

## EDITO

## Une année de plus...

Humeur Bio a poursuivi les actions décidées lors de la dernière assemblée générale, s'est impliquée comme chaque année dans la vie locale et dans les réflexions sur lesquelles l'association a acquis une légitimité : table ronde sur la cuisine centrale, foire, mobilisation sur le cycle En Quête de Sens...

Et en 2018 ?

Les mêmes questions que l'an dernier à la même époque : qui pour s'investir sur l'organisation de la foire ? Quelles actions a t-on envie de poursuivre ? Quel renouvellement pour le Conseil d'administration, pour les différentes commissions ?

Et comme l'an dernier à la même époque, faisons confiance à la dynamique collective, à la force de nos convictions, pour mener à bien nos envies, nos projets, et accompagner et soutenir les initiatives locales qui vont dans le sens de nos valeurs.

Pour en discuter, pour avancer, soyons nombreux à notre A.G. du 22 mars 2018 !

## 1. / COMMISSION FOIRE

La préparation et l'organisation de la foire ont été portées cette année par Michel Berrod, Emilie Descouvrières, Jean-Michel Galopin, Manu Josserand, Nicolas Nouhen, Françoise Petit, Frédéric Pitel, Blanche Piotelat (Khorine Banos en soutien sur la commission exposants).

## • Déroulement

La fréquentation a été très forte le samedi: un peu plus faible le dimanche.

## • Exposants

La commission "exposants" a eu un surcroît de travail en amont de la foire du fait du changement de date. Deux courriers ont été nécessaires. Et il a fallu gérer le mécontentement de quelques uns. Merci à Françoise, à Blanche et à Kherine.

mecontentement de quelques uns. Merci à Françoise, à Blanche et à Khorrine. Un nombre réduit d'exposants ne joue pas le jeu. Une exposante est ainsi arrivée le samedi sans avoir averti qu'elle serait présente. Une autre est partie le samedi soir car elle n'avait plus rien à vendre.

Dans l'ensemble les exposants ont été satisfaits de cette édition. Les ventes ont été soutenues dans l'alimentaire, un peu plus réduites dans l'artisanat.

Les associations étaient très satisfaites de se retrouver dans le gymnase: les interactions avec le public étaient facilitées

A améliorer: Il faudrait renforcer l'objectif initial de la foire qui était d'avoir un marché permettant de faire des provisions pour l'hiver

→ dans les prochaines éditions il faudra être vigilant à ce qu'il y ait plus d'épicerie et un peu moins d'artisanat

## SOMMAIRE

1. Commission Foire
  2. En quête de sens
  3. Actualités
  4. Agenda
  5. Initiatives



49 bénévoles se sont relayés tout au long du week-end pour assurer un bon déroulement de la foire. C'est beaucoup: merci à vous! Mais ce n'est pas trop, ainsi le parking, l'accueil et le bar ont parfois manqué de volontaires.

- **Bar**

Le bar a été piloté avec brio par Nico. Il n'y a pas eu de soucis.

La soupe préparée sous la direction de Françoise a été tellement appréciée qu'il en manquait un peu à la fin.

- **Animations**

Le + de notre foire c'est son thème. Cette année encore la déclinaison du thème a été très riche. Et la plupart des animations ont fait le plein.



L'intervention de Pablo Servigne fut un temps fort de cette édition 2018

- L'invité de Zadig, Pablo Servigne, était très attendu et a été apprécié. Merci à Zadig ainsi qu'à Julien pour l'animation de l'échange avec le public. Seul regret: nous n'avons pas fait d'enregistrement.
- L'animation autour des arbres à planter dans le village a été un moment important. Elle tisse des liens avec les habitants de Longchaumois et a permis une collaboration avec le Verger des couloirs et avec Christophe Delay (pépiniériste qui a fourni les arbres).
- Bravo à Emilie pour l'animation du coin kapla. Ce stand a été bien apprécié.
- L'apéro des coopérateurs a été raté malgré la présence de tous les invités. Il a souffert d'un problème de communication: il n'avait pas été annoncé dans le programme. Par ailleurs, il aurait fallu animer les discussions.
- Les Brakass et Triolélé ont mis le feu. C'était un bon moment de partage.
- La compagnie "Couleurs d'chap" n'a pas fait l'unanimité, c'est un euphémisme. Ils ont déçu tant par le contenu de ce qu'ils ont proposé (trop orienté vers le "divertissement") que par leur implication. Peut-être leur mission de départ n'était elle pas assez claire?

