'appuyer sur les commerçants existants.
- > Développer les initiatives citoyennes.
- > développer les marchés paysans.
- > Créer des petits intermédiaires
(ex. de la Luberonnette qui va chercher des produits et les distribue aux restaurateurs.
- > L'éducation par l'exemple.
Cela crée un intermédiaire qui travaille en coopération avec les producteurs et consommateurs.
Cela crée des boulots.
- > Créer des plates-formes d'achats gérées par les agriculteurs ou par des entreprises coopérantes.
Plusieurs modèles économiques sont possibles.

Attention à garder la maîtrise, l'éthique.

> Enfin, il faut être accompagnés et éduquer à « la coopération » car on ne sait pas faire.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 19

Sujet – L'art de se nourrir ici.

Initiateur – Initiatrice : Milena ESPINAL

Qui a participé ?

- NOUS TOUS

Discussions – Éléments importants

Problématique : y a-t-il des liens créatifs et innovants à trouver entre l'alimentation, la culture et l'art ?

- L'art est une façon d'attirer le consommateur vers une nouvelle alimentation.
- L'art est un moyen de communication.
- L'art est une expression du sensible et d'un regard sur le monde.

Propositions

- Faire des expositions d'art ou des films à partir de/ ou sur des produits alimentaires.
- Interroger la variété, la diversité en lien avec la production et la consommation.
- organiser des ateliers artistiques autour des produits agricoles (on produit, on goûte, c'est éphémère).
- Expérimenter l'art culinaire à partir des produits du moment pour les sublimer (montrer comment cuisiner).
- À travers l'art sonore, on peut créer un fond culturel d'un produit, on peut transmettre une tradition.
- Réinvestir les fêtes en variant les plaisirs (pas de répétition).
- Inviter les gens à cuisiner et déguster ensemble.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 20

Sujet – Comment nourrir ceux qui ont faim dans le monde et en France. L'équité dans les échanges.

Initiateur – Initiatrice : Jean, Evelyne

Qui a participé ?

- | | | |
|-------------|-----------|-----------|
| - François | - Evelyne | - Yolande |
| - Dominique | - Maud | - Jean |

Discussions – Éléments importants

- Au niveau global :

Problème d'intégrité dans les relations politiques internationales.

Vol des terres cultivables par les états pour exploiter les sous-sols et par les sociétés étrangères pour s'approprier la production agricole. Donc conséquences aussi sur notre agriculture.

- Au niveau local :

Nécessité de retrouver des terres maraîchères (cultures vivrières) en France et dans le Luberon.

L'urbanisme a détruit la ceinture maraîchère en bordure de la Durance : une ZAP (zone agricole protégée) a été mise en place en plaine de la Durance pour contrer ce phénomène.

Depuis plusieurs décennies, il est convenu que pour s'élever dans l'échelle sociale, il faut s'éloigner de la terre. Les jardins ouvriers et collectifs comme réponse ?

Autre réponse possible, le glanage, comment mobiliser, sensibiliser les agriculteurs pour aider les personnes en difficulté. Peut-être formaliser un engagement entre les agriculteurs aidés par « Terre de Liens » et les publics en difficulté. Là où ça se pratique, comment le développer et le pérenniser ?

La coopération entre paysans est une voie à explorer ainsi que la diminution des intermédiaires qui défavorise les producteurs. Une des difficultés majeure est de rendre cohérent le prix de vente avec le pouvoir d'achat du citoyen.

Il est vital de reconstruire une reconnaissance et une coopération entre paysans et consommateurs pour que ceux-ci deviennent des « consom'acteurs » donc des citoyens à part entière.

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° 21:

Sujet – Approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux : faciliter, généraliser, inciter...

Initiateur – Initiatrice : Robert DESVAUX, André BERGER, Justin REIS, Malvina MALBEC

Qui a participé ?

- 25 personnes

Discussions – Éléments importants

- Besoin de logistique : plateforme, transport et connaissances de l'offre et de la demande.

- Témoignages de l'existant :

=> Catalogue de la « ferme à ta cantine » (PNRL).

