

ESPERAL 45

Espérance en rural

Bien se nourrir !

Vers une alimentation saine, sûre et durable pour tous



Le Relais : 23 rue des tirelles 45170 Chilleurs aux bois Tél : 02.38.32.91.63.

ACE – MRJC – CMR – Association Partage :

26 Le Pont de Pierre

45230 Sainte Geneviève des bois

Partage.association.free.fr

Tél : 02.38.92.69.39

loiret@mrjc.org

associationpartagegb@gmail.com



Edito : Bien se nourrir !

De la production à la consommation, bien des étapes pour les produits et les plats que nous mangeons. Actuellement, il ne suffit pas de produire. Bien des produits sont acheminés, transformés, commercialisés avant de finir dans nos assiettes. Que d'intermédiaires et pour quels avantages ? Des producteurs et des consommateurs se questionnent sur ce fonctionnement. Ne faut-il pas favoriser les circuits courts, favoriser une agriculture saine et durable. Notre dossier par l'exemple du yaourt à la fraise va nous montrer quelles actions nous pouvons mener en partant de la production jusqu'à la consommation. Dans ce type de fonctionnement, nous pouvons mesurer des enjeux importants pour notre avenir entre autres sur la gestion de l'eau. Depuis 2019, une idée est la mise en place d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation. Quels en sont les enjeux ? Des expériences sur des territoires en France menées par des citoyens, des associations, des chercheurs amènent des échanges, des réflexions, des actions et permettent à des personnes d'avoir accès au droit à l'alimentation. A chaque personne de se questionner sur son alimentation : sa provenance, les transformations, les conséquences sur notre environnement

Rose-Anne B

SOMMAIRE

	<i>Bonne année 2025</i>	Page 2
Édito		Pages 3
Dossier :	Sécurité alimentaire	Pages 4 à 11
Témoignages :	Secours catholique du Loiret	Pages 12, 13
	Muriel Bigot : la légumerie de Château Renard	Pages 14, 15
	Catherine Corby : les collectivités locales agissent	Pages 16, 17
On n'est pas tout seul :	De la fourche à la fourchette	Pages 18, 19
Vie des équipes :		
Partage	halte spirituelle	Page 20
	Confirmation	Pages 21, 22
	Journée de Noël	Page 23
	Festival du livre,	Page 24
Le relais	Noël au Relais	Page 24
CMR	Session d'octobre à Romorantin, Festirural	Pages 25, 26
Coup de cœur	Encore des patates !	Page 27
Agenda :		Page 28

SECURITE ALIMENTAIRE**L'autonomie alimentaire**

source "territoires fertiles" <https://territoiresfertiles.fr>

La plupart des départements français offrent un potentiel nourricier honorable au moins pour certains produits. Pourtant les chances pour que ce qui se trouve dans notre assiette viennent des fermes et usines alentour sont très faibles ! Voyons cela de plus près.

1-L'exemple du yaourt à la fraise

Comment produit-on aujourd'hui un banal yaourt à la fraise ? De prime abord, on pourrait penser que ce dernier ne nécessite grosso modo qu'une vache, un pré, des fraises et des ferments lactiques. C'est en réalité un poil plus complexe : mises bout à bout, les étapes de sa fabrication font intervenir plus d'une dizaine d'espèces animales, végétales et microbiennes, autant d'usines dans des secteurs industriels variés (exploitation minière et pétrolière, chimie minérale et organique, machinisme agricole, plasturgie, agroalimentaire) et plus de 9 000 km de transport routier. Le yaourt doit ensuite être acheminé vers une plateforme logistique où il sera expédié vers un commerce, alors seulement vous pourrez l'acheter !

**2-Notre nourriture a bien voyagé**

Notre yaourt à la fraise n'est qu'un exemple parmi d'autres de la complexité du système alimentaire moderne. Aujourd'hui en France, la grande majorité de la production agricole d'un département est exportée et la grande majorité de l'alimentation de ses habitants est importée. On estime à environ 1 200 km le transport nécessaire pour notre nourriture du quotidien, soit la distance entre Brest et Nice! Cette organisation repose sur un vaste réseau logistique, essentiellement routier, et fonctionnant à flux tendu. Si certains réarrangements sont possibles en cas de perturbations, un tel système reste particulièrement sensible aux contraintes sur le prix ou l'approvisionnement en carburants ou à des dysfonctionnements des infrastructures électriques ou numériques.

3-La spécialisation et la concentration.

La spécialisation agricole des territoires et la concentration des outils de transformation et des plateformes logistiques sont deux éléments clés pour expliquer l'allongement spatial des chaînes de production et de distribution de nourriture. Tirant profit de certaines conditions pédoclimatiques, de la présence d'infrastructures (ports, usines) ou d'opportunités techniques et économiques, la plupart des régions françaises se sont spécialisées dans un petit nombre de productions. Une fois amorcé, ce phénomène a tendance à se renforcer de lui-même, les agriculteurs d'un territoire ayant davantage intérêt à se conformer à la production dominante. Autrefois majoritairement en polyculture-élevage, les exploitations actuelles sont désormais neuf fois sur dix spécialisées dans un seul type de production. À l'échelle de la France, la spécialisation des territoires a eu comme principale conséquence la séparation entre zones de cultures et d'élevage. Aux plaines des bassins parisien et aquitain les grandes cultures, au Grand Ouest la production intensive de lait, de porcs et de volailles, aux zones montagneuses l'élevage plus extensif de ruminants. En plus d'un besoin en transports accru et des risques face à une contraction de l'approvisionnement en pétrole, la spécialisation agricole a des effets pervers. Les fortes densités d'animaux dans les zones d'élevage génèrent d'importantes quantités de déjections à l'origine d'une grave pollution des milieux aquatiques. La concentration des cultures irriguées pèse localement fortement sur la ressource en eau. Un aléa climatique ou biologique (maladie, ravageur) a plus de chance de causer de lourds dégâts dans les zones spécialisées par rapport à d'autres plus diversifiées.

4-Qu'en est-il sur notre territoire du Pays

Giennois ?(source les outils de Terre de Lien : CRATer et PARCEL)

Avec 42 986 habitants et 40 100 hectares de surface agricole productive, le territoire du Giennois devrait pouvoir nourrir directement tous ses habitants puisque seulement 15 649 ha soit 39% seraient nécessaires pour satisfaire à la demande locale sans changer de régime

alimentaire.

En fait il n'en est rien car les volumes de production sont mal répartis et ne correspondent pas aux besoins. De plus nous l'avons vu avec le yaourt, les lieux divers de transformation, d'emballage, de logistique... font beaucoup voyager nos produits.

- Sinon sur les 12 391 ha consacrés aux cultures pour l'alimentation humaine seulement 1 580 ha seraient suffisants, soit 12,7%.

- Sur les 23 652 ha consacrés à l'élevage (incluant les prairies, les cultures pour l'alimentation des animaux producteurs de viande, de lait, d'œufs...) 13 600ha suffiraient soit 57,5%.

- Pour les 66 ha consacrés aux fruits il en faudrait 290 ha soit 224 ha de plus.

- Et pour les 58 ha de légumes 200 ha seraient nécessaires soit 142 ha en plus.

- Pour les autres surfaces les 3 238 ha concernent les jachères et les friches (3 170 ha) plus les vignes et cultures industrielles.

Ainsi bien que surproducteur notre territoire pourrait largement accueillir des arboriculteurs ou des maraîchers, à condition que leurs produits puissent être transformés (conserverie...), distribués localement. (Plateforme logistique) et consommés (restauration collective et application de la loi Egalim au minimum) localement.

Avec l'outil CRATER nous pourrions faire évoluer les quantités ci-dessus si nous changeons de régimes alimentaires avec par exemple 50% de viande en moins, ou un régime végétarien ou 20% (loi Egalim) à 100% de Bio.

5-Relocaliser une partie de notre alimentation

Notre dépendance critique au pétrole pour le bon fonctionnement des flux agricoles et alimentaires risque de nous jouer quelques mauvais tours. Anticipons une réduction des capacités de transport avant que les contraintes physiques et géopolitiques ne s'en chargent pour nous ! L'objectif peut être résumé ainsi : ne pas faire venir de loin la nourriture qui pourrait facilement être produite à proximité, en cherchant en priorité à assurer un autoapprovisionnement minimum pour les produits de base. Cela signifie concrètement développer des filières de proximité pour transformer et écouler localement les produits agricoles et

diversifier les productions si nécessaire.

