

DOCUMENT DE TRAVAIL POUR L'ASSOCIATION DES PROFESSEUR.ES BIOLOGIE ET GEOLOGIE (APBG)

Présentation d'initiatives locales et citoyennes (ESS) autour de l'alimentation durable



Août 2021

Sommaire :

<i>Présentation du projet de la Fourche à la Fourchette</i>	<i>1</i>
<i>Zoom sur Scopilote : un agrosystème expérimental.....</i>	<i>3</i>
<i>Zoom sur les Cuisineries – un lieu pédagogique pour éveiller aux enjeux de l'alimentation</i>	<i>5</i>
<i>A imaginer ensemble.....</i>	<i>7</i>

Genèse du projet de la « Fourche à la Fourchette »

Le projet prend racine en 2017 à Rezé avec la création de « Scopéli » un supermarché coopératif. Il rassemble aujourd'hui 2500 coopérateur.rice.s avec un chiffre d'affaires dépassant les 1,2 millions d'euros (2019/2020). Scopéli est une structure coopérative qui a prouvé sa pertinence et sa pérennité. Il se fournit principalement auprès de producteur.rice.s locaux, surtout pour les fruits et légumes. Cependant, quelque peu victime de son succès, le supermarché est obligé de se tourner vers des grossistes bio pour compléter son offre (jusqu'à 50% des volumes). Conscient.es du manque de transparence et de traçabilité engendré, les coopérateur.rice.s ont eu l'idée de créer une ferme qui proposera à Scopéli des produits viendront compléter les volumes nécessaires au bon fonctionnement du supermarché coopératif.

Fort.es de cette expérience collective et citoyenne particulièrement réussie, quelques membres de Scopéli souhaitent aller plus loin et affichent leur ambition de repenser l'ensemble de la chaîne de production alimentaire : créer un écosystème d'alimentation durable vertueux, en maîtrisant l'alimentation de « la fourche à la fourchette ».

Ainsi, depuis presque 2 ans, des bénévoles issus de Scopéli et d'ailleurs, travaillent au développement de 3 projets :



UN PROJET PRODUCTIF, avec la Ferme des Mille Bras : ferme de production maraîchère et horticole biologique, qui prévoit de s'installer à Saint-Aignan de Grand Lieu, sur 4,5 ha de terres agricoles appartenant à Nantes Métropole. La ferme reposera sur une organisation collective et participative avec des « brassées » d'adhérent.es qui viendront s'initier et soutenir le travail quotidien des 2 maraîchers. Cette organisation innovante est actuellement en test via le projet Scopilote, installé à l'Escarbote à Bouguenais. La finalité de la ferme est d'accompagner et créer de nouvelles structures agricoles sur l'ensemble du territoire nantais et au-delà.



UN PROJET COMMERCIAL, avec le Quai des Marchandises : magasin de produits frais, en direct producteurs, dans le nouveau quartier ESS des 5Ponts (Île de Nantes). La promesse est de proposer prioritairement des produits récoltés au maximum 24h plus tôt. Chaque soir, les étals sont vidés et les invendus sont directement transformés dans le laboratoire de transformation, attenant au magasin.



UN PROJET EDUCATIF, avec les Cuisineries : lieu de formation autour de la cuisine, qui s'installera dans le quartier de la Prairie au Duc. L'objectif est de former et sensibiliser tous les publics sur l'alimentation saine, de qualité et locale, et de faire découvrir le plaisir de cuisiner au plus grand nombre.

Ces 3 projets sont indépendants mais ils se complètent et forment un projet global, de la graine à l'assiette. De plus, ils sont unis par une vision commune : l'action participative au service de l'intérêt général.

Zoom sur Scopilote : un agrosystème expérimental

Scopilote est l'une des structures de la Ferme des Mille Bras en collaboration avec Emmanuel le maraîcher de l'Escarbote (Bouguenais, maraîchage biologique – accessible en bus).

Emmanuel nous permet d'investir plusieurs espaces :

- *Une serre*

Dans laquelle nous effectuons une rotation fréquente des cultures.

Nous utilisons des graines fournies par Emmanuel pour réaliser les semis qui donnent les plants de Scopilote.

Parfois nous associons des plantes différentes sur un même rang, par exemple cette année des fèves avec des pommes de terre.

- *Un terrain de 1000m²*

La culture se fait là aussi en rotation sur bandes de 80cm de large.

Emmanuel retourne la terre avec son tracteur et apporte du fumier si nécessaire, et les volontaires de Scopilote repiquent les plants qu'ils ont préalablement semés, désherbent autant que nécessaire et récoltent pour la vente à Scopéli, ainsi que pour la serre.

- *Un terrain expérimental de 3000m²*

Terrain peu fertile au départ que nous améliorons au fur et à mesure en expérimentant différentes approches de fertilisation.