=> Cantine de Cadenet avec approvisionnement en direct par 5 agriculteurs.

=> Plateforme Agrilocal84 (Conseil Départemental 84) : facilite la commande publique, visibilité de l'offre et de la demande).

=> Projet Luberonnette : en attente.

=> Plateforme région PACA : « Échange paysan 05 », 13, 83 et 84 (Avignon).

=> Initiative Régional 04.

=> Biocoop distribution.

Problématique :

- De compréhension entre les échelles communales (écoles), intercommunales, départementales (collège) et régionales (lycée).
- Besoin de structurer.
- Les communes manquent d'infos sur l'existant (ex : agrilocal84 et « de la ferme à ta cantine » insuffisamment connus sur le territoire du PNRL).
- Bio et / ou local ?
- Prix ? Et besoin d'une médiation intermédiaire.
- Instaurer un dialogue entre producteurs et restaurateurs.
- Besoin d'associer les parents d'élèves à la problématique (commission cantine peut être un bon outil pour faire avancer les choses).

Formations prévues :

- formation CNFPT « produits locaux dans la restauration collective » : 29/11/2016 à Velaux.
- forum Agrilocal84 à destination des communes à la Chambre d'Agriculture 84 (date à préciser).

Conclusion :

Des débats vifs avec beaucoup de problématiques et beaucoup d'envies !

Compte-rendu de la discussion

Rapport n° : 22

Sujet – Savoir, faire connaître.

Initiateur – Initiatrice : Philippe GROS

Qui a participé ?

- Philippe Gros
- Esther Greffeuille

Discussions – Éléments importants

Pour que le plus grand nombre d'individus prennent conscience de l'importance de l'alimentation, il faut faire le lien entre les points suivants :

- La qualité des eaux souterraines.
- La bonne santé des sols.
- La santé des gens.
- Favoriser une agriculture saine et peu dépendante du pétrole, c'est aussi favoriser une logique de paix dans le monde.

AUTANT DE BONNES RAISONS POUR SOIGNER SON ALIMENTATION ET SES MÉTHODES DE PRODUCTION

Il faut arriver à toucher le plus grand nombre possibles d'individus de tous milieux confondus. Faire en sorte que chacun puisse mettre ses compétences au service de la cause qui nous rassemble.

Informez le plus grand nombre via des interlocuteurs médiatiques et profitez de ces occasions pour valoriser des initiatives locales voire en créer de nouvelles. Profitez de ces événements pour créer des liens entre les organismes de formations, les entrepreneurs régionaux, les citoyens et les structures officielles.

TABLEAU DE SYNTHÈSE DES PLANS D'ACTION

Action numéro	Type d'action	Personne contact
1	Former et installer des producteurs locaux	Philippe GROS
2	Créer un programme de mobilisation sur agriculture, santé, alimentation durable	Mylène MAUREL
3	Recréer des outils de transformation collectifs	Vincent THOMANN
4	Sauvegarde des terres agricoles	Alain MUSSET Terre de liens
5	Mise en place d'un groupement d'achat citoyen	Daniel GILLES Dominique FAUQUE
6	Construire un réseau de lieux, d'échange et de pédagogie autour de l'agro écologie et l'alimentation	Aziza et Fanny
7	Création d'un programme artistique d'éducation au goût et à la nutrition	Milena ESPINAL Lionel
8	Communiquer, faire du lien	Elsa CHIFFARD François GRÉGOIRE
9	Créer un réseau de glaneurs en Luberon	Au Maquis – Fanny François LACHAL Chiendent

Plans d'actions

Former et installer des producteurs locaux

Objectifs:

- Installer des petits producteurs
- Trouver du foncier
- Les moyens pour former les cultivateurs.
- Assurer la viabilité des fermes

Ce qui existe déjà

→ PARCOURS «ÉCO-PAYSANS» (B. 56) P3
- ADEAR - EFPPA.

Formation → Accompagnement à l'installation.

→ AMAP

→ TERRE DE LIENS.

→ MOYENS TECHNIQUES CUMA,

→ CIVAM SOLIDARITÉ PAYSANNE, SAFER.