Facile à dire... Le processus de spécialisation procède par effets de cliquet et il est très difficile de revenir en arrière une fois certains seuils dépassés. Allez convaincre des cultivateurs beaucerons de relancer l'élevage sans vétérinaires, inséminateurs, techniciens spécialisés, vendeurs de matériel, laiteries, abattoirs. Allez dire à un agriculteur alsacien de remplacer une partie de son maïs par des haricots rouges, du pois chiche, ou des légumes de plein champ, sans variétés ou matériel adaptés, sans techniciens ou voisins pour le conseiller, sans garantie sur les rendements et sur les débouchés, le tout pour plus de travail et une rentabilité plus faible.

Les initiatives de diversification avec transformation à la ferme et vente directe peuvent être les germes d'une future évolution, mais le changement d'échelle nécessite davantage de moyens et de planification. Les collectivités territoriales peuvent jouer un rôle majeur grâce à la commande publique et à leur compétence en matière de développement économique. Pour aller plus loin, il faut garantir aux producteurs des débouchés rémunérateurs. La mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation répond à cet enjeu au niveau national (voir sécurité sociale de l'alimentation). Au niveau européen, nous pouvons mobiliser les outils de la PAC (aides couplées, prix garantis), sans oublier d'harmoniser les règles de commerce international pour éviter des mises en concurrence déloyales.

À retenir :

- Aujourd'hui, un produit en apparence aussi banal qu'un yaourt à la fraise a mobilisé en réalité une organisation extrêmement complexe et un très grand nombre de ressources.
- Notre système alimentaire repose sur un vaste réseau logistique principalement routier, et fonctionnant à flux tendu. Cela le rend vulnérable à des contraintes sur le prix des carburants ou l'approvisionnement en pétrole, et à des dysfonctionnements des systèmes électriques ou informatiques.

- La spécialisation historique des régions agricoles et la concentration des unités de transformation expliquent en grande partie notre dépendance actuelle au transport.

Pour réduire notre vulnérabilité, nous pouvons développer des filières alimentaires de proximité (production agricole, transformation agroalimentaire comme une conserverie, plateforme logistique locale). Une planification impliquant différentes échelles, du local à l'Union Européenne, est nécessaire.

Agriculture de qualité respectueuse de l'environnement



Selon SOLAGRO dans le scénario AFTERRRE 2050 : " Dans les assiettes en 2050 : moins de surconsommation, plus de protéines végétales, plus de « bio » et moins de gaspillage tout au long de la chaîne". <https://solagro.org/>

Notre alimentation dépasse largement nos besoins et entraîne des problèmes de santé publique : obésité, surpoids et affections de longue durée. Limiter les surconsommations en particulier de protéines animales et de sucre et réduire les pertes et le gaspillage est un premier levier d'action. Trop riche en viande et en lait, notre régime alimentaire émet beaucoup de gaz à effet de serre et, à raison de 3 à 10 kg de produits végétaux pour produire 1 kg de viande, il est également trop gourmand en espace dans et hors de nos frontières. La réduction de la part d'origine animale (surtout issus d'élevages industriels) de notre alimentation est nécessaire pour réduire notre empreinte carbone.

Nos apports en protéines proviendraient alors aux deux tiers de végétaux, et pour un tiers de la

viande, des œufs et produits laitiers, soit une inversion des proportions actuelles.

1-Agriculture durable :



Sous le terme générique ou général d'« agriculture durable » qu'entendons-nous par-là? Quel sens, quelles conditions?

Commençons par un constat évident pour tout un chacun. Jusqu'à maintenant, si vous demandez à un enfant dans le milieu rural où poussent les arbres, les plantes, il vous dira dans une forêt et dans la terre.

Si vous lui demandez où poussent les carottes ou les salades, il vous répondra dans le jardin parce que bien souvent la littérature enfantine a fait se prolonger cette imagerie du jardin traditionnel. Or il n'est plus vrai que les salades poussent uniquement dans des jardins ! Par contre jusqu'à maintenant on a toujours vu et su que les plantes poussent à partir du sol !

Quel sol ? Pour qu'une plante se développe, il faut de la terre pour que surgisse la végétation ! Plus le sol de la terre est riche en matières organiques plus la plante se développe ; le principal travail de l'agriculteur est donc de veiller en permanence à cet enrichissement du sol ; on parle alors de sol vivant tant les microorganismes bactéries, champignons, vers de terre sont nombreux et contribuent à transformer les déchets végétaux et animaux en humus. C'est ce qui permet à un sol de devenir de plus en plus fertile d'années en années. C'est sur ce principe de base que l'on s'appuie pour définir une agriculture durable. La richesse de l'écosystème est faite des multiples complémentarités de tous les organismes vivants visibles ou non allant de la bactérie aux mammifères, aux insectes et aux oiseaux.

A l'inverse les sols qui ont été soumis à un emploi prolongé de produits industriels sont moins en

mesure d'assurer cette transformation en humus et au fur et à mesure des années la vie s'en est retirée ; le cercle vicieux est engagé puisqu'il faudra avoir recours à plus d'intrants pour assurer la pousse de la végétation. Les grands espaces permettent certes le passage d'énormes engins assurant une optimisation du temps et du rendement à l'heure mais cela ne permet pas l'existence de refuge pour des animaux dans les bosquets, les arbres ou les haies ; d'autre part ces derniers ont aussi un effet protecteur contre les vents et les pluies ou à l'inverse, ils offrent une zone fraîche en cas de sécheresse et de canicule.

Selon Rudolph Steiner « de tous les points de vue, les intérêts de l'agriculture ne font qu'un avec la vie humaine dans son cercle le plus large et comment, il n'y a en fait presque pas de domaine de la vie qui ne fasse partie de l'agriculture ».

Avec la modernisation technologique on l'a sans doute un peu oublié. De plus sortir de la logique productiviste basée sur « l'exploitation » et non sur la préservation des ressources ne va pas de soi.

La tâche des humains qui devront réhabiliter des terres devenues plus ou moins stériles est considérable mais pas impossible si l'on veut admettre que l'agriculteur aura la tâche d'ennoblir les produits agricoles par le soin qu'il prendra à travailler avec le vivant et non contre lui.

« L'intérêt du paysan est avant tout de maintenir et d'améliorer la fertilité du sol, de parvenir à la plus grande autonomie possible en générant ses propres moyens de production et de produire des aliments de qualité recherchés par le consommateur ».

« Soigner la terre pour soigner l'homme »
de Ilse Oelschläger édition les 3 arches

Un autre critère pour définir une agriculture durable est celui de la qualité de l'eau.

2-Le rôle et la place de l'eau.

L'agriculture intensive nuit à la qualité de l'eau.

Selon la première publication chiffrée de l'Observatoire de l'Environnement en Bretagne sur des données de 2020, 99% des cours d'eau de la Région sont contaminés par les pesticides avec une omniprésence des herbicides et des métabolites. (31 octobre 2024)

Avec de telles données accessibles on ne peut que s'alarmer sur le chemin à parcourir dans le sens d'une agriculture plus responsable.

Aux assises de l'eau à TOURS en novembre 2023 :

- Seules 18% des masses d'eau de surface de la région sont en bon état écologique.
- 41 % des masses d'eaux souterraines sont en mauvais état chimique.
- 6% de la population de la région a pu se voir distribuer une eau ayant présenté des dépassements récurrents en pesticides en 2021.
- 17 % des masses d'eaux souterraines sont en mauvais état quantitatif.

Quelques données extraites du document "Etat et enjeux de la ressource en eau en Centre-val de Loire" :

- « 90 % de la population de CVDL est alimentée par des captages d'eau souterraine. En région Centre-Val de Loire, des captages ont dû être abandonnés du fait d'une trop forte pollution par les nitrates et/ou les pesticides.
- Seuls 19% des cours d'eau de la région CVDL sont en bon état écologique (contre 44% à l'échelle nationale), 81% des masses d'eau de surface (cours d'eau + plan d'eau) de la Région CVDL ne sont pas en bon état écologique.
- Les eaux souterraines sont plus dégradées qu'ailleurs. 17 % des masses d'eaux souterraines sont en état quantitatif médiocre et 41 % en état chimique médiocre (29 % à l'échelle nationale)
- 55 % de l'eau consommée en région Centre-Val de Loire est destinée à l'irrigation, 34 % pour la production d'énergie, 7 % pour l'eau potable et 4 % pour l'industrie.



Par rapport à la consommation nationale, l'irrigation pèse 10 % de plus, l'énergie 3% de plus et l'Alimentation en eau Potable 14 % de moins. Cette différence est due à l'importance de l'agriculture régionale et à la moindre densité de population. Avec le changement climatique et les surfaces en irrigation de plus en plus importantes comment assurer la qualité et la quantité d'eau pour les populations dans les années à venir ?