Pour cela, sur ce terrain on trouve également un espace de compostage des déchets végétaux d'Emmanuel, de Scopéli (du magasin et des coopérateurs. rices qui n'ont pas de jardin) et aussi une zone de broyage des branchages déposés par un paysagiste. Cela nous permet d'obtenir un mélange fertilisant de compost et de bois fragmenté en petits morceaux (BRF¹) qu'il faut étaler en couches plus ou moins épaisses.

Cette année nous avons aussi installé des carrés de culture où nous avons planté différents légumes et mis en culture-test certaines parties du terrain amendé (pommes de terre et cucurbitacées) qui ont été plutôt productives.

Cette année nous avons aussi pu accueillir deux moutons pour lesquels nous avons construit un grand enclos et aménagé un abri.

Emmanuel travaille en agriculture biologique et bien sûr nous suivons ses principes et profitons de ses connaissances à ce sujet. Cependant, sur le terrain expérimental nous ambitionnons de passer d'une terre peu fertile à un vrai sol vivant, c'est-à-dire où il y a en permanence des vers de terre, des bactéries, des insectes etc. Le maraîchage sur sol vivant consiste entre autres à retourner le sol le moins possible et de la couvrir en permanence. Pour cela, outre le mélange précité (compost/BRF), nous allons faire pousser des engrais verts qui viendront enrichir le sol, par exemple en azote. Avec le maraîchage sur sol vivant (MSV) bien mené, il n'y a moins besoin d'apport extérieur.

¹ Bois Raméal Fragmenté

Les Brassées – une organisation participative

C'est le vocabulaire que nous utilisons pour parler du temps que les adhérent.es de l'association consacrent à la vie de Scopilote, iels deviennent alors des brasseurs ou brasseuses.

L'activité est totalement autonome et bénévole, avec un système de référent.es qui représentent l'interface entre Emmanuel et les différent.es brasseur.ses qui viennent aider aux semis, aux plantations, désherbages ainsi qu'aux récoltes.

Les Brassées se font principalement le matin (8h/12h-9h-12h selon la saison), 5 jours par semaine : le lundi, le mercredi, le jeudi, le vendredi et le samedi.



De gauche à droite : récolte, révision des plantations, protection des plants de framboisier avec amendement de fumier, préparation des carrés expérimentaux, repiquage des rhubarbes.



Figure 1 : Pique-Nique sur Scopilote avec les brasseur.ses

Zoom sur les Cuisineries – un espace pédagogique pour éveiller aux enjeux de l'alimentation

L'association a pour mission d'organiser des temps, des espaces et des rencontres pour faciliter l'accès aux thématiques de l'alimentation durable des citoyen.ne.s, des professionnel.les, institutions, associations et permettre ainsi d'éveiller un maximum de personnes aux enjeux de la transition écologique par la clé d'entrée principale de l'alimentation et du partage.

Cela passe par l'organisation et l'animation d'ateliers pédagogiques, culinaires et sensoriels, mais aussi de conférences et d'événements plus ponctuels comme nous pouvons le voir dans le tableau ci-dessous ; il sera également possible de mettre à disposition le lieu pour permettre à d'autres structures ou personnes de bénéficier d'une cuisine et de cet espace de rencontre.

EVEIL & FORMATION	
FORMAT	THEMATIQUES
Ateliers	Cuisine végétarienne / Alimentation globale - diététique / Découverte culinaire (autres pays) - Professionnel et Particulier / Cuisine Récup' / Cuisine économique / Cuisine Thérapie / Boisson Exotique / Cuisine intergénérationnelle / DIY / Zéro déchet "parents-enfants"/ Fleurs comestibles
Conférence / visio	L'oeuf / Diététique et nutrition / Bien manger, oui mais comment ? / Permaculture / Coaching Zéro déchet vers un mode de vie et un état d'esprit résilient /
MOOC/Webinaire	MOOC sur un sujet qui met en valeur ou en rapport avec les valeurs des cuisineries (l'anti-gaspi / gouvernance...)
Pack formation : visites + ateliers cuisine	Immersion dans le parcours "de la fourche à la fourchette" / étudiants/scolaires (programme pédagogique - en cours)/ entreprises (offre pour découvrir un projet local qui a du sens et éveillé les consciences) / Visite Grand public ?
Podcast	Valorisation des temps d'échanges - interviews des conférences
Stage d'éducation culinaire pendant les vacances scolaires	Rencontre avec des chef.fes cuisiniers clocaux / visite et découverte de la ferme/ Cuisine et jeux
Meubles/ Espace de tri des déchets	Sensibilisation aux déchets produits et éveil à la responsabilisation au quotidien
RENCONTRE & PARTAGE	
Dîner-Débat	Un repas collectif pour débattre d'un sujet actuel
Ciné-Débat	Projection film engagé, inspirant + temps d'échange
Brocante - déjeuner	Favoriser les échanges de particuliers à particuliers
Ateliers de conversation	Aide à l'insertion social / toute personne souhaitant améliorer son français / Améliorer la pratique du français en partageant un moment de détente et de plaisir
Rencontre et partage type "Meet Up"	Rassemblement autour d'un intérêt : nos valeurs/ développement personnel/ Intervention professionnel Yoga / Cuisine végé / Anti-gaspi. Mode interactif, favoriser le partage, le sujet permet de faire et favoriser les liens. Rencontre entre nouveaux nantais
PROMOTION	
Location ponctuelle / récurrente	Chef.fe avec un projet de production culinaire (ex : confiture de véro/ les échappées belles) / Cuisines fantômes
Location ponctuelle	Promouvoir des chef.fes locaux avec le numérique et le matériel adéquat / Publicité pour un restaurant
Vente à emporter	Vente de produits thématiques pour les habitant.e.s du quartier (crêpes, galettes...)
	Bar/Café
	Vente de boissons soft et alcoolisée (vins et bières locaux)

