

SESSION # 2 : C'est pas d' la tarte !

Le système alimentaire

Mercredi 6 mars 17h-20h

Lieu : Mairie du 8e

Accueil café et émargement : distribution des **badges nominatifs** et des fiches de consentement **au droit à l'image**

1. Entrée dans la réunion et temps d'info

Brise-glace

Etape 1 : positionnement météo

Chaque participant se positionne dans la salle en fonction de sa météo intérieure.

Etape 2 : temps d'accueil des nouveaux membres

Les personnes qui n'étaient pas là la dernière fois indiquent leur prénom, où iels ont eu connaissance du projet et leur quartier. De même pour les intervenant-es.

Etape 3 : jeu de l'oignon

Deux cercles avec des personnes qui se font face. En deux minutes, en échangeant ensemble, le binôme se faisant face doit se trouver un point commun. Au bout de deux minutes, le cercle extérieur se décale afin qu'un nouveau binôme se fasse face et échange.

Temps d'infos

- Rappel de la dernière session (interconnaissance, jeu de la marmite/lecture de la BD, création du cadre de confiance et décisions prises sur la création d'un groupe de messagerie instantanée)
- Retour sur des points évoqués la dernière fois :
 - Choix du nom du comité : *un tableau présente les propositions partagées dans le formulaire. Chacun est invité, tout au long de la session, à ajouter des propositions et à coller des gommettes pour voter. Une colonne permet d'ajouter les éléments importants à faire apparaître dans le nom. Voir photo en annexe.*
 - Lieux de rencontres : une majorité des membres du comité a indiqué, via le sondage, préférer que les rencontres se déroulent à la mairie du 8e, si cela est faisable.
 - Session du samedi 13 avril : fin d'après-midi plutôt que matin ?
 - Qui peut rester ranger après ?

- Rappel de l'importance de confirmer sa présence et de réserver pour le repas
- Un groupe whatsapp a été créé, après consultation des membres. Se manifester auprès de Mariella pour l'intégrer. Pour éviter qu'il n'y ait trop de messages, une proposition de fonctionnement sera faite à la prochaine rencontre.
- Présentation du programme de la soirée et des intervenants
 - Itinere Conseil : cabinet de conseil mandaté par la Métropole du Grand Lyon pour évaluer l'expérimentation de la caisse alimentaire. Des questionnaires et entretiens seront proposés aux membres du comité.
 - Albane, dans le cadre de son doctorat sur la démocratie alimentaire, réalise une ethnographie comparative de quatre dispositifs : Légum'au logis, le montage de l'épicerie Au Four et Au Moulin et l'Archipel à Villeurbanne, BelleBouffe au sein du Faitout à la Mulatière, et l'expérimentation de Caisse alimentaire du 8ème. Elle participe à toutes les rencontres et mènera des entretiens avec les membres du comité.
 - Bénédicte du [réseau des AMAP Auvergne-Rhône Alpes](#) (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)
 - Lucile de l'association [Les Greniers d'Abondance](#)
 - Julien Huré, coordinateur de la Cressonnière du Bugey, chantier d'insertion
 - Philippe Zerr, maraîcher indépendant sur petites surfaces, microferme des Etats-Unis
 - Vincent Janod, arboriculteur à Irigny, Les Pommières
 - Florence de l'association Scicabulle, facilitatrice graphique de la soirée
- Rappel du cadre de confiance

2. Jeu de la ficelle - animé par Bénédicte du réseau des AMAP AuRA

[Voir la notice du jeu](#)

« Dans le Jeu de la Ficelle, chaque participant reçoit un rôle : un paysan d'Amérique latine, le pétrole, une courgette, une multinationale agroalimentaire, un agriculteur français, l'Organisation mondiale du commerce, la publicité, etc. Tout au long de l'animation, une corde passée de mains en mains tisse une toile et illustre les liens et implications de nos choix alimentaires.

Cet outil offre un éclairage visuel et original sur les relations entre le contenu d'une assiette française classique et les nombreuses problématiques liées à l'alimentation : qualité de l'eau, dettes des pays du Sud, malnutrition, réchauffement climatique, etc. Au-delà de la thématique alimentaire, par son approche systémique, le jeu souligne également l'interdépendance des populations et le phénomène de la mondialisation. »



Phase de débrief :

- Qui s'est senti central dans ce système ?
- Qui s'est senti exclu dans ce système ?
- Y a-t-il des liens positifs ? négatifs ?