Devons-nous nous inquiéter de la possibilité d'un assèchement ou d'une pollution des nappes phréatiques qui conduiraient à une désertion des villages, à des crises liées aux pénuries en eau ou à des pénuries alimentaires?

D'autre part ces aliments produits dans des conditions vertueuses sur le plan environnemental doivent aussi assurer une rémunération juste au producteur et permettre à tous une accessibilité tant économique que géographique. Ils ont l'avantage de reconnecter l'agriculteur et l'humain à la nature, de donner la fierté de produire des aliments sains tout en donnant du sens au travail. Aujourd'hui l'offre alimentaire de cette agriculture durable couvre 10,4 % des surfaces agricoles. On parle circuit court, d'Aide au Maintien de l'Agriculture Paysanne mais la juste rémunération de ces produits n'est accessible qu'à une partie aisée de la population. On parle de niche et suite à la crise inflationniste que nous connaissons sachant que le prix du Bio (lait, blé...) payé aux producteurs est équivalent à celui du conventionnel, une partie des agriculteurs bios doivent abandonner leur label et se reconvertir vers une agriculture plus intensive pour ne pas sombrer. Ce constat n'est pas nouveau. Beaucoup de paysans pensaient réorienter notre agriculture par ce biais mais force a été de constater que cela ne concernait qu'une partie faible de la population d'où est née l'idée de la Sécurité Sociale de l'Alimentation.

Sécurité sociale de l'alimentation

Une idée émerge depuis 2019, la Sécurité Sociale de l'Alimentation. Elle s'appuie sur le modèle de

la Sécurité Sociale conçu pendant la seconde guerre mondiale par le Conseil National de la Résistance et mis en place en 1946 par Ambroise Croizat alors que la France était ruinée et que la population en était encore aux tickets de rationnement pour se nourrir. Elle est issue d'un constat d'impuissance à éradiquer la précarité alimentaire, de transformer notre agriculture et notre accès à une alimentation saine et de qualité.

Olivier de Schultter a été entre 2008 et 2014 le Rapporteur spécial de l'ONU sur le droit à l'alimentation. Il déclare : "En France, de 2 à 4 millions de personnes dépendent de l'aide alimentaire. Ce chiffre affolant a connu une forte hausse depuis 2022. C'est le résultat combiné d'une augmentation des cours du pétrole, de la rupture de certaines chaînes d'approvisionnement à la suite de l'invasion de l'Ukraine par la Russie, et de la spéculation sur les marchés des produits agricoles. Les prix des denrées alimentaires ont augmenté considérablement au cours de cette période. Pourtant, même si la précarité alimentaire a explosé au cours de la période récente, elle n'est pas un phénomène nouveau dans le paysage français. Cette précarité s'inscrit au contraire dans une tendance de long terme. L'augmentation d'autres dépenses contraintes, notamment le logement et la mobilité, aggrave les difficultés des ménages aux revenus les plus faibles, et l'alimentation apparaît souvent, dans ce contexte, comme la variable d'ajustement : elle est le poste de dépenses sur lequel on fait des économies, lorsque tout le reste devient trop cher.

La grande pauvreté persiste en effet : en France, 4,3 millions de personnes (6,6% de la population) sont en situation de « privation matérielle et sociale sévère » (catégorie statistique qui désigne la grande pauvreté). L'accès à l'emploi lui-même ne protège plus : avec la précarisation du travail, a émergé une catégorie de travailleurs ou travailleuses pauvres (dont le salaire ne suffit plus à vivre décemment). L'aide sociale elle-même est de plus en plus ciblée et conditionnée, ce qui accroît l'insécurité économique.

Enfin, l'augmentation des inégalités conduit

même les personnes appartenant aux classes moyennes à vivre dans l'anxiété du déclassement social".



1-Alors qu'en est-il du droit à l'alimentation ?

Toujours selon Olivier de Schultter, le droit à l'alimentation est « le droit de toute personne, seule ou en communauté avec d'autres, d'avoir physiquement et économiquement accès en tout temps à une quantité suffisante d'aliments qui soient adéquats, nutritifs et conformes entre autres, à sa culture, ses convictions, ses traditions, ses habitudes alimentaires et ses préférences et qui soient produits et consommés de façon durable, afin de préserver l'accès des générations futures à la nourriture"

Conseil des droits de l'Homme de l'ONU, 2019.

Ce droit vient Du Pacte International relatif aux Droits Économiques Sociaux et Culturels (PIDESC), traité international multilatéral signé en 1966 par l'Assemblée Générale des Nations Unies. La France est le 20^{ème} pays à l'avoir ratifié en mars 2015 mais le droit à l'alimentation n'est pas inscrit dans la constitution et sa réponse est l'aide alimentaire, en un mot l'assistanat.

Depuis les années 1950 pourtant, la part de l'alimentation dans les budgets des ménages a été pratiquement divisée par deux. La production agricole est en excédent depuis 1978.

2-Pourquoi en sommes-nous arrivés là ?

En 1945 on assiste à une transformation radicale de notre agriculture fondée sur les acquis de la révolution agricole aux États Unis. Cette révolution est exponentielle et nous devenons une puissance exportatrice.

L'Agro-industrie s'est emparée de ce marché et nous assistons à une uniformisation de notre alimentation.

Mais qu'en est-il de son impact ?

L'ensemble des collectivités (Europe, état, collectivités locales) ont financé le système alimentaire français pour un total de 48,4 Milliards d'euros en 2021. Le coût des impacts négatifs du système alimentaire en France est de 19,1 Milliards d'euros (dont : 12,3 Milliards de dépenses de santé, 3,4 Mds les coûts liés à la précarité des acteurs économiques du système alimentaire, 3,4 Milliards les impacts écologiques). Si l'on additionne les 2 coûts nous arrivons à 67 Milliards d'euros !! (Source le rapport du Secours Catholique "l'injuste prix de notre alimentation")

En septembre 1985, Coluche lançait un cri du coeur "Les Restos du coeur" pour survenir à l'urgence de ceux qui ont faim mais cette urgence s'est installée et s'est normalisée. Les dons alimentaires se sont même institutionnalisés avec la loi Garot. En un mot les excédents alimentaires vont nourrir les pauvres et enrichir la grande distribution qui bénéficie d'une défiscalisation sur des produits qui auparavant étaient une perte sèche pour elle.

3-La réponse a cet état des lieux, la sécurité sociale de l'alimentation

Elle reprend le triptyque de la Sécurité Sociale de 1946 à 1967 :

- **UNIVERSALISME :**

Toute la population reçoit 150€ quelques soient son âge, ses revenus. L'allocation familiale réagit aux mêmes règles. L'idée est de ne plus stigmatiser les pauvres et de remettre l'individu au cœur de la société quelques soit ses revenus

- **CONVENTIONNEMENT :**

Il est organisé démocratiquement. Pour reprendre la main sur notre production agricole, sur sa qualité, sa proximité et son auto-suffisance, des caisses d'alimentations sont créés dans un bassin de vie. L'échelle de ce bassin n'est pas encore définie, pays, département, région ? L'instauration de ces caisses se fera le plus

démocratiquement possible avec éventuellement un tirage aux sorts de ses membres. Ces derniers devront définir quelle alimentation doit-on conventionner ? qui conventionner ? sachant que dans un premier temps l'agriculture de qualité ne sera pas suffisamment produite et que selon si l'on habite en Métropole ou en zone rurale les points de ventes ne répondront pas aux mêmes critères.

- **FINANCEMENT**

Basé sur la cotisation sociale. Cela implique d'accepter de payer des impôts, que les cotisations ne soient plus des charges mais un salaire différé. Pourquoi en sommes-nous arrivés là ? Après avoir connu les 30 glorieuses où le système de santé a connu son apogée et la solidarité était la règle... ? La somme de 150€ s'appuie sur l'aide sociale soit 5€ par jour pour les plus pauvres afin de s'alimenter. Le coût est estimé à 120 Milliards. C'est un projet macro-économique. Si l'on se réfère au rapport du Basic demandé par le Secours Catholique, le CIVAM, SOLIDARITE PAYSAN et la FEDERATION FRANCAISE DES DIABETIQUES cité précédemment, nous pourrions réorienter notre économie, reprendre la main sur notre démocratie et éradiquer la pauvreté qui traverse notre territoire bien que nous soyons la 7^{ème} puissance mondiale.

Au niveau local, des expériences de caisses locales sont menées un peu partout en France telles que les Territoires à Vivre de Toulouse, Montpellier, Bordeaux, Lyon, Marseille, Le CLAC de Cadenet,...