A améliorer: Si on engage un professionnel du spectacle pour assurer des moments d'animation sur la foire, il faudrait l'inviter à la dernière réunion de préparation pour caler au mieux ses interventions.

- **Communication**

Merci à Lucas pour sa création de l'affiche et la mise en page du programme.

Pour différentes raisons, les programmes sont sortis très tardivement. Nous n'avons pas eu le temps de faire un bon à tirer. Il aurait pourtant permis de rectifier certaines erreurs.

Malgré le retard, affiches et programmes ont été bien diffusés.

L'affiche et le programme n'ont pas été communiqués à la mairie de Longchaumois.

A améliorer: Boucler l'édition du programme fin septembre. Penser à envoyer par Internet les documents de communication à la mairie de Longchaumois et à la Fraternelle pour qu'ils apparaissent sur leur site. Noter sur l'affiche que le concert est gratuit.

- **Edition 2018**

La prochaine foire aura lieu les **20 et 21 octobre 2018**, sous réserve qu'un nombre suffisant de bénévoles s'engagent à l'organiser. Vous pouvez dès à présent réfléchir à votre implication dans la prochaine foire.

Pour le moment, Émilie, Manu et Nicolas sont volontaires pour continuer



Les Brakass ont lancé la soirée du samedi

## Résultat financier

**780 €**

de bénéfices

(1880€ en 2016,  
1919€ en 2015,  
980€ en 2014,  
1524€ en 2013...)

## 2. / COMMISSION : EN QUÊTE DE SENS

Humeur Bio a porté deux événements à l'automne, qui ont rencontré un bon succès :

- **le spectacle "Manger"** le 10.11 à la Maison du Peuple, avec une collation d'avant-spectacle préparée par Humeur Bio et les Jardins Partagés.  
227 pers au spectacle Manger  
124 soupes et 106 assiettes mangées
- **une table ronde autour du projet de la cuisine centrale à Saint-Claude** qui a réuni une cinquantaine de personnes autour des intervenants.

### Table ronde organisée et animée par Humeur Bio

Cuisine centrale : la bio, question centrale ?

Le débat est animé par Jérôme Fortier.

Un temps de présentation a été donné à chaque intervenant, permettant de préciser le contexte du projet, et les implications de chacune des parties.

Un second temps était prévu pour les échanges avec la salle.

**Philippe RIGOULOT (directeur de l'ESAT de Saint-Claude)**

**Stéphane PERRARD (responsable des services techniques de Juralliance)**

Les Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) sont des établissements médico-sociaux qui ont pour objectif l'insertion sociale et professionnelle des adultes handicapés. L'ESAT de Saint-Claude accueille 80 adultes en situation de handicap mental et dispose de locaux à proximité du centre-ville. L'ESAT a actuellement, entre autres, une activité de restauration à hauteur de 170 repas/jour en moyenne pour les employés et personnes extérieures.

L'ESAT est à l'origine du projet de cuisine centrale. L'objectif du projet est de répondre aux besoins locaux en matière de distribution de repas sur le territoire du bassin de Saint-Claude. La ville de Saint-Claude, l'Hôpital, le CPIE et le PNR font partie du Comité de Pilotage du projet.

#### Constats :

- En l'état, l'ESAT n'est pas en capacité de fournir plus de repas, par manque de place et d'équipements, et inadéquation sanitaire.
- Obsolescence des structures de restauration sur le territoire.

#### Objectifs :

Le but serait donc de mutualiser les moyens sur une cuisine centrale qui fabriquerait et distribuerait les repas auprès des structures d'accueil, de soin et de vie du territoire : écoles, crèches, cantous de Saint-Claude, du Plateau du Lizon et de la Vallée de la Bienne, hôpitaux de Saint-Claude et de Morez, CCAS... Ce qui correspondrait à 1800 à 2000 repas/jour, avec une marge de progression à 3000 repas/jour.

Coût du projet : investissements estimés à 3,5 millions d'€.

Implantation de la cuisine pressentie dans les anciens locaux de l'usine Loubsol

Une cuisine centrale + cuisines satellites sur les lieux de consommation.

Approvisionnement souhaité : 20% de produits en circuits courts, 20% de produits biologiques.

Le projet est piloté par 3 acteurs principaux : CCAS Ville de Saint-Claude / Hôpitaux / Juralliance

→ en passe de monter une structure juridique pour allier ces 3 acteurs au sein d'un même groupement.

Partenaires : PNRHJ, CPIE, Ville de Saint-Lupicin, Sous-Préfecture, Agence Régionale de Santé de Bourgogne - Franche-Comté.

#### 3 axes