→ RECENSEMENT DES TERRES DISPO : ASSO «ÉLÉMENTERRE»
à partir de maintenant!

QUE FAIRE

- INFORMER LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES DE CE QUI EXISTE.
- INFORMER LES COLLECTIVITÉS DES ACTIONS DÉJÀ RÉALISÉES.
- TRAVAILLER SUR LES PLU.
- FAVORISER LES MODES DE VIE SOBRE ET L'HABITAT ALTERNATIF.
- EDITER LES LIENS FONCIER ↔ PORTEURS DE PROJETS

CREER un programme de mobilisation et d'animation sur
Agriculture - Santé - Alimentation :
Durable

Tout "Large" Public

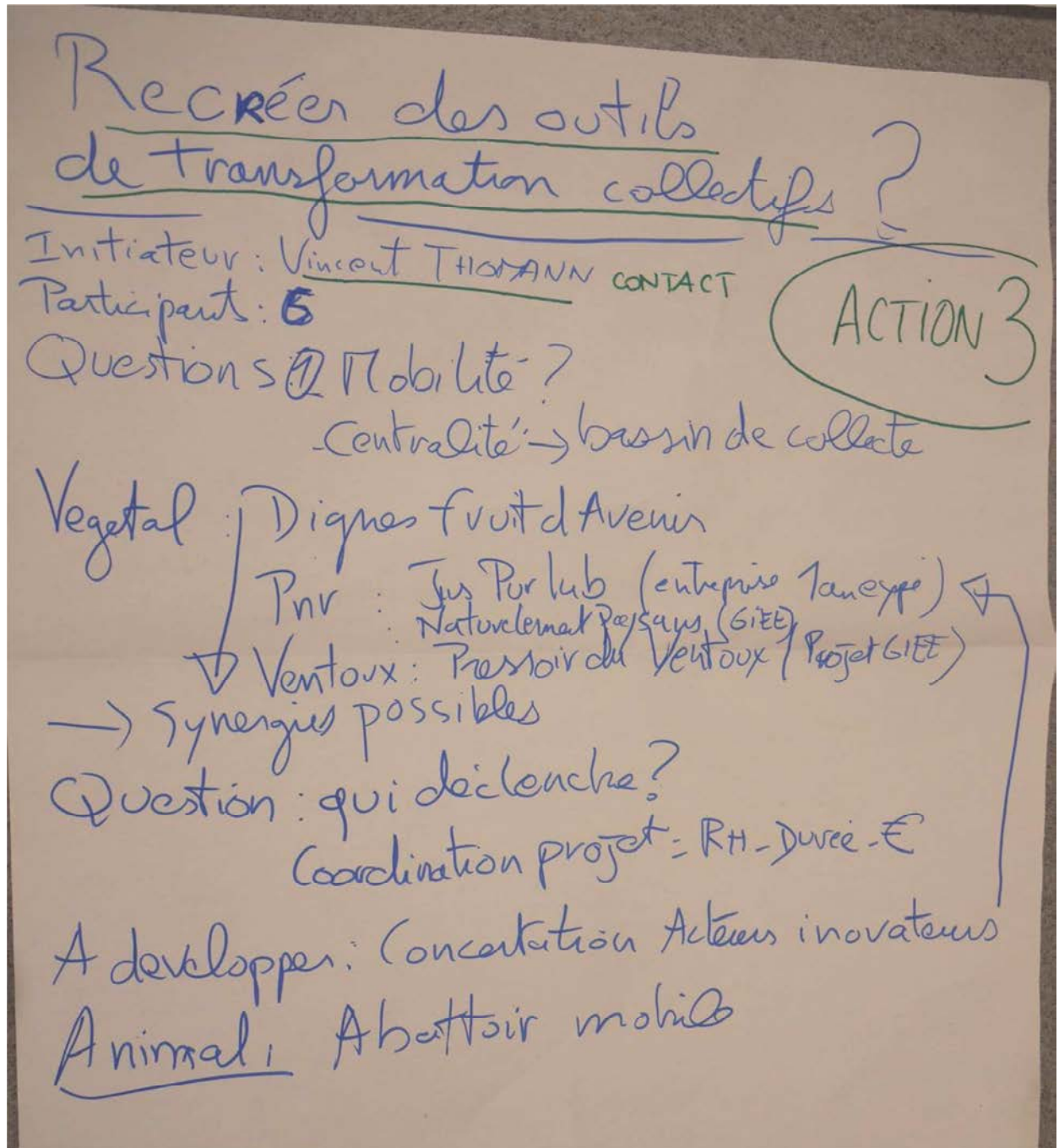
ACTION 2

- ① Créer un groupe d'animation "Pilote"
 - recenser les expériences
 - identifier les acteurs et les sites
 - conception : pistes d'animation
- ② Créer des groupes locaux
- ③ Création des animations locales
- ④ Mise en œuvre des animations

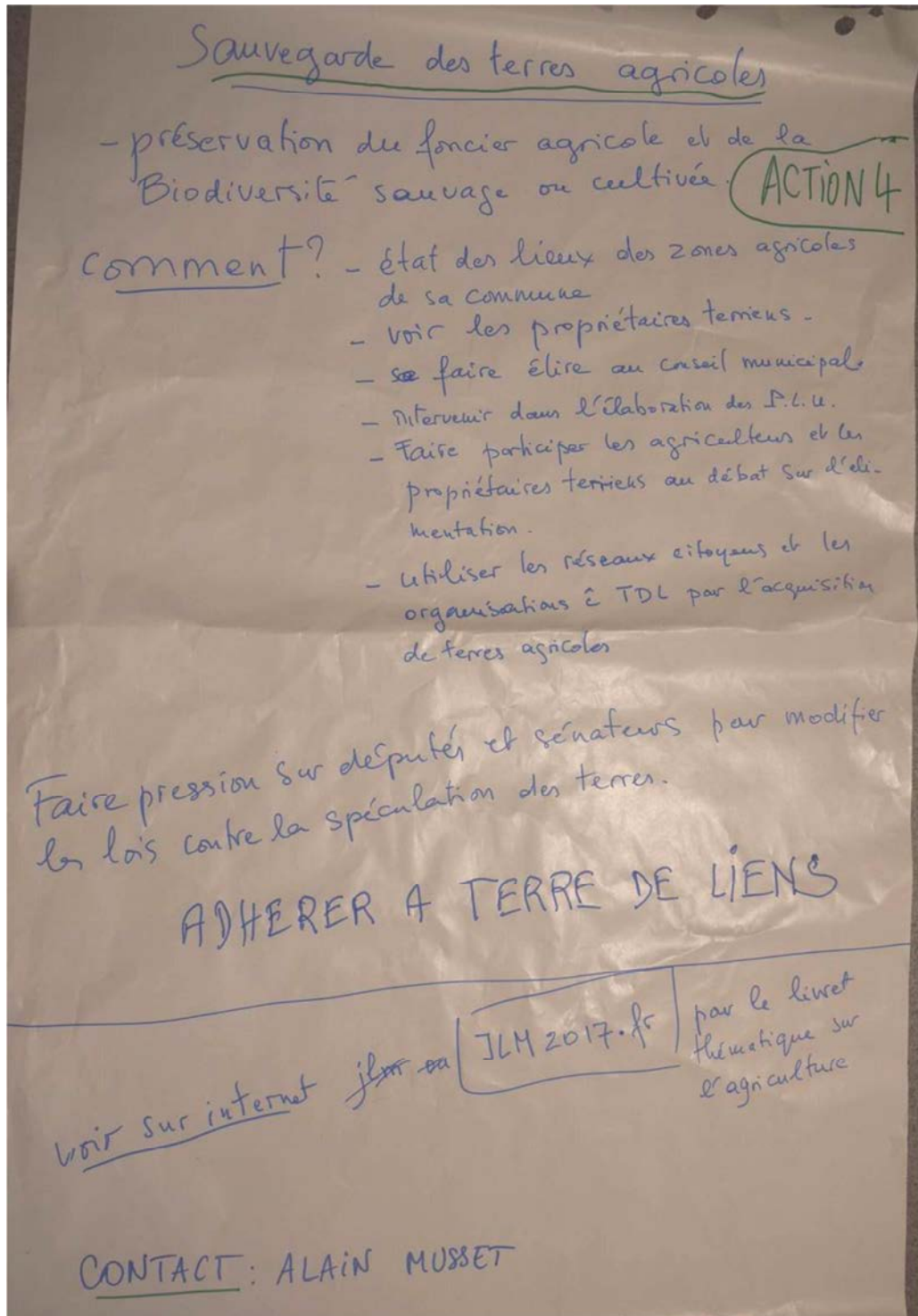
Calendrier :

