



Conseil Citoyen

de l'Environnement, du Développement Durable et des Mobilités

Salle des fêtes de Decize

FESTIVAL
ALIMENT TERRE
CFSI Notre avenir se joue dans nos assiettes

Retrouvez tout le programme sur allmenterre.org et sur Facebook [festivalALIMENTTERRE](https://www.facebook.com/festivalALIMENTTERRE)



15 octobre
30 novembre

Bonjour à vous, membres du Conseil Citoyen

Comme il en a été convenu, c'est un Conseil Citoyen du Développement Durable et des Mobilités ouvert au public qui s'est tenu mardi 8 novembre, à 20h, au lendemain d'un article dans le Journal du Centre qui faisait le bilan du Conseil Citoyen à quelques mois du terme de sa première mandature.

Au programme figurait la projection du film de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Paysage, La part des autres, dans le cadre du festival AlimenTerre qui s'est déroulé dans la Nièvre en octobre et novembre.

Le film proposé abordait les divers aspects de l'aide alimentaire, l'écart entre les gains insuffisants des producteurs de nourriture et les attentes des consommateurs, au profit d'intermédiaires industriels et de la grande distribution. A travers les interventions de divers acteurs de l'aide alimentaire, quelques perspectives intéressantes se dégageaient.

Vous trouverez, ci-dessous, la synthèse du débat qui a eu lieu et les propositions qui en sont ressorties.

Chiffres-clés

1

1 animatrice
Dominique PEYRE,
de l'association
« Le Mouton Tigré »

6

6 membres du
Conseil Citoyen étaient
présents à la projection

30

Une trentaine
de personnes, dont
plusieurs venaient
d'autres communes

Impressions et remarques générales

- Intérêt suscité par le documentaire, le nombre d'informations et points de vue (personnes en état de précarité alimentaire, agriculteurs...). Accord avec la critique de l'industrie agroalimentaire exposée dans le documentaire.
- Les personnes en état de précarité alimentaire souvent ne cuisinent pas ou ne savent pas cuisiner (c'est une élue qui en a parlé).
- Et ce qui a particulièrement retenu l'attention des participants :
 - a) Le fait que les surplus de production soient défiscalisés pour l'industrie ;
 - b) L'idée émise par un intervenant dans le doc de créer sur le modèle de la Sécurité sociale pour la santé une sécurité sociale alimentaire (Jean-Claude... dans le Finistère), qui permettrait d'allouer à tous une somme individuelle (150€) pour se nourrir.
- Une prise de conscience ou plutôt une découverte du fonctionnement de la PAC et de la banque alimentaire et comment contrer ce fonctionnement.

Idées générales émises

- Pas suffisamment de prise en considération des difficultés du monde agricole, notamment dans la Nièvre (un des participants évoque que 20 % des agriculteurs sont en difficulté) et aussi en ce qui concerne la reprise des exploitations.
- Une idée (ou revendication) partagée par l'ensemble : que chacun, chaque salarié, chaque retraité puisse vivre et se nourrir dignement sans avoir recours à l'aide alimentaire. On ne peut pas se féliciter de l'augmentation année après année des aides alimentaires distribuées, même si l'on défend l'idée de solidarité et de partage.
- Dans le même sens et par respect pour la dignité de chacun : aller vers les épiceries solidaires avec des aliments à moindre coût afin de remplacer les banques alimentaires gratuites.
- Une personne évoque que l'antenne du Secours Populaire, maintenant à Champvert, demande aux personnes de verser 1 € ou une petite somme.

Idées et initiatives au niveau local

- Pourquoi ne pas mieux exploiter les terres alluvionnaires du Gué du Loup ? Ne peut-on prolonger, étendre les jardins solidaires mis en place par le Secours Catholique ?
- Un « marché citoyen », qui serait patronné par une association locale, permettrait d'écouler les surplus de fruits et légumes cultivés par des particuliers.
- Réflexion autour d'une épicerie solidaire gérée par la mairie.
- Développer encore l'existant tel que l'AMAP, le marché Ecobio.

- Permettre aux plus démunis de manger mieux avec une hypothèse de marché solidaire pour donner la possibilité aux plus démunis d'acheter à moindre coût des produits de qualité.
- Mettre en place des cours de cuisine dans les cantines, par exemple. Développer des cours de cuisine ouverts à tous.
- Sujet polémique : l'ouverture prévue de Marie Blachère et compagnie qui vont à l'encontre d'une politique municipale qui prône une alimentation de qualité.

Philippe ROLLIN,
Référént Conseil Citoyen