Figure 2 : Proposition non-exhaustive d'activités des Cuisineries. Source : Les Cuisineries, 2021.

L'association est déjà en lien sur le territoire avec les acteur.ices du réseau de l'alimentation, l'objectif est de contribuer à l'écosystème existant autour de l'alimentation durable. Sa vocation est aussi de répondre aux orientations du Plan Alimentaire de Territoire de Nantes Métropole.

Le local principal, de 133m², se situe Boulevard de la Prairie aux Ducs (Île de Nantes – accessible avec le Busway) au RDC de la Canopée.

L'ouverture du local est prévue pour début 2022.

A imaginer ensemble

La journée du 13 novembre – 1^{ère} proposition

Matin :

- Scopilote : visite de la ferme, rencontre avec Emmanuel et une personne référente. (Café des brasseur.ses vers 10h30)
- Visite de Quai des Marchandises et des Cuisineries sur l'île de Nantes

Après-midi :

- Temps d'échanges et de co-construction sur ce qui pourrait être fait ensemble, sur ce qui a déjà été préparé etc.

Ateliers aux Cuisineries à co-construire

Afin de prévoir l'ouverture du local en 2022, et de permettre d'accueillir dès le 1^{er} semestre du public scolaire nous souhaitons travailler à la co-construction des plusieurs ateliers pédagogiques autour des thématiques suivantes :

- **Variétés anciennes** (végétales et animales): leurs vertus, leurs histoires, leurs maintiens et leurs enjeux...
- **Maraîchage sur sol vivant** : comprendre les enjeux alimentaires locaux, cultiver autrement et augmenter la fertilité des terres au local, la composition des sols...
- **Consommation de saison** : les différents cycles, consommation citoyenne responsable...
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : sensibilisation aux différents stades de production, cuisiner « anti-gaspi », l'analyse de la vie d'un produit...
- **L'eau et la Terre** : essentiel pour la biodiversité, la qualité de l'eau, la compréhension vivant...

Ce sont des premières pistes, nous sommes ouvert.es à toutes les thématiques qui pourraient vous intéresser pour correspondre au mieux au programme scolaire ciblé.

Pour ce faire, nous **lançons un appel aux professeur.es motivé.es pour co-construire dès septembre 2021** ces modules adapter aux collèges et aux lycées, pour assurer des propositions pertinentes et cohérentes avec les programmes éducatifs et leurs réalisations au cours de l'année.

Nous avons déjà commencé à produire un jeu de sensibilisation, type jeu de l'oie, autour des enjeux de la « Fourche à la Fourchette ».

Suivre le processus de création de Bel Air – 2022-2023

La ferme de Bel Air est la prochaine unité de production maraîchère et horticole (Ferme des Mille Bras à Saint-Aignan de Grand Lieu) prévue pour 2022-2023. Il s'agit d'un projet de grande envergure pour lequel l'association et des maraîcher.es engagé.es vont partir d'une terre peu fertile et en faire une ferme productrice selon les principes de maraîchage sur sol vivant, permaculture, agroforesterie, en cultivant des légumes et des fleurs principalement.

Il s'agit d'une démarche qui touche de nombreuses thématiques et nourrit multiples réflexions autour de l'agriculture de demain, les difficultés confrontées et des intérêts.

Par exemple, car rapidement évoqué lors d'une première rencontre, l'installation et le suivi de Bel Air, sur l'analyse des sols, de la biodiversité animale et végétale peuvent être l'objet d'exercices, en lien avec les programmes scolaires.

CONTACTS

Maxime Chauvin (Président des Cuisineries) 06 81 05 75 21 – contact.lescuisineries@gmail.com

Gilles Caillaud (Président de la Ferme des Mille Bras) 06 22 65 52 74