



COMPTE RENDU : COMITÉ CITOYEN DE L'ALIMENTATION #16

SAMEDI 16 DÉCEMBRE 2023

Thème de la séance :

>> Poursuivre le travail sur le conventionnement + amorcer le travail sur différentes thématiques

OBJECTIF(S) DE LA SÉANCE

- Retours sur les outils de conventionnement (grilles d'évaluation, questionnaires..)
- Explorer des pistes de travail pour les quartiers qui n'ont pas d'offre alimentaire durable.
- Dégager des pistes d'actions autour des thèmes suivants : lien avec les expérimentateur.rices, améliorer la communication, créer plus de liens avec le monde paysan, monter en compétences sur différents sujets, maintenir une dynamique conviviale.

ATELIER SUR LE CONVENTIONNEMENT

A. Retours sur les critères et les étapes du conventionnement

● Carte des lieux de distribution

Certains quartiers ont été signalés comme des priorités pour un conventionnement proche car peu ou aucune offre alimentaire dans ces quartiers. On retrouve :

- Quartier Croix d'Argent: il n'y a rien de conventionné (sauf VRAC mais 1 fois/mois). Certain.es habitant.es du quartier Croix d'Argent ont du mal à écouler leur Mona par manque de commerces.
- La Mosson/Paillade (idem, VRAC 1 fois/mois), pour certaines personnes qui habitent ces quartiers c'est une véritable contrainte de devoir se déplacer en centre ville.
- Alco : limité en termes de commerces. Une première réunion d'expérimentateur-ices a eu lieu.
- Prés d'Arènes (à part VRAC)
- Cité Paul Valéry et La Martelle : Ces deux quartiers sont non seulement dépourvus de commerces mais aussi enclavés et non dotés en transport, donc très compliqué pour faire ses courses sans voiture. > volonté de plusieurs membres du comité citoyen de lancer une dynamique.
- Les Cévennes (dynamique en cours avec deux réunions entre expérimentateur-ices)
- Vert-Bois : beaucoup d'étudiant.e.s et peu d'offre alimentaire.

Dans le centre ville pas de problème recensé au niveau du conventionnement, très large choix de produits. Seul bémol pour ceux qui habitent loin c'est de devoir porter les courses jusqu'à chez eux.elles. La question du port des courses est beaucoup revenue, pour les personnes âgées ou ne pouvant pas porter, cela oblige à faire des petites courses plusieurs fois par semaine ce qui représente un temps conséquent.

● Étapes de conventionnement

Le processus est bien compris et fait l'unanimité.

Maintenant que l'on a réussi à identifier les lieux qui nous intéressaient, que faire? Franchir une nouvelle étape et aller convaincre les commerces de changer de pratique ou alors c'est à nous d'assouplir les critères ?

Questionnements sur le déconventionnement : si un lieu de vente ne correspond plus en termes de pratiques, que faire? Refaire des visites au bout d'un an par exemple ? (considéré comme trop lourd); ou une équipe qui suit les points de vente; ou un système d'alerte par les expérimentateur.ices. Pas de décision prise, reste en suspens.

● Outils de conventionnement

La grille de critères de conventionnement semble ne pas s'appliquer à tous les commerces, métiers, producteur.ice. Par exemple être producteur.rice d'huître, de viande bovine ou de légumes ne s'appliquent pas de la même manière sur les questionnaires, il faudrait les ajuster.

Certaines personnes trouvaient intrusifs certaines questions notamment sur la question des marges en tant qu'enquêteur mais cela est tout de même jugé comme nécessaire.

Le ressenti de la personne qui effectue les visites reste très important. Pour la personne qui visite c'est pareil c'est rassurant de savoir que le comité va décider en plénière par la suite.

Étonnement par rapport au fait qu'il n'y a pas le critère d'accessibilité en prix qui apparaît dans la grille (seulement par le biais de la marge)

Propositions :

- - Mise en place d'un système d'entraide, faire les courses pour une autre personne pour contourner les problèmes de plage horaire et de difficulté à porter les courses.
 - - Volonté de sortir de la ville car de nombreux.ses expérimentateur.ice.s viennent de la métropole (Castelnau, Juvignac...); + mailler les quartiers avec des manques d'offre.
- Travailler sur l'outil de cartographie pour le rendre plus fonctionnel et accessible > besoin d'un petit groupe de travail pour clarifier les objectifs de la carte.