<https://securite-sociale-alimentation.org/les-dynamiques-locales/carte-des-initiatives-locales-de-la-ssa/>

“A Dieulefit, les personnes à l’initiative du projet ont mis en place un marché de vente avec un système de prix différenciés. Le marché est localisé dans un ancien lavoir désaffecté au coeur d’un quartier avec une population mixte. L’excédent ou le déficit du marché n’est pas à la charge du maraîcher mais est géré par un coffre physique, la caisse alimentaire, qui doit permettre de pérenniser le dispositif au fil du temps.



Les clients peuvent payer soit au prix que le maraîcher estime comme couvrant ses coûts de production et un revenu décent, soit à un prix accessible (-30%), soit à un prix solidaire (+30%). Chaque client est libre de choisir son prix en conscience et sans justificatif.

D’autres points de vente du territoire ont été développés : rue des Reymonds à Dieulefit, marché estival de Pont de Barret, Fournil des Comètes au Poët Laval. La caisse de solidarité est mutualisée. C’est à dire que si à un endroit il y a une plus forte demande de prix accessibles, la rémunération des producteurs peut être assurée par les excédents d’un autre point de vente dont le public a davantage de moyens et choisit les prix solidaires.”

Ces expériences sont prises en main par des citoyens, des chercheurs afin que cette idée macro-économique puisse voir le jour tout comme la Sécurité Sociale s’est appuyée sur les expériences de mutuelles et de caisses de grèves (La bataille de la Sécu, Nicolas Da Silva).

En conclusion : Nous sommes au croisement de deux chemins. Continuons-nous à produire de manière intensive, mondialisé, basé sur le moins disant et la rentabilité immédiate avec toutes les conséquences climatiques que nous connaissons ? Ou bien l’homme reprend sa place au sein de la nature et se reconnecte à son rythme et ses exigences ? Doit-on laisser sur la route les plus

pauvres d'entre-nous qu'ils soient agriculteurs, citoyens, jeunes, vieux, femmes, enfants, d'ici et d'ailleurs ? ou bien reconstruire une société ensemble ?

Nous ne sommes qu'au début des études de faisabilité économique de cette idée. Pour ceux qui s'inquièteraient du manque de concurrence libre et non faussée, l'histoire de la Sécurité Sociale a démontré que quand on veut, on peut.

Marie-Dominique Dupont, Danie Rozier, Bernard Lafitte.

*Voici quelques liens qui nous ont inspirés

<https://www.confederationpaysanne.fr>

* <https://amapartage.fr/chercher-une-ressource/guide-agir-en-amap-pour-laces-de-toutes-et-tous-a-une-alimentation-durable-et-choisie-par-miramap-69>

* Entretien avec Evelyne Boulongne, porte parole du Miramap p111 des cahiers citoyens écologistes et solidaires d'Alter's Media

* Bénédicte Bonzi, docteure en anthropologie, auteur de La France qui a faim, le don à l'épreuve des violences alimentaires, Le Seuil, 2023.

* https://lebasic.com/v2/content/uploads/2024/11/BASIC_Couts-societaux-systeme-alimentaire_Rapport-de-recherche_novembre-2024-2.pdf

* <https://lafabrique.fr/la-bataille-de-la-secu/>

* <https://www.eclm.fr/livre/de-la-democratie-dans-nos-assiettes/> (le PDF est téléchargeable gratuitement)

* https://www.secoures-catholique.org/sites/default/files/03-Documents/Linjusteprixdenotrealimentation2024_0.pdf



Ensemble Bien Vivre Bien Manger

Quelle est la problématique ?

L'alimentation occupe **une place importante pour chacune et chacun** : l'essentiel de nos vies se passe autour de la table ! Elle est le lieu du partage et des retrouvailles, de la convivialité et de l'amitié, des rires et des larmes, des querelles et des réconciliations. Cette table-là n'a pas de prix ; pour autant qu'il y ait quelque chose à mettre dessus, et que ce plat à partager soit bon, pour nous et pour celles et ceux qui contribuent à sa réalisation ! Pourtant, dans le monde, 828 millions de personnes ont souffert de la faim en 2021 et l'insécurité alimentaire aigüe augmente d'année en année. En France, selon l'Insee, **entre 3.2 et 3.4 millions de personnes auraient eu recours à l'aide alimentaire pour se nourrir en 2023**. Chaque année, le rapport statistique du Secours Catholique souligne que **l'alimentation figure parmi les premiers besoins exprimés** par les personnes rencontrées : entre les dépenses pré-engagées et les factures à payer, c'est l'alimentation qui sert de variable d'ajustement.

Dans le Loiret, en 2023, 74% des demandes d'aides exprimées concernent une demande alimentaire.

Que faisons-nous dans le Loiret ?

Face à ces constats, la délégation du Loiret, composée de **30 équipes de 600 bénévoles et de 6 salariés**, travaille depuis plusieurs années à essayer de faire changer les pratiques. Presque l'ensemble de nos équipes procurent des dépannages d'urgence sous forme **de colis alimentaire** ou sous forme **de chèques alimentaires**. L'intuition du programme Ensemble Bien Vivre Bien Manger lancé en 2021 est de rapprocher les producteurs locaux des personnes qui ont besoin de l'aide alimentaire. Nous avons commencé avec **les paniers solidaires**. Ces paniers de fruits et légumes frais sont achetés en proximités des équipes et sont revendus à prix modérés auprès des bénéficiaires. Nous accompagnons actuellement 200 familles environ avec ce dispositif. Nous avons ensuite lancé un programme de rénovation de **cuisines solidaires** avec le soutien de l'Etat. Aujourd'hui 5 équipes organisent régulièrement des ateliers cuisines (Lorris, Orléans Sud Loire, Ferrières en Gâtinais, Orléans Centre, Orléans La Source). Nous avons travaillé avec certains producteurs (La Racinerie, Bocaux des Champs) pour les aider à structurer leur **atelier de transformation** en rapport avec les besoins des personnes que nous rencontrons. Nous proposons maintenant aux 130 personnes accueillies chaque matin **aux petits déjeuner à Orléans** du jus de pomme local issu des surplus de productions. Nous avons aussi dans nos **épiceries fraternelles** (Ferrières en Gâtinais, Neuville aux bois, Montargis, Château Renard) des soupes issues de productions locales sans produits ajoutés. Nous continuons de développer notre réseau d'épicerie fraternelle avec l'ouverture prochaine d'une épicerie à Châtillon Coligny. En 2023, nous consacrons **presque 150 000€ de notre budget** pour les aides alimentaires directes.



Paniers de légumes frais vendus à prix modérés aux personnes accompagnée par nos équipes de : La Chapelle St Mesmin, Saint Jean de la Ruelle, Orléans Sud Loire, Orléans La Source, Ferrières en Gâtinais, Jargeau, Château Renard, Châtillon Coligny, St Benoît.



Le 14 septembre dernier, partenaires et acteurs du Secours Catholique de Ferrières se sont réunis pour inaugurer la toute nouvelle épicerie solidaire.

« *Donnez-leur vous-mêmes à manger* ». C'est cette citation de l'Évangile que le père Richard Mention, curé de Ferrières, a choisie pour cette inauguration en présence des élus régionaux, départementaux et locaux.

Vers un projet de sécurité alimentaire ?

A partir des expériences concrètes vécues par les personnes que nous rencontrons, nous cherchons à défendre un droit à l'alimentation. Il ne s'agit pas seulement de mettre à l'abri de la faim mais aussi de protéger la possibilité des personnes à se nourrir. Nous voyons trois niveaux d'actions possibles :

- **Ensemble** : à partir des personnes concernées, pour que chacun et chacune contribue au choix de notre alimentation
- **Du Champ** : pour des modèles agricoles écologiquement soutenables et socialement justes
- **A l'assiette** : pour que les gens aient de quoi se nourrir dignement en achetant ou produisant leur alimentation.

Nous sommes présents dans divers groupes de réflexions départementaux ou régionaux pour faire avancer ce sujet. Le Secours Catholique vient de publier un rapport intitulé : « L'injuste prix de notre alimentation ». Ce rapport propose des pistes de solutions pour avancer concrètement. N'hésitez pas à le consulter en ligne.

<https://www.secours-catholique.org/m-informer/publications/linjuste-prix-de-notre-alimentation>

Rejoignez-nous pour vivre la fraternité et faire face aux besoins !

Vous voulez vous engager comme bénévole, faire un don ou tout simplement en savoir plus ?

02 38 53 58 07

loiret@secours-catholique.org

loiret.secours-catholique.org



Le jardin se veut d'abord un lieu d'échange et de partage, un lieu pour lutter contre la solitude, un lieu pour vivre un peu avec la terre.