- ① ~~janvier~~ Appel à mobilisation maintenant
- ② groupe d'animation "Pilote" janvier 2017

Personne contact : Myriam



« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »



Groupe 11

ACTION 5

1. Action
Mise en place d'un groupement d'achat citoyen:
Structure participative pour se procurer des produits
bio et de producteurs à des prix intéressants et
justes pour le producteur.

2. Intention

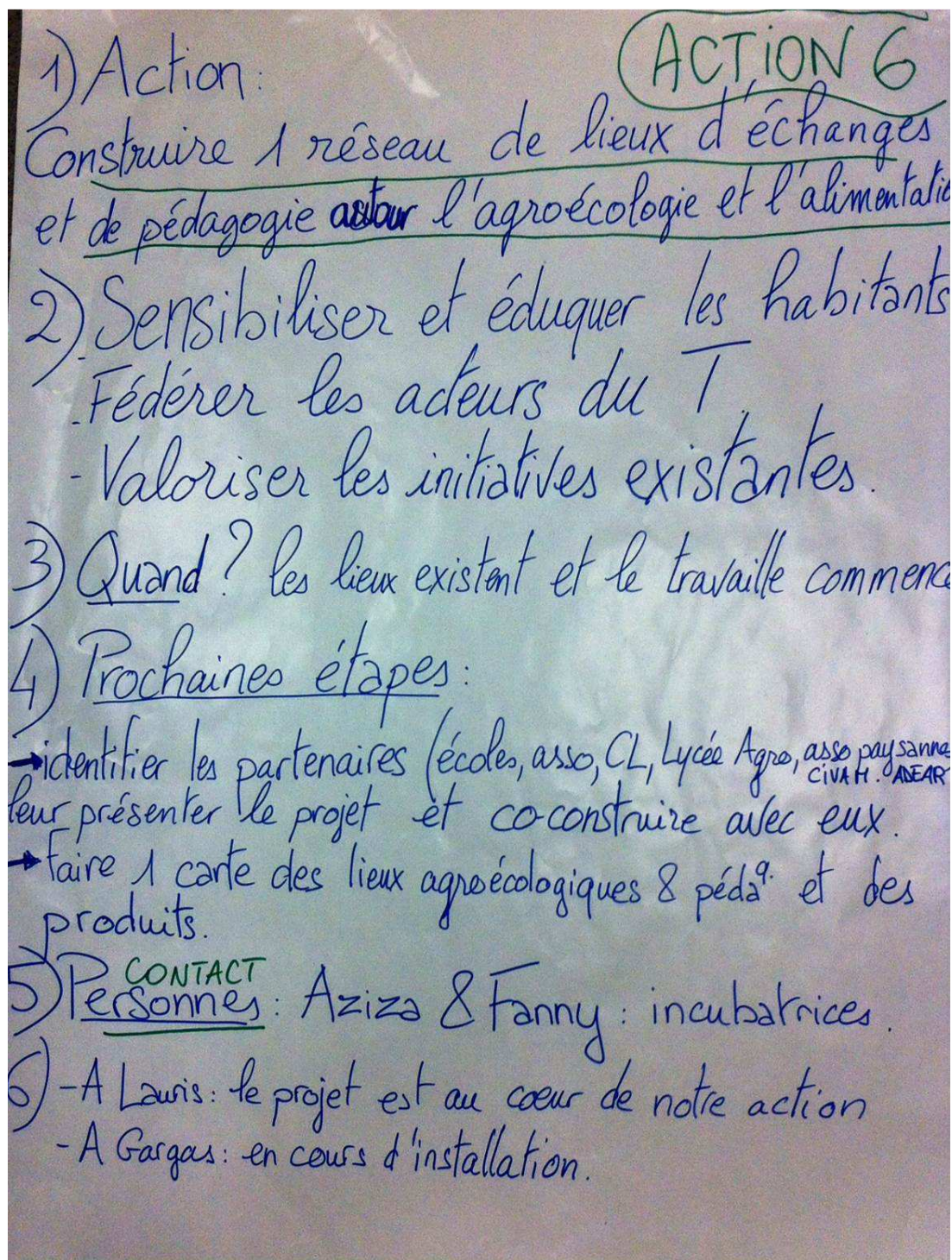
- Accessibilité
- Qualité pour les consommateurs
- Sortir du supermarché
- Faire vivre les producteurs
- Duv un réseau pour tous les groupes

