



COMPTE-RENDU DE L'ATELIER DU PAT 14 juin, Allonnes

Sujet : l'alimentation durable.

Nous étions 8 à travailler avec les 3 organisatrices (au total : 10 femmes/1 homme).

Aucun producteur mais une représentante de la chambre d'agriculture. Comme pour l'atelier précédent, la prise de parole est facile et l'ambiance agréable (on ne creuse pas les divergences).

La méthode de travail est la même dans tous les ateliers :

un temps de réflexion individuelle où les gens réfléchissent et écrivent les projets qu'ils envisagent sur le thème

un temps de récolte des projets

un temps de vote pour déterminer les projets qui seront débattus en groupe

un temps de restitution du travail en groupe.

On a beaucoup parlé du CAP ! = objectifs, aide alimentaire, jardins partagés, repas à la ferme après cueillette, épicerie du tiers lieu, monnaie locale, SSA et la conférence gesticulée ...

Les 2 groupes mis en place sur les actions qui ont le plus "accroché" ont échangé sur

- comment réaliser un guide des producteurs locaux (avec pour exemple : le répertoire Uni Pop)

- comment réaliser un atelier mobile "cuisine du quotidien" (idée venue d'une amapienne de Noyant, évidemment appuyée par Wilfrid, Chantal et moi, mais aussi d'autres participantes !).

N'oubliez pas : si vous participez aux rencontres de Montreuil et de Gennes, on vous demandera vos propositions d'actions. Tout ce qui est concret, déjà réfléchi et expérimenté, est le bienvenu.