Il n'y a pas d'objectif de production ou de distribution alimentaire (même si tout ce qui poussera sera partagé).

Une nouvelle aventure commence et Dieu seul sait où elle nous mènera !!



Visite de la légumerie de l'APAGEH à Château Renard

Muriel AUDIBERT-BIGOT, directrice a bien voulu répondre à nos questions



En quelques mots qu'est-ce que l'APAGEH ?

Fondée en août 1989, **l'APAGEH** est une association (loi 1901) située à Amilly.



Elle a pour objectif statutaire la promotion du Gâtinais dans une optique de développement durable alliant progrès économique, cohésion sociale et protection de la nature. Les chantiers d'insertion ont démarré en 1994, destinés à insérer dans le monde du travail des personnes éloignées de l'emploi (bénéficiaires du RSA, jeunes sans qualification...). Ils sont sous la responsabilité de Chefs d'équipe qualifiés (7 au total pour 40 salariés en postes d'insertion). Les services proposés par la structure sont : l'Entretien des Espaces Naturels et des espaces verts, le maraîchage via notre Eco-Jardin Potager à Montargis, et depuis 2021 notre Légumerie.

Comment est venu l'idée d'une légumerie ?

La demande est venue des cuisiniers eux-mêmes, ils souhaitent travailler des légumes frais et de qualité mais sans avoir en charge la préparation de légumes achetés directement aux maraîchers. (Problèmes de temps de travail et d'équipement). De plus, après le vote de la loi EGalim, (en 2018) les professionnels de la restauration collective ont été prêts à accueillir le projet. En 2021, l'association crée une légumerie dans les cuisines de l'ancien collège de Château Renard prêtés par la 3CBO.



Quels en sont les objectifs ?

La mission de la légumerie est de proposer des légumes prêts à être cuisinés (4^{ème} gamme) à la restauration collective (cuisines centrales, lycées, collèges, établissement de santé, entreprises, restaurants...) Des légumes variés et de saison, carottes râpées, mélanges soupe de légumes, pommes de terre, navets, etc. tous conditionnés sous vide. C'est une nouvelle activité d'insertion pour l'association. Elle permet aux salariés de trouver de nouveaux débouchés vers les métiers de l'agroalimentaire ou de la restauration collective.

Qui sont les acteurs de cette aventure ?

C'est une initiative de **l'association**, avec un poids suffisant pour lancer le projet, négocier les contrats et assurer le financement pendant la montée en charge de l'activité.

- Au quotidien l'atelier fonctionne grâce à l'engagement de l'équipe : 2 encadrants techniques et 7 salariés en CDD de 6 mois renouvelables 3 fois (ils sont accompagnés par la structure dans leur parcours vers un retour durable à l'emploi).
- Les fournisseurs sont une dizaine de maraîchers locaux en bio ou en conventionnel
- Les clients actuels sont les établissements scolaires des 4 communautés de communes et le CHAM pour l'essentiel, ponctuellement des particuliers, des entreprises ou des associations à l'occasion d'évènements.
-

Quel est le volume d'activité ? Avez-vous des projets de développement ?

Nous transformons actuellement 50 tonnes de légumes par an. D'autres besoins existent : d'abord des besoins de postes pour des personnes sans emploi et des besoins d'un approvisionnement local et de qualité pour des restaurants d'entreprises, cliniques, d'autres cuisines centrales, On a des contacts sur Orléans, Pithiviers, Charny. Pour pérenniser l'activité l'association devra doubler son volume de vente et trouver des locaux plus adaptés (Le prêt des locaux du collège est provisoire). Il nous faudra également développer des moyens logistiques adaptés pour les livraisons.

En conclusion comment vis-tu cette nouvelle étape dans ton travail à l'APAGEH ?

C'est un nouveau challenge, un nouveau métier, toute l'équipe doit se professionnaliser et acquérir de nouvelles compétences (transformation de légumes, logistique, livraison...). La bonne nouvelle est que la légumerie est accueillie à bras ouverts, tant par la restauration collective, que par les producteurs et la cerise sur le gâteau : par les élus.



Association citoyenne : l'APAGEH participe au débat public local sur les questions d'environnement, d'insertion ou d'aménagement du territoire. l'APAGEH participe également à des instances de consultation (entre autres le Comité de suivi Natura 2000, le Conseils de développement du Pays Gâtinais, etc.)

Sécurité alimentaire : comment les collectivités locales agissent concrètement

dans le Gâtinais montargois

Catherine Corby-Guénée Vice-présidente à l'agriculture et l'alimentation durables au PÉTR Gâtinais montargois

Garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous, tout en renforçant l'autonomie alimentaire du territoire, est un défi majeur pour nos collectivités locales. Au PÉTR (Pôle d'Équilibre Territorial et Rural) Gâtinais montargois, ce défi prend une forme concrète grâce à notre Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Initiés par le Programme National pour l'Alimentation (PNA), les PAT, soutenus par l'État, visent à construire des systèmes alimentaires locaux et durables en partenariat avec les collectivités, producteurs, entreprises et citoyens.

Le PAT : un programme territorial au service de l'alimentation durable

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Gâtinais montargois est bien plus qu'un outil. Il constitue une feuille de route pour mettre en œuvre une alimentation locale, durable et accessible.

Lancé en 2022, le PAT du Gâtinais montargois se distingue par son approche collaborative associant acteurs publics et privés. Il s'articule autour de plusieurs axes majeurs répondant à des enjeux globaux, tout en s'adaptant aux réalités locales :

1. **Éducation et sensibilisation au bien-manger** : campagnes de communication pour promouvoir des habitudes alimentaires saines, ateliers auprès des citoyens.
2. **Accessibilité sociale à l'alimentation locale et de qualité** : mise en place de dispositifs tels que des épiceries solidaires et réflexion collective avec les structures concernées.
3. **Restauration collective responsable** : accompagnement les cantines scolaires dans le respect de la loi EGAlim, les achats locaux et les pratiques durables plus généralement.
4. **Pratiques agricoles durables** : développement de filières, promotion des exploitations vertueuses, valorisation des produits locaux.
5. **Soutien à l'agriculture locale** : préservation des terres agricoles, valoriser les métiers de l'agriculture et de l'alimentation, facilitation des transmissions et installations.
6. **Animation et pérennisation du PAT** : création d'une gouvernance dynamique pour coordonner les actions et évaluer les résultats.

Ce plan d'actions a été coconstruit au premier semestre 2024 grâce à une démarche participative mobilisant élus, techniciens, agriculteurs, associations et citoyens. Il s'inscrit en cohérence avec d'autres politiques menées par le PÉTR dans les domaines de la santé, de l'eau et du climat.

- **Lien avec la santé** : les actions du PAT visent à améliorer l'équilibre nutritionnel et à favoriser l'accès à une alimentation saine, des objectifs alignés avec ceux du Contrat Local de Santé (CLS), notamment dans la lutte contre les inégalités alimentaires.
- **Lien avec l'eau** : la promotion de pratiques agricoles durables contribue à préserver la qualité et la quantité des ressources en eau, enjeu majeur pour le territoire. Les Contrats Territoriaux Eau et Climat (CTEC) répondent précisément à ces enjeux de protection de la ressource en eau et peuvent travailler de concert avec les PAT.
- **Lien avec le climat** : en soutenant les circuits courts et l'agroécologie, le PAT aide à réduire l'empreinte carbone des systèmes alimentaires et à renforcer la résilience face aux aléas climatiques. Les actions

du PAT s'inscrivent dans le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET), dorénavant lié au SCoT devenant SCoT-AEC.

Cette transversalité permet de multiplier les impacts positifs des actions entreprises, tout en répondant aux défis globaux par des solutions locales adaptées aux spécificités du territoire. Le PAT est ainsi un exemple concret de la manière dont les collectivités locales peuvent jouer un rôle clé pour construire un avenir durable et solidaire.