3. Début : 1ère étape : Fin nov à Fin Janv 2017

4. 2ème étape : Faire une liste des besoins (produits
essentiels à la consommation quotidienne) avec une liste
de producteurs.

5. Contacts: Fauque: jeanmarie@neuf.fr = Dominique
Daniel: gilles-apt@orange.fr = David
contact@demagri5.org : Cat

Si intéressé(e),
laissez un mail au dos,
Merci !!



« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

TITRE: Création d'un programme artistique d'éducation au goût et à la nutrition. ACTION 7

OBJECTIFS:

- Favoriser la créativité ^{participative!} en lien avec l'ouverture vers le goût.
- Favoriser un sévit sensoriel et sensible aux qualités des produits bio/locaux et du terroir.

QUAND: 2017

- 4 événements pendant les 40 ans du Parc.
- ex: - Festival les sons du lub - 27 Mai.
- Biodiversité et réalisme magique. Fête de la science - octobre.

COMMENT:

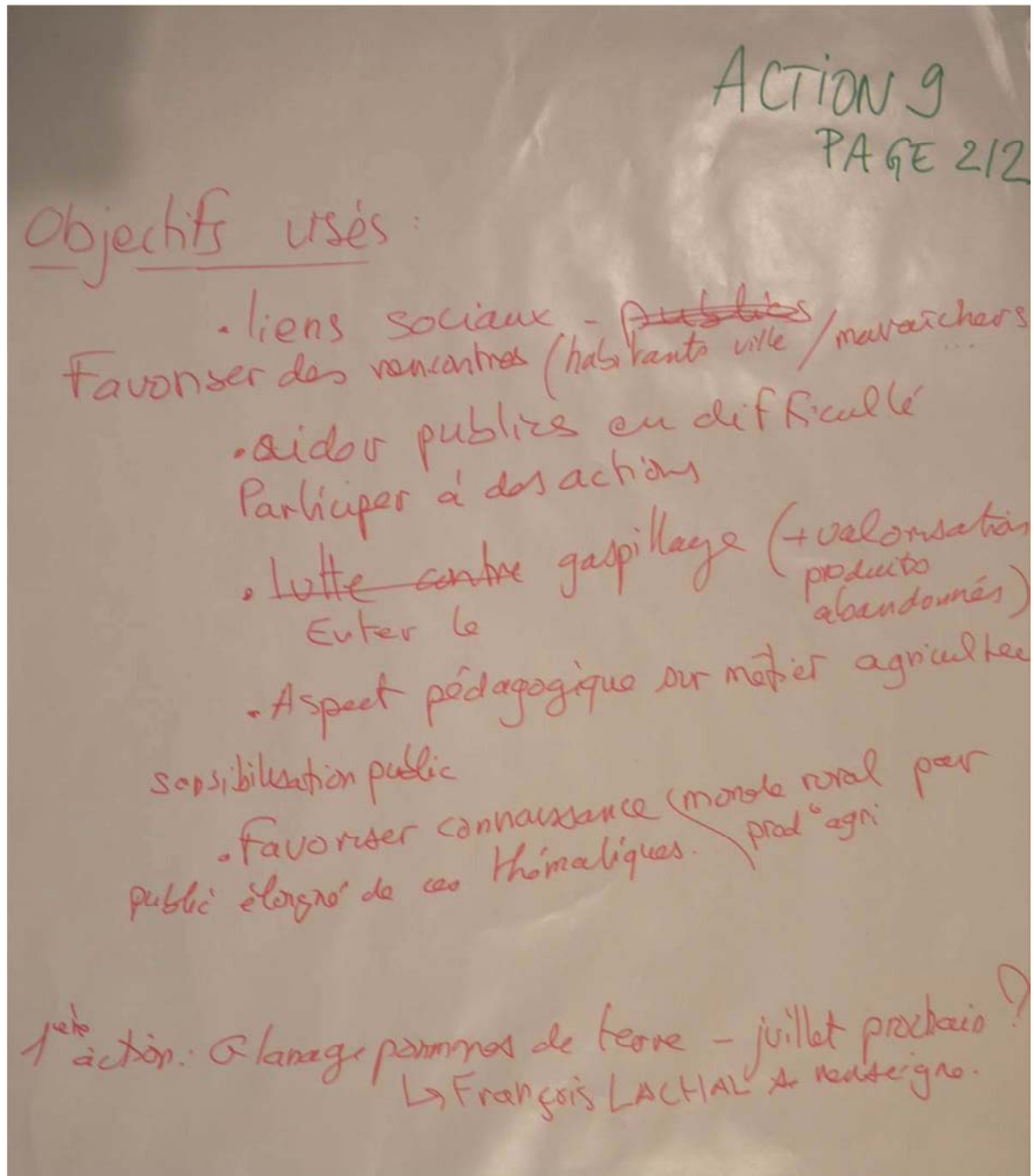
- Rencensement des acteurs et des outils existant
- Réalisation et diffusion de films
- Pièces de théâtre
- Concerts musicaux avec / à partir de légumes
- Dégustations diverses et ludiques
- Création d'affiche en lien avec l'éducation à l'alimentation.
- Scratch booking
- Conférences gesticulées
- Propositions de jeux
- Appel à projet artistique en lien avec l'éducation au goût

Public C:

- scolaire
- Parents / enfants / famille
- seniors

CONTACT:

- Carmen - Cantine La Bastidonne
- Denise - cantine Ansaüs.
- Paul - Anc en Sol
- Lionel - conseillère - fermateur