B. Ateliers thématiques

1. Groupe Création de nouveaux lieux de distribution

Ce groupe s'est basé sur 3 formats de lieux de vente. Dans un premier temps les AMAP (association pour le maintien de l'agriculture paysanne), le système de la crèmerie de Clapiers (épicerie collaborative auto-gérée) et enfin les marchés paysans.

Pour chaque format on s'est posé les questions suivantes :

Quelles sont les avantages d'une AMAP/marché paysan/épicerie collaborative ? Quels sont les inconvénients ?

Que faut-il pour créer une AMAP/ un marché paysan/ une épicerie collaborative ?

● AMAP

- Pour créer une AMAP il faut:
- Des producteur.rices
- Assez de mangeurs prêt à s'engager sur 1 an
- Création d'une association ou conventionnement d'une ferme
- Lieu + bénévoles pour préparer les paniers (travail assez long et chronophage)

Avantages +	Inconvénients -
<ul style="list-style-type: none"> • lien fort entre les mangeurs et les producteur.rice.s • produits de qualité (pour le mangeur) • assurance d'un revenu (pour le prod) • prix fixé en coopération entre mangeurs et producteur.ice.s • prix le même toute l'année 	<ul style="list-style-type: none"> • période avec peu ou pas de produits en fonction de la production • prix le même toute l'année • engagement sur 1 an (la plupart du temps)

● Épicerie collaborative autogérée :

Modèle existant: crèmerie collaborative de Clapiers : environ 160 personnes adhérentes. Chacun adhère à la crèmerie (réunion info obligatoire) et fait ce qu'il veut "si je veux peindre les murs en rose je peux" et si je veux un produit c'est à moi de démarcher le prod et gérer l'appro : c'est de l'auto gestion.

Pour créer une épicerie autogérée il faut:

- local permanent
- des adhérent.e.s

Avantages +	Inconvénients -
<ul style="list-style-type: none"> • auto-gestion : chacun adhère puis fait comme il veut tant qu'il prend la responsabilité et est respectueux. • fonctionnement simple et convivial 	<ul style="list-style-type: none"> • investissement citoyen important

● Marché paysan

Modèle existant: exemple du marché paysan des Aubes avec environ 20 producteurs-ices, co-géré par des associations de quartier.

Se renseigner sur le fonctionnement du marché (cotisation, roulement des producteur.rice.s, rentabilité pour les producteur.rice.s). Proposition d'en créer un sur le quartier Paul Valéry. Pour créer un marché paysan il faut:

- des paysan.ne.s
- un lieu
- des acheteur.euse.s
- favoriser la mixité

Avantages +	Inconvénients -
<ul style="list-style-type: none"> • producteurices en vente direct • prix abordables • convivialité, lien entre producteur.rice.s et mangeur.euse.s 	<ul style="list-style-type: none"> • saisonnalité (pas toujours des fruits et légumes par exemple ou un large choix) • il faut l'accord de la mairie • beaucoup de communication afin de faire connaître le marché

--> Ces 3 moyens de distribution ont semblé intéresser tous les membres du CC. Volonté de dupliquer ces modèles dans les quartiers dépourvus d'offre alimentaire ou de lieux conventionnés par la caisse tels que le quartier Paul Valéry par exemple.

2. Groupe "Améliorer l'épicerie de mon quartier"

Rappel des principes du projet initial *"Si pour couvrir le territoire on finit par conventionner tout le monde (au détriment de la qualité), on sort du projet initial. Il faut allier les besoins des commerçant.e.s et des expérimentateur.rices."*

Dans quel but ?

Accompagner les lieux existants pourrait permettre de faire avancer l'offre alimentaire dans les quartiers, sans avoir à porter une nouvelle initiative.

Auprès de qui?

Commerces: Certains commerces aimeraient évoluer mais ne savent pas comment : on pourrait les accompagner. Il faut partir d'une demande du quartier pour avancer sur les critères.