Les collectivités : un levier d'action potentiel

Les collectivités locales, par leur proximité avec les habitants et les acteurs économiques, peuvent jouer un rôle essentiel dans la structuration des politiques alimentaires. Elles disposent de plusieurs leviers pour agir efficacement sur ce sujet :

1. **Planification territoriale** Les collectivités locales pourraient contribuer à la planification territoriale, notamment via les Plans Locaux d'Urbanisme (PLU) et les Schémas de Cohérence Territoriale (SCoT). Ces outils permettraient de préserver les terres agricoles et de faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs.
2. **Accompagnement des acteurs locaux** Les communes et EPCI peuvent être accompagnés par le PETER afin de faire tendre leur restauration collective vers une alimentation plus locale et durable. Un groupe de travail avec 11 structures dont 10 communes est aujourd'hui constitué et engagé dans la démarche Mon Restau Responsable avec un soutien technique de l'animateur du PAT pendant 2 ans.
3. **Sensibilisation et mobilisation citoyenne** Les collectivités peuvent soutenir des événements locaux tels que des marchés de producteurs et proposer à leurs concitoyens des ateliers participatifs. Ces initiatives aideraient les citoyens à mieux comprendre les enjeux de l'alimentation durable et à modifier leurs comportements alimentaires. Un catalogue d'animations proposées par le PAT sera disponible en début d'année 2025.
4. **Solidarité alimentaire** Pour répondre à l'enjeu social que représente l'accès à une alimentation de qualité, les collectivités peuvent soutenir ou initier des projets comme des épiceries solidaires ou des jardins partagés. Ces actions contribueraient à réduire l'insécurité alimentaire tout en renforçant le lien social au sein des territoires.

Un engagement collectif pour un avenir durable

Loin d'être isolée, l'action du PETER s'inscrit dans une dynamique nationale, en partenariat avec d'autres collectivités et acteurs institutionnels. Ce travail en réseau, notamment départemental et régional, permet de mutualiser les bonnes pratiques et de porter des projets ambitieux, adaptés aux spécificités de chaque territoire.



En résumé, la sécurité alimentaire est un enjeu global qui trouve des réponses locales. Les collectivités, avec des outils comme le PAT, démontrent qu'il est possible d'agir concrètement pour une alimentation durable et solidaire. Ces initiatives renforcent non seulement la résilience alimentaire, mais également le lien entre les habitants, les producteurs, et les élus, créant ainsi un territoire plus fort, plus juste et plus uni.

Retrouvez les producteurs locaux du Gâtinais montargois sur :

www.lesproducteursgatinais.com

Pour contacter l'animatrice du Projet Alimentaire Territorial : Amandine CHANDELIER
06 03 56 79 80 – projet.alimentaire@gatinaismontargois.com



La ferme urbaine "De la Fourche à la Fourchette" à Châlette-sur-Loing

Interview de Guillaume Sampé, agriculteur bio installé avec sa femme Hyacinthe, depuis 5 ans dans le Montargois dans une ferme en ville.

Pourquoi avoir choisi d'installer une ferme en ville et pas à la campagne ?

Nous sentions qu'il y avait besoin d'un renforcement alimentaire du territoire et que la cueillette était quelque chose demandée dans l'agglomération Montargoise. De plus, nous avons en nous installant, la volonté que les gens puissent venir à la ferme à pied ou en vélo. Nous avons démarché les collectivités locales pour trouver un terrain qui soit accessible, irrigable, cultivable et entre 2 et 5 hectares. La mairie de Châlette-sur-Loing nous a proposé celui-ci qui fait 4,5 hectares et pour lequel nous avons un bail agricole rural environnemental de 18 ans (reconductible).



Nous avons découvert en travaillant avec la mairie de Châlette que la collectivité pouvait aussi nous soutenir financièrement, en particulier pour les clôtures, le forage et le raccordement électrique. Nous avons aussi pensé conjointement à la pérennité de ces hectares : en effet, si on ne continue pas ou que personne ne reprend après nous, il est possible de faire une régie communale ou de transformer en jardins ouvriers.

Cette installation est notre première : nous avons été employés en agriculture bio puis en pensant notre installation, nous voulions avoir une expérience commerciale avant de nous lancer, que nous avons eu en travaillant chez Naturéo et la Vie Claire.

Quelles sont vos valeurs et vos moteurs ?

C'est la proximité avec les gens. Avec la cueillette, les gens vont dans nos champs : les gens sont moins méfiants et se questionnent moins sur la qualité. On aime que les gens viennent chez le producteur. Nous ne sommes pas une ferme pédagogique mais nous sommes une ferme d'accueil que l'on souhaite ouverte sur le monde.



Nous sommes attachés à une éthique de production : des produits bio, en vrac et locaux. Pour les produits que nous ne produisons pas nous-même, pour être référencé ici, il doit avoir au moins 2 de ces caractéristiques. Ce qui est le cas, par exemple, pour les bananes et le café qui bio et en vrac ou les pâtes qui sont locales et en vrac. Nous faisons le tour du département une fois par semaine pour les produits que nous vendons à la ferme.

Le côté fun du métier - se faire plaisir, rentrer des choses qu'on ne trouvera pas ailleurs, découvrir des nouveaux produits est aussi un de nos moteurs, comme par exemple, fabriquer les purées d'oléagineux ou planter des manguiers. Nous aimons faire des choses qui changent de l'ordinaire. Aujourd'hui, on aimerait bien trouver des partenaires pour travailler avec nous sur la ferme : quelqu'un qui mettrait en place atelier de transformation ou un atelier champignons ou encore un atelier escargots ou endives ...

Notre plus grande satisfaction est de voir les clients dans les champs avec le sourire et que la ferme devient un lieu de rendez-vous de gens qui ne se seraient pas côtoyés ailleurs.

Comment la ferme s'insère-t-elle dans le tissu social régional ?

Notre objectif est de nourrir les gens et pas seulement certains gens.

Nous voulons permettre l'accessibilité à nos produits à moindre coût. Ceci est en partie possible par la cueillette et nous avons aussi des partenariats avec des associations :

- avec les Restos du Cœur dans une convention locale d'approvisionnement. Nous livrons un tonnage défini par an à un prix défini directement dans les centres de distribution locales. Pour cela, nous avons dû remettre en notre système de production pour fournir les centres des Restos de Briare, Châtillon-Coligny et Gien.

- avec le Secours-Catholique de Ferrières : nous préparons des paniers de légumes dans lesquels nous mettons pour 14€ de produits, nous les vendons 10€ au Secours Catholique et le panier est revendu 2€ aux bénéficiaires.

- avec le Secours Populaire à Orléans qui nous commande 2 fois par mois pour les marchés solidaires à La Source.

Au total, environ un tiers de la production de la ferme va sur l'aide alimentaire.

Nous intervenons en collège dans le cadre de l'Educ'Agrifood car mieux manger passe par la sensibilisation du jeune public. Cela permet d'aller à la rencontre et désacraliser l'image de l'agriculteur : « Je suis un agriculteur connecté au monde actuel et les légumes on peut en faire plein de choses ».

Nous accueillons sur la ferme un public varié pour de la sensibilisation : ce sont des universitaires, les enfants des centres de loisirs, des stagiaires venant d'EREA ou de La Vie devant de Soi (personnes en situation de vulnérabilité).

Notre équipe de salariés traduit aussi cette diversité. Nous travaillons avec 2 ukrainiens (mère et fils) arrivés au début de la guerre qui avaient une ferme qui s'est retrouvée sur le front. Cela nous ouvre à une autre culture. La ferme permet aujourd'hui de subvenir aux besoins de 12 personnes. C'est une grande fierté !

On réfléchit aussi comment on pourrait insérer du personnel handicapé dans notre équipe, peut-être un peu plus tard sur du travail administratif



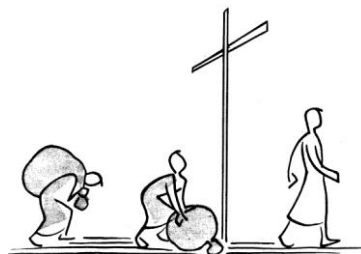
Quelle est ta vision de l'alimentation et son avenir ?

Plus le temps passe et plus le budget alimentation diminue en pourcentage du budget total d'une personne ou d'une famille avec l'augmentation des budgets déplacements, loisirs ... Il y a sans doute une rééducation à faire sur le vrai prix de l'alimentation qui devrait être le 1^{er} budget des familles.

Propos recueillis par Anne

Halte spirituelle à Lombreuil

**« Le Pardon : Donner et recevoir un pardon
Pardoner pour avancer, pour vivre ensemble »**



C'était le thème qui avait été choisi pour cette halte spirituelle à Lombreuil.

15 personnes dont 7 personnes n'ayant jamais vécu ce type de rencontre, se sont retrouvées le samedi 5 et dimanche 6 octobre 2024

24 heures pour prendre le temps de la rencontre avec le Seigneur, avec des personnes de notre réseau de l'action catholique. Quelle richesse !

Un thème qui bouscule chaque personne. Car pardonner, ce n'est pas facile. En parler, ce n'est pas si simple et cela renvoie à tant de blessures.

Être en chemin pour comprendre, prendre du recul. Pouvoir en parler à d'autres et se confier à Dieu toujours présent avec nous.

