



## Les « Cerises sur le Gâteau » ou les réflexions de fonds lors du « final » des Rencontres (2010)

Cerise (en papier) en main, chaque participant a pu noter **une** idée, une méthode, une question, une crainte, une attente, une matière à réflexion, une perspective, un projet, une information qui ressort au bout de ces Rencontres... Pour ensuite garnir un des étages du gâteau prévu à cet effet.

Quatre étages pour classer les cerises en fonction du « niveau » d'implication en terme de changement : depuis le chgt comportemental (voir étage 1 - « niveau individuel ») jusqu'au changement social (voir étage 4 – « systèmes »).

Ainsi garni, le gâteau est un reflet d'enseignements et d'idées résultant de ces 12es Rencontres de l'ErE- Alimentation.



### SYSTEME(S)

- L'associatif a ses limites ! Plaidoyer ensemble (en réseau) sur la CF, le régional, pour agir à différents niveaux.
- Comment faire pression au niveau politique pour aller vers la souveraineté alimentaire ?
- J'ai envie de savoir si on a encore le temps pour changer l'alimentation au niveau global !
- Je m'interroge sur la possibilité de nourrir la planète dans un soucis de protection environnementale.
- Mettre en place plus de revendications et de solutions à niveau politique grâce au secteur de l'ErE – il est temps !
- Dur constat de la limite à notre couverture santé par l'afsc. La prochaine fois, inviter « plus haut »... Europe ? Pour toucher des gens qui ont le droit de penser !!
- Du lobby et encore du lobby... puis défendre un mode de développement, une alimentation durable.. vers l'Europe – l'Afsc. Comment s'y mettre ?
- Ma question : comment sortir l'agriculture des discussions de l'OMC, car tant qu'elle sera dans le système, il sera difficile d'attendre des agriculteurs un changement ...
- Est-ce que nous avançons sur « chemin » (semé d'embûches) ou sur un « champ de bataille » (miné) ...
- Une meilleure compréhension mutuelle entre consommateurs et petits producteurs pour se mettre en projet ensemble et mieux lutter contre la « mégamachine ».

## COLLECTIVITE(S)

- J'ai appris la nécessaire présence d'un coordinateur est nécessaire pour l'accompagnement d'une démarche de changement vers le durable dans une collectivité.
- Comment faire durer nos projets dans les écoles ? Plus que des interventions ponctuelles d'associations, il est nécessaire qu'il y ait des porteurs de projets, dans les écoles qui ont du TEMPS et qui sont clairement MANDATEES pour le faire. Jean-Michel Lex en est un exemple. Cet échelon me semble incontournable pour que nous, associations, puissions garder notre rôle de personnes ressources. Alors, que pouvons-nous faire pour aller dans cette direction ? Comment pouvons-nous agir sur la CF pour faire avancer cette réflexion ? De réels moyens transversaux des différents ministères (enseignement, santé, écologie, dd) ne peuvent-ils pas être suffisants pour dégager du temps de travail supplémentaire pour les écoles ? Ce serait un chouette moyen pour « révolutionner » plus en profondeur l'enseignement.
- Renforcer cette problématiques avec nos groupes scolaires
- J'ai appris ce qu'il se faisait à l'intérieur de mon école (formations sur le thème de l'alimentation) en venant ici. Comme quoi, il faut aller loin pour se rendre compte de ce qu'il se fait tout près de chez soi. Vive le travail en réseau !
- Une cantine scolaire durable n'est pas une porte d'entrée dans l'école, mais un aboutissement suit à une série d'autres projets scolaires vers le dd.
- Importance de la relève.
- Quelques solutions : re-cultiver, transmettre les savoirs anciens (culinaires, cosmétiques, pharmaceutiques...) – privilégier les circuits courts, du producteur directement au consommateur – éviter la facilité du supermarché – travailler tous ensemble : éduquer, communiquer, se grouper, ...
- Projet de création d'une cuisine « banale » pour tous. Surtout pour la convivialité, à destination de tous mais surtout des personnes très précarisées. Ceci grâce à la collecte des surplus de légumes des fermes bio du coin, avec possibilité de stocker les surgelés pour l'hiver, avec paiement virtuel avec le « sel », avec création d'un jardin géré collectivement + didactique
- J'ai envie de mettre en place des ateliers de cuisine durable pour des habitants d'une collectivité locale et de créer une structure locale bénévole de relais.
- J'ai beaucoup appris par rapport à la complexité des choix/contraintes. Il faut continuer l'échange d'idées, rassembler les initiatives, se solidariser. Plus d'infos sur les législations EU.

## PETIT(S) GROUPE(S)

- « Partager », nos plats, nos ...
- Cuisinez
- Circuits courts et vraies rencontres, producteurs-consommateurs

- Il n'est pas trop tard pour informer, éduquer.. Les adultes ni trop tôt pour donner le savoir-plaisir éthique aux tout petits, l'avenir est en eux.
- Changer, cela s'apprend
- J'ai appris à mieux consommer pour ma famille et moi-même
- ...Notre capacité à être confronté à l'autre. Celui que l'on ne reconnaît pas bien, celui avec lequel on n'est toujours pas d'accord. Qu'en est-il de notre autocritique, notre remise en question sur nos approches pédagogiques, nos valeurs...
- Comme enseignante, j'ai envie de sensibiliser les enfants, de manière régulière, qu'ils soient capables de reconnaître les plantes, qu'ils apprennent à s'en occuper, qu'ils réalisent comment « fonctionne » ce qu'ils retrouvent tous les jours dans leur assiette

<b>AU NIVEAU INDIVIDUEL</b>
-----------------------------

- Remise en question sur certaines habitudes alimentaires
- Envie de plus s'informer et faire passer le message
- Comment avancer dans certaines situations ?
- Nous pouvons faire confiance à notre intuition !
- Avoir un horizon positif dessiné devant soi pour avancer.
- Vivre en cohérence avec ce que l'on dit, les idées que l'on répand.
- J'ai envie de mieux connaître les plantes, de les voir pousser, voir pousser des légumes, des plantes aromatiques, connaître des plantes sauvages, de cultiver en toute petite quantité, pour retrouver un lien à la terre. (3x)
- Je n'ai toujours pas appris comment vivre sans frigo... Remobiliser et diffuser le savoir de nos grands-parents ?
- Réapprendre les savoirs de nos anciens quant à l'alimentation... et peut-être un jour le transmettre... ou tout de suite.
- J'ai envie de réaliser un documentaire sur M. de Leval, témoin (très) vivant de la perte de biodiversité.
- J'ai envie de trouver un projet dans lequel je trouve du sens, qui soit levier de changement et qui m'assure un minimum de rentrées financières, et ce n'est pas évident...
- Je me suis profondément nourrie de ces 3 jours... Ça me donne envie de changer ma façon de vivre, d'éduquer mon fils... et de créer du lien pour des projets professionnels ! ensemble !
- J'ai acquis une meilleure vision globale de ce qu'est l'alimentation durable. J'ai pris plaisir à découvrir de nouvelles plantes sauvages.
- J'ai envie de « mieux vivre »
- J'ai besoin de temps !