Plutôt privilégier les épicerie.s qui travaillent en direct avec des producteur.rice.s. Eviter les commerces à prix cassés, plutôt aller vers les commerces de quartiers qui sont déjà chers et voir s'il est possible de maintenir des prix pas trop supérieurs afin de ne pas pénaliser le pouvoir d'achat de l'ensemble des client.e.s qui n'ont pas accès à la MonA.

!/ \ Nécessaire d'avoir une bonne relation de confiance pour pouvoir démarrer un dialogue, ne pas être indélicat.

Producteurs: Besoin de connaître leurs besoins: 1/ une enquête va être lancée auprès des producteur.rices des réseaux paysans dans l'Hérault pour connaître leurs circuits de distribution et repérer lesquels sont à la recherche de nouveaux débouchés; 2/ groupe de travail avec des maraîcher.es sur le territoire de la Métropole de Montpellier animé par Clara. !/ \ Important de partir de la réalité des producteur.rice.s. Ne pas leur rajouter du travail (ex avec du dépôt vente qui les obligerait à revenir deux fois).

Qu'est-ce qu'on propose? Quel intérêt pour l'épicerie?

- Potentiellement leur offrir des nouveaux.elles client.es via la MonA
- Un réseau de producteur.rice.s qualitatifs : mais !/ \ car les prix peuvent être très supérieurs à ceux qu'ielles avaient déjà avant.

Où?

- Lors du dernier repas sur le quartier Cévennes, plusieurs personnes ont mentionné la possibilité de conventionner une épicerie du quartier qui n'est pas vertueuse sur tout mais qui a des produits locaux (cas similaire sur le quartier Celleneuve) > à creuser.

Proposition de travailler sur quelques quartiers. Par exemple:

- Cévennes: 36 expérimentateur.rice.s + dynamique enclenchée autour de la caisse + l'épicerie avec une partie de produits locaux. + nouveaux.elles participant.es de la caisse accompagné.es par le département.
- Cité Paul Valéry: plusieurs membres du comité citoyen veulent enclencher une dynamique, gros déficit d'offre alimentaire. + nouveaux.elles participant.e.s de la caisse accompagné.e.s par le département.
- Quartier Vert Bois: 44 expérimentateur.rices sur Hôpitaux-Facultés; quartier étudiant, avec peu d'offre alimentaire
- Lemasson-Croix d'Argent: +30 d'expérimentateur.rices ; peu d'offre.

Quelle temporalité?

À explorer au premier semestre 2024, mais pour enclencher une dynamique on a besoin d'une plus grande visibilité : serait pour la potentielle phase 2 du projet.

3. Groupe "transformateurs" (adaptation des outils du conventionnement)

Dans ce groupe, il a été question de traiter le conventionnement des transformateurs.

Questionnements: est-ce que les critères de conventionnement qu'on a actuellement permettent de regarder les transformateurs ou artisans? Quelles sont leurs différences? Est-ce que dans les habitudes de la Mona on va chez un boulanger, un traiteur? Quelles appellations on se donne? Comment les enquêter? Faut-il une grille pour chaque corps de métier?

Grille d'entretien: pas adaptée aux transformateurs, il faut un nouveau questionnaire avec le plus de questions possibles sur les transformateurs, et en fonction du profil interviewé on sélectionne tel ou tel type de question. Par exemple si le transformateur produit ou non sa matière première (ex du paysan boulanger).

Découpage par type de vendeur: Producteur-transformateur / Transformateur / (Affineur cas spécifique du fromage ou charcutier) / revendeur. Pour un "simple revendeur" sur un marché, la question est de conserver exactement le même questionnaire que pour les points de vente. Pour les autres il faudrait voir pour en élaborer d'autres.

Éléments à prendre en compte pour les questions: origine de la matière première/produit principal (aspect bio, local, diversité); qualité; processus de transformation (qui? comment? ou?); accessibilité; gouvernance avec les salariés; intermédiaires/circuit-court; la confiance accordée (cahier des charges..); part de produits réalisés/ transformés directement/ créés ou revendus
Sur des produits secondaires (type sandwichs pour une boulangerie) où le point de vente n'est pas pleinement satisfait des fournisseurs, la caisse pourrait être un outil d'accompagnement à l'évolution des pratiques.

Proposition: une séance de travail en petit groupe pour avancer en janvier (Charles propose une date).