A la veillée, la vidéo sur ce thème nous a enrichi d'un beau témoignage : un acteur nous révèle comment lui et sa femme ont vécu l'épreuve du décès de leur fille poignardée. Comment pardonner ? Comment à nouveau faire confiance, voir l'avenir et continuer le chemin ? Un temps d'échange nous a enrichi des expériences des uns et des autres. Sous le regard de Dieu, nous terminons la journée par une prière.



Dans la matinée du dimanche, après la lecture de plusieurs textes bibliques, nous pouvons par groupe nous laisser interpeller et nous interroger sur ce que nous relevons comme pardon. Et pour nous dans notre vie, à quoi sommes-nous invités ?

Lors de la célébration eucharistique, nous avons développé le temps de la prière pénitentielle.

Merci de ces beaux partages.

Nous avons aussi évoqué un film qui reprend différents points abordés dans ce week-end sur le pardon. Un film qui invite à comprendre, à communiquer et à aller à la rencontre de victimes et d'agresseurs. « Je verrai toujours vos visages » de Jeanne Herry sur la justice restauratrice.

Rose-Anne Bonneau

Un parcours vers la confirmation...

Quoi de plus riche et de plus beau que d'accompagner des jeunes et adultes en demande pour recevoir un sacrement.



Pendant l'année 2023/ 2024 : 12 jeunes et adultes se sont préparés à recevoir la confirmation. 6 personnes sur le groupement paroissial de Nogent-Châtillon-Montcresson où nous nous retrouvons pour nos rencontres des samedis soir au Pont de Pierre et 6 autres personnes sur le groupement paroissial de Bellegarde-Lorris-Varenes.

Des parcours de vie si différents, cela a été une vraie richesse dans nos échanges. Ce parcours permet à chaque personne de cheminer, de se questionner sur sa relation au Seigneur, sur ses liens avec la communauté chrétienne, sur ses engagements et actions pour vivre sa foi et pour vivre au quotidien son attention aux autres. Les deux groupes se sont retrouvés à des rythmes différents mais une journée de retraite à Lombreuil nous a permis de nous connaître, d'échanger sur le sacrement de confirmation et pour ceux qui le désiraient, de poursuivre l'écriture de leur lettre de demande de sacrement à notre évêque.

Plusieurs rencontres à Varenes nous ont permis de continuer ce parcours. Une soirée pour rencontrer et dialoguer avec Mgr Blaquart. Des échanges qui permettent de continuer à grandir sur ce chemin d'engagement. Une soirée avec des membres des deux communautés venues pour répéter ensemble les chants choisis pour le jour J.

Et le 16 novembre 2024, nous sommes accueillis dans l'église de Varenes-Changy par 9 des jeunes et adultes prêts à recevoir le sacrement de confirmation. Trois continueront à mûrir cet engagement et peut être choisiront-ils de vivre et de poser cet acte plus tard.

Familles, amis, membres des communautés entourent les confirmands. C'est chaleureux, émouvant et poignant car c'est une vraie démarche pour chacune des personnes. Cela a permis de prendre du recul sur leur vie, de prendre du temps pour se confier au Christ, de demander à un parrain, une marraine de continuer à les accompagner sur ce chemin de FOI. Oui le Christ est présent au milieu de nous.

Rose-Anne Bonneau

Témoignage de Marine, une des confirmantes

« J'ai d'abord fait la demande de ma confirmation afin de montrer mon amour envers Jésus et montrer que même si je ne prie pas aussi souvent que je le souhaite j'y pense souvent. Ce parcours jusqu'à la confirmation m'a rassuré dans ma demande grâce à la gentillesse des personnes qui nous ont encadrés mais aussi la bienveillance de tout le monde, les repas que nous avons pu partager étaient très conviviaux, j'ai beaucoup aimé l'ambiance de chacune de nos rencontres où tout le monde discutait librement.

Notre rencontre avec l'évêque n'a pas été très longue mais plutôt rassurante car il a pris le temps de discuter avec chacun de nous, de nous poser des questions, de s'intéresser à nous tout en nous expliquant comment se déroulerait la cérémonie.

Lors de la célébration j'ai beaucoup aimé les moments où nous chantions tous en chœur et cela m'a touché, l'église était magnifiquement décorée pour l'événement.

Je remercie aussi toutes les personnes qui ont permis l'accomplissement et qui nous accompagnent dans ce cheminement. »



Journée de Noël au Pont de Pierre



L'équipe de préparation de la journée s'est retrouvée il y a une dizaine de jours, la grande salle est nettoyée durant la journée chantier le week-end précédent et la crèche fabriquée par Katherine est installée quelques jours avant. Ça y est : tout est prêt pour accueillir tous ceux et celles qui viennent participer à la journée de Noël au Pont de Pierre.

Après un repas partagé, l'heure est aux travaux manuels pour décorer la salle. Travaux d'aiguille pour réaliser des fleurs en tissu, travaux de découpage et de collage pour créer des étoiles, lumière sur notre chemin d'attente vers Noël.



Après un repas partagé, l'heure est aux travaux manuels pour décorer la salle. Travaux d'aiguille pour réaliser des fleurs en tissu, travaux de découpage et de collage pour créer des étoiles, lumière sur notre chemin d'attente vers Noël.

Puis les guitares font leur apparition : Christophe et Patrick enchaînent les chants d'Avent et de Noël que nous reprenons en cœur et avec cœur. Un moment chaleureux et joyeux où chacun se laisse transporter par la musique.

Après le goûter, c'est la célébration eucharistique. Après la lecture de la Parole, nous nous retrouvons en petits groupes pour partager sur ce qui est l'essentiel de notre vie et réfléchir comment ce temps d'attente de l'Avent me permet de rencontrer les autres et Jésus fait homme. Nous partageons ce qui a été échangé dans les petits groupes lors d'un moment de mise en commun et nous continuons alors la célébration par l'Eucharistie.



C'est à nouveau le temps du repas, temps qui permet de poursuivre les échanges, de discuter avec ceux qui sont arrivés pour la célébration. Nous clôturons la journée par une veillée musicale : quelques morceaux de guitare par Patrick, des jeux qui sont un bon alibi pour chanter les classiques de Noël et une impro théâtrale de Marie-Ange qui donne à réfléchir sur le sens de Noël.

Les talents des uns et des autres sont un trésor inestimable pour que chacun et chacune passe une journée joyeuse, conviviale et fraternelle sur le chemin de Noël.

Festival du livre 2024



Comme chaque année nous étions présents fin novembre au Festival du Livre "Autrement, Autres Mots" au « Hangar » à Châlette. Les livres proposés à la vente sont autant d'occasion de rencontres et d'échanges, avec les visiteurs comme avec les partenaires présents. Faire partager nos convictions et nos engagements au moyen de livres qui invitent à penser, à faire et à vivre autrement. C'est aussi partager le plaisir de la lecture dans un espace de convivialité, de rencontres, de débats et cette année un concert sur des poèmes de Prévert et deux expositions dont « le champ des femmes », être femme au quotidien.



Les associations locales qui se réunissent pour faire vivre ce festival sont l'ACAT, La société d'émulation du montargois, l'AMAPP du Gâtinais, Amnesty International, Collectif Immigrés du Montargois, Agir pour la Palestine ou encore Femmes Solidaires et bien d'autres. Elles partagent, par leur engagement, cette perspective qu'un autre monde est possible.

Daniel B

Noël au Relais

Très belle journée que ce samedi 7 décembre. Nous avons commencé par l'AG qui était indispensable pour régler la demande de la banque. Puis le repas gastronomique et pantagruélique ou l'inverse, a comblé les papilles de tous.

Les engagements des uns et des autres nous ont amenés à fêter Noël prématurément.

Lors des rencontres précédentes nous avons réfléchi « aux murs et aux ponts » qui jalonnent la vie. Il nous a semblé judicieux de reprendre ce thème pour la Célébration. N'est-ce pas ce temps de Noël le temps favorable pour créer des ponts, ?

François Maupu nous avait rejoint pour partager le repas et célébrer. Pour animer ce moment chacun d'entre nous avait apporté sa pierre, une modeste boîte à chaussures. Nous y avons inscrit ce qui est « mur » et nous avons élevé un mur puis nous y avons inscrit ce qui, dans le monde et dans nos vies, fait « ponts » et nous avons élevé un PONT. Ces gestes nous ont mis en marche, ils nous ont animés, notre petite communauté était une et nous avons vécu l'eucharistie.

Cette journée fut vraiment un temps fort, un temps de partage, de convivialité et d'amitié. Elle est LE RELAIS.

Françoise et Colette.



Le CMR : « vivre ensemble entre nos utopies et nos peurs »

C'était le thème de la session de Romorantin de ce mois d'octobre. Nous étions 60, venant de toute la région (dont 20 du Loiret).

Une phrase ressort de nos premiers échanges ; elle donne le ton de ces deux jours. « Construire des ponts plutôt que des murs » Voici quelques points de l'intervention de Jean-Yves Baziou, notre intervenant depuis plusieurs années :

- Ce qui a fragilisé notre « vivre ensemble » : l'effacement des récits mobilisateurs, Montée des revendications communautaires et individualistes, Le monde se fragmente et les groupes s'émiettent, On ne se reconnaît plus de la même histoire
- Le Vivre Ensemble est toujours une confrontation mais aussi une construction permanente. « Le lieu social ne sera jamais assez relationnel » (Paul Ricoeur) ; « Créer des lieux construire des oasis de fraternité » (Edgar Morin)
- La fraternité s'occupe du vulnérable de manière irréfléchie et spontanée, grâce à une bonté enfouie en nous. La fraternité n'attend pas de réciprocité.



Nous avons accueilli deux témoignages : Celui de Mathieu qui nous éclaire sur les choix d'une agriculture collective, durable en regard du changement climatique et de l'effondrement de la biodiversité. Et celui de Michèle, son combat pour son enfant en situation de handicap, la création de structures d'accueil adaptées pour que tous les enfants aient leur place dans la société. Jean-Yves souligne dans ces deux témoignages la force de la volonté, l'espérance, et surtout la confiance pour être en capacités de trouver des solutions. « Ouvrir des possibilités nouvelles, des utopies, nous parle de Dieu ».

La session est aussi un échange d'expériences entre nous au cours de 3 ateliers :

- Nos engagements citoyens sur les questions de transition énergétiques avec Jean-Christophe ;
- L'accompagnement des migrants avec Annie et
- La culture en rural avec Florent. L'occasion de se rappeler qu'il existe autour de nous de multiples lieux d' « utopies en acte » dans lesquels nous pouvons nous engager.

Les temps de pause, les repas, ... sont autant de moments de partage dans la bonne humeur, Ces deux jours sont l'occasion vivre des moments intenses de vie militante et d'amitié. Nous avons clos la session par une célébration, portant dans la prière les partages de ces deux jours avant de rejoindre nos départements.

Daniel B



Festirural du CMR en Auvergne



Le CMR organise un festival culturel et citoyen, du 22 au 24 août 2025, au Lioran dans le Cantal. Des concerts, des spectacles, des conférences, des débats et des ateliers pour célébrer le bien vivre en rural. Une bonne idée juste pour le Week end ou à intégrer dans des vacances en Auvergne. Pour plus d'infos : <https://festirural.org/index.php/a-propos/>

Ces trois jours concernent bien sûr les équipes CMR mais pas que.

Nous sommes invités à représenter les lieux d'Eglise du Loiret, le Pont de pierres et le Relais. Ce sera l'occasion de rencontrer aussi des amis d'autres lieux d'Eglise. Nous savons déjà que nos amis de « Transhumance » seront présents en attendant des nouvelles des autres lieux.

Quelques-uns d'entre nous pensent déjà s'inscrire. Parlez-en dans vos groupes, équipe CMR et autres.

Pensez-y et faites-le savoir

ENCORE DES PATATES ! ?

Pour une Sécurité Sociale de l'alimentation

Un livret sous forme de bande dessinée avec quelques textes d'explications pour aller plus loin sur les différents thèmes abordés.

Différents paragraphes qui reprennent les enjeux de cette proposition.



- **L'aide alimentaire** : une aide pour qui ? Comment cette aide alimentaire est perçue par les bénéficiaires, par les bénévoles investis dans les divers organismes distributeurs. Pour l'industrie agro-alimentaire quelles responsabilités ?

- **L'agriculture** : quels changements depuis les premières lois de modernisation en 1962, l'industrialisation, la concurrence avec le commerce internationale !

Suite à l'épidémie du Covid, est-ce que des changements se sont opérés chez les consommateurs ?

- **La sécurité Sociale** : comprendre l'histoire de la Sécurité Sociale et son évolution. En 1946, le système s'appuie sur 4 principes : l'unicité des caisses, l'universalité, la solidarité et la démocratie sociale. Au fil du temps des changements : les directeurs de caisses sont nommés et non plus élus. Que de changements de la part des politiques. L'imposition de nouvelles dispositions comme les complémentaires santé pour des salariés.

- **le droit à l'alimentation** : ne pas confondre le droit d'être à l'abri de la faim et le droit à l'alimentation. Une alimentation a deux vitesses : d'un côté les gens qui ont des moyens, le temps et l'information pour manger sainement. Et de l'autre côté ceux qui mangent de la nourriture issue de l'agro-industrie de masse.

- **la Sécurité sociale de l'alimentation**. Des principes pour sa mise en place... elle permet à tout le monde de choisir son alimentation, de rester en bonne santé, de préserver le climat et la biodiversité, d'améliorer les conditions de travail et les revenus des paysans, d'augmenter le nombre de paysans...



AGENDA- janvier –février-mars-avril 2025

Dates	Activités	Horaires	Lieux	Organisateurs
Merc 8 janvier	Évangile à Domicile St Jean	14h30-16h30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Jeudi 9 janvier	Café caouette : pour partager	14 h - 17h	Foyer club Châtillon	Ass Partage
Mar 14 janvier	Évangile à Domicile St Jean	20 h – 22 h	Chez Rose Chesne à Nogent sur Vern	Ass Partage
Merc 22 janvier	Évangile à Domicile St Jean	14h30-16h30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Samedi 25 janvier	Rencontre des communautés, lieux engagés dans Église Verte	Journée	Maison St Vincent Orléans	Chrétiens Écologie Loiret
Dimanche 26 janvier	Célébration œcuménique dans le cadre de la semaine de prière pour l'unité des chrétiens	10 h 30	Eglise de Châtillon-Coligny	Protestants catholiques Secteurs de Châtillon C
Mar 28 janvier	Évangile à Domicile St Jean	20 h – 22 h	Chez Rose Chesne à Nogent sur Vern	Ass Partage
Vend 31 janvier	Club de lecture : vos livres préférés	15 h - 16h 30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Merc 5 février	Évangile à Domicile St Jean	14h30-16h30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Merc 5 février	Actu en mots : échanges « les médias disent-ils la vérité ? » suivi d'un repas partagé pour ceux qui le désirent	18 h 30	26 le pont de Pierre Ste Geneviève des B	Ass Partage
Je 6 février	Café caouette : pour partager	14 h - 17h	Foyer club Châtillon	Ass Partage
Dim 9 février	Célébration eucharistique	10 h 30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Mardi 25 février	Évangile à Domicile St Jean	20 h – 22 h	Chez Rose Chesne à Nogent sur Vern	Ass Partage
Ve 28 février	Club de lecture : vos livres préférés	15 h - 16h 30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Mardi 4 mars	Évangile à Domicile St Jean	20 h – 22 h	Chez Rose Chesne à Nogent sur Vern	Ass Partage
Je 6 mars	Café caouette : pour partager	14 h - 17h	Foyer club Châtillon	Ass Partage
Merc 12 mars	Évangile à Domicile St Jean	14h30-16h30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Mardi 18 mars	Journée diocésaine des responsables mouvements, services, EAP	9h 30 16 h 30	Nouan le fuzelier	Diocèse
Mardi 18 mars	Évangile à Domicile St Jean	20 h – 22 h	Chez Rose Chesne à Nogent sur Vern	Ass Partage
Merc 26 mars	Évangile à Domicile St Jean	14h30-16h30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Ve 28 mars	Club de lecture : vos livres préférés	15 h - 16h 30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Mercredi 2 avril	Bilan des rencontres Évangile à Domicile avec le repas partagé	A partir de 11 h 30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Jeudi 3 avril	Café caouette : pour partager	14 h - 17h	Foyer club Châtillon	Ass Partage
Vendredi 4 avril	Rencontre CCFD TS	A partir de 18h30	Lombreuill	Eq CCFD TS Gâtinais
Samedi 5 avril	Atelier Couture, relooking, réparation ...	Journée	Pont de Pierre*	Ass Partage
Samedi 5 avril	Actu en mots : échanges « santé et déserts médicaux » suivi d'un repas partagé pour ceux qui le désirent	18 h 30	Pont de Pierre*	Ass Partage
Sam 19 et dim 20 avril	Marche de Pâques	Nuit et matin	Aux alentours de Lorris	Ass Partage

* Locaux de l'association Partage – 26 le Pont de Pierre – 45 230 St Geneviève des Bois