- Milena - Comera Illicita
- Laura - ingénieur agroalimentaire



Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016
« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »

Vous avez aimé expérimenter le forum ouvert ?

**Vous en partagez sa finalité et sa philosophie,
Vous souhaitez en savoir plus,
Le mettre en œuvre dans votre organisation, en parler autour de vous ?**

**Vous pouvez le faire et vous avez en mains tous les éléments pour le
mettre en œuvre !**

**Pour vous y aider, voici quelques ressources sur l'approche
FORUM OUVERT disponibles sur Internet**

(Open Space Technology)

Livre blanc sur le Forum Ouvert - Téléchargez gratuitement : www.forum-ouvert.fr

Auteur du Forum Ouvert (OST User's Guide), Harrison Owen :
www.openspaceworld.com

Facilitation, formation et conseils en Forum Ouvert :
Diane Gibeault www.dianegibeault.com
Awareness Consulting www.awarenessconsulting.com

Réseau Francophone Forum Ouvert : <http://fosurfo.blogspot.com>

Open Space Institute of Canada (français et anglais) : www.openspacecanada.org

Communauté internationale du Forum Ouvert / Ressources : www.openspaceworld.org

Exemples de Forum Ouvert (divers domaines) : <http://www.openspaceworldscape.org>

Forum Ouvert Parc naturel régional du Luberon
9 novembre 2016
« Et si l'on construisait ensemble notre alimentation de demain ? »



**Merci pour votre
participation et que les
graines semées dans leur
diversité donnent de belles
récoltes !**

Gilles - Anne-Pierre & Mylène