4. Groupe "poisson durable?" (adaptation des outils du conventionnement)

Cet atelier a fait émerger des types de fonctionnement sur lesquels on peut creuser des critères:

● Poissonnerie

Ce qu'on veut : Saisonnalité/ approvisionnement local, Peu d'intermédiaires. Connaissance des produits, traçabilité des produits, diversité de choix.

Ce qu'on ne veut pas : Prix (marge), espèces menacées, produits pas frais.

● Pêche

Ce qu'on veut : Utilisation de petit chalut, petit bateau, la ligne. Volonté de privilégier la pêche de petits poissons en méditerranée.

Ce qu'on ne veut pas : Attention à la taille des mailles et filet et pêche au filet dérivant, pêche électrique (électropêche). Pêche en Afrique (et de manière générale pêche autre qu'en France), huître OGM, sur-pêche.

● Ferme aquacole

Ce qu'on veut : S'assure du bien être animal et des bonnes conditions de travail des salarié.es (pénibilité, droit du travail).

Ce qu'on ne veut pas : OGM et antibiotiques, farines de poissons. Faire attention à une production qui ait le plus faible impact environnemental.

Sur le quartier de la Mosson, des personnes voulaient visiter une poissonnerie. Par ailleurs un poissonnier des Arceaux a déjà été conventionné (en attente d'inscription)

Mais on n'a pas assez d'information pour pouvoir poser les bonnes questions: besoin de monter en compétence.

Propositions:

- Petit groupe de travail pour s'informer, rencontrer des personnes ressources et monter en compétence: Gabin, Sophie Martin, Marion, Mikaele, Elisa.
- Personnes ressources à rencontrer pour creuser: Annie Castaldo, ostréicultrice à Agde (Gabin contacte); et association Bloom qui sensibilise à la protection des écosystèmes marins, principalement des grands fonds océaniques et des espèces menacées.

TEMPS D'ÉCHANGE À PARTIR DU BILAN ÉTOILE

A. Animation de la Caisse

La question d'un groupe whatsapp animation a été évoquée, il pourrait fonctionner comme le groupe "Parlons de la Caisse".

Idée animations (avec noms des personnes volontaires pour organiser) :

- **Janvier** : Projection débat du documentaire "Partir à l'aventure" ; prévu le 12 janvier 2024 à 19h au cinéma Nestor Burma.
- **Février** : Volonté d'inviter Nora Bouazzouni, présentation de son livre/ Arpentage livre "Reprendre la terre aux machines" (Rian et Hugo) / Rencontre avec le collectif A4 (Aveyron) (?)
- **Mars** : Conférence/table ronde sur la Politique agricole commune, plutôt après un comité (Marie-Line)/ Sorties conviviales ? A préciser et à organiser / Ateliers maraîchage (Maelle)
- **Avril** : Atelier pain porté à la halle Tropisme ou à la tendresse ou à Celleneuve (par Rian et Mathilde)/ Visite ferme : Chèvre des quatres Pilas à Murviel-Lès-Montpellier
- **Mai** : Cuisine de rue avec La Cantina sur des marchés; entre le 29/05 et le 05/06.
- **Juin** : Assemblée Citoyenne de l'Alimentation le 15 juin ; (Quizz - nb expé, chiffres ; Parrainage sur le temps de l'Assemblée par membres du CC ; Questions/réponses entre expé et CC...)

B. Montée en compétences

Deux types de montées en compétences identifiés :

1/ Sur les thématiques

Constat que tout le monde ne peut pas se pencher sur tous les sujets.

Proposition : sur un sujet plus pointu, 3-4 personnes peuvent choisir de monter en compétence dessus, le CC leur fera confiance par la suite en tant que personnes ressources sur tel type de sujet.

Des échanges sur des lectures, projections, travail à 2-3 sur un dossier pourront se faire hors séances de CC, de manière plus informelle chez les un.e.s les autres. Pour cela il faut pouvoir avoir accès à tous les contacts des membres du CC. D'où la demande d'un annuaire des membres.

2/ Sur l'animation :

Constat que les membres du CC qui participent au groupe animation, n'ont pas les compétences ou ne se sentent pas capable d'animer un atelier avec tel ou tel outil le jour J. Certes iels participent à l'élaboration du programme de la journée mais peu à l'animation le jour J car manque d'entraînement sur les outils.

Propositions:

- mieux séparer les séances du groupe d'animation en 2 temps : programme de la séance + animation.
- réfléchir à une autre forme du groupe d'animation pour que des membres du CC non dispo en journée puissent participer.
- faire une formation un soir en début d'année 2024 sur des outils d'animation déjà vécus en CC (débat mouvant, jeux de rôle carte Vrac...) à destination des personnes du CC intéressées (qu'elles soient déjà venues participer au groupe d'animation ou non).

C.Lien avec le monde paysan

Tout le monde est conscient de la difficulté de pouvoir échanger avec les producteur.rice.s car iels sont très pris par leur travail et n'ont donc pas beaucoup de temps à consacrer. Il y a quand même une volonté que les paysan.ne.s soient plus représenté.es dans le comité citoyen.

Idées pour faciliter la rencontre:

- Aller rencontrer les producteur.rice.s: ceux qui vendent au Marché Gare(à l'occasion d'une journée portes ouvertes)
- Aller rendre visite aux producteur.rice.s chez lesquels on achète. Avant cela : besoin de clarifier l'objectif de la visite.. > Organiser un petit chantier de soutien à un.e producteur.rice? Avec le matin un temps d'échange sur une problématique, l'après-midi bénévolat sur un chantier. /!\ contraintes réglementaires
- Faire le lien avec la création de lieux de distribution par les citoyen.ne.s en direct avec les producteur.rice.s
- Faire un petit marché pour les producteur.rices à l'occasion d'un événement: lors de l'assemblée citoyenne par exemple

Élargir les acteurs:

- Autres agriculteur.rice.s pas seulement maraîcher.e.s et pas seulement en Bio (éleveur.ses par exemple confronté.es à d'autres problématiques).
- Rencontrer d'autres acteur.rices du système alimentaire: par exemple Andréa et Anne-Laure qui ont monté l'épicerie de Folle Avoine en SCOP, pour comprendre leur fonctionnement.
- Rencontrer des citoyen.ne.s qui ont monté des AMAP.

Proposition: faire un comité citoyen dans une ferme, pas trop loin de Montpellier. (plutôt au début du printemps)

Des pistes :

- Jardins de Fontanès (vers Saint Mathieu de Tréviers).
- Domaine de Cassagnole à Prades-le-Lez, multi-activités, labellisé Nature et Progrès: maraîchage (maraîchère Florence, dans le groupe maraîchers animé par Clara) + porc de Christophe Sabatier. Avantage: sont habitués à recevoir du public.
- Domaine de Viviers (espace test agricole de Terracoopa) > proche de Montpellier et maraîcher intéressé pour échanger.

D. Communication

Canaux utilisés pour l'instant:

- Mails
- SMS
- Appels téléphoniques
- Le site "Territoires à VivreS"
- 3 groupes Whatsapp : "Ensemble on est plus fort.e.s" ; espace de communication informel, "Parlons de la caisse", "Animation"

Besoins identifiés :

- Informer des retours médias
- Développer les liens avec les réseaux pour informer un maximum de sympathisants éventuels.

Proposition: faire basculer les 3 groupes whatsapp sur le canal Signal (à re-discuter lors du prochain CC)

E. Convivialité

Idées ressorties de cet atelier :

- organiser un week-end de travail + temps informels. Plutôt à Montpellier ou alentours proches afin de permettre la venue de tout le monde.
- prendre des nouvelles des personnes qui ne cotisent plus et les accompagner.
- "Organiser chez nous des moments informels"
- Organiser des cafés blabla
- Proposer des créneaux pour visionner le film "La Sociale" sur des temps différents (en semaine, le soir, le week-end).

Thématiques des prochains comités citoyens

• Répartition des votes :

1. Cuisine et régimes alimentaires - bien manger - Éducation alimentaire : **11 votes**
2. Quels développements de l'expérimentation ? Changement d'échelle : **7 votes**
3. Lien avec les acteurs agricoles- prix alimentation : **7 votes**
4. Droit à l'alimentation : **6 votes**
5. Lien avec les institutions de santé : **5 votes**