3. Histoire du yaourt à la fraise – présenté par Lucile des Greniers d'Abondance

Qu'est-ce qu'un système alimentaire ? Selon Les Greniers d'Abondance

Voir présentation

- Déroulé sur [l'histoire du yaourt à la fraise de la grande distribution](#)
- Partage : pourquoi Les Greniers d'abondance croient au projet de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) ? Et comment la SSA répond à ces enjeux ?
- Temps de questions-réponses

4. Temps en groupe

À la suite de ce qu'on a partagé, les participants échangent sur leurs ressentis et réactions et autour de la question : « pour vous, quels seraient les deux pas collectifs à faire à notre échelle ou les deux priorités que le projet devrait intégrer (ex : le prix équitable ? La démocratie ?) pour aller vers un système alimentaire plus vertueux ? »

Le résultat des échanges est écrit sur de grandes feuilles, affichées ensuite sur les murs pour que chacun puisse en prendre connaissance pendant le temps du repas.



Restitution Groupe 1

Education

Réapprendre à s'alimenter et cuisiner

Question du budget pour y parvenir et pouvoir choisir

Local

Plaisir

Viande ? Avis partagés

Santé

Restitution Groupe 2

Prix convenables pour « nous » et pour les agriculteurs.

Avoir des points de vente dédiés (hors GMS) validés par la charte.

Aller sur le terrain / rencontrer les agriculteurs.

Produits locaux et frais : moins de 150-200 kms.

Travailler l'agriculture bio.

Produits hors zone équitables et bio que le territoire ne produit pas.

Produits de base : frais, farine, huile, sucre.

Produits transformés ?

Est-ce que le comité est garant d'une charte ?

Avoir une charte de fonctionnement => critères de fonctionnement interne.

Financer les installations agricoles et encourager l'agriculture.

Caisse alimentaire pour tous les habitants du 8e à terme.

Intégrer les personnes en grande précarité ?

Choisir bon ou carte ?

Comment contacter les producteurs et transformateurs ? Savoir si ont la capacité d'approvisionnement.

Doit-on s'appuyer sur VRAC et Epi c'est Bon ?

Partager la structuration de la cotisation.

Restitution Groupe 3

QUESTIONS

150€ pour le foyer ou par personne ?

Viande ou pas viande ? Réduire la viande mais encourager l'élevage vertueux

Vrac ou emballages ?

Peut-on acheter en dehors de Lyon 8 ?

Comment on sait où acheter ?

Quel moyen de paiement (conditions) ?

Comment faire pour que les paysans acceptent la carte ?

IMPORTANT

On choisit ensemble, on « prend le pouvoir »

Manger sain pour la santé (« la sécu va nous remercier »)

VIGILANCE

Attention, le 8e est grand : tout le monde n'aura pas accès aux mêmes endroits.

Attention, pas de véhicule !

CE QU'ON NE VEUT PAS

Adieu les supermarchés ! => à nuancer, on n'est pas tous d'accord. Besoin d'information.

Pas d'alcool avec les 150€.

Pas de tabac, CBD... => pas alimentaire.

NOS CHOIX DE CONVENTIONNEMENT

Que de l'alimentaire (pas d'alcool, produits cosmétiques, etc.)

Lieux d'appro dans le 8e : MESA, épiceries sociales et solidaires, AMAP => faire la liste, consultable, publique, claire.

Circuit court (max. un intermédiaire)

Restaurants solidaires (pas que les magasins)

Produits secs et frais.

Prix juste au producteur => équitable

Agriculture biologique ? Écologique ? Pas d'engrais/produits chimiques => naturel

Direct agriculteurs

Produits de saison

Restitution Groupe 4

– Mieux connaître :

- lien producteur.ice / consommateur
- Plus d'infos
- Rendre visite aux producteurs
- Créer une relation avec eux
- Échanger sur leurs besoins, envies

– Devenir acteur.ice

– Nos critères :

- Local
- Produits bruts
- Produits transformés en direct
- Diminuer les intermédiaires
- Lieu d'approvisionnement

– Sortir du système agro-industriel : qui privilégier ? Quels critères pour les achats ?

 [Synthèse graphique de la session réalisée par Florence de Scicabulle](#)

5. Fin de session et repas !

Repas confectionné par le traiteur [Cannelle & Piment](#)

 [Lien vers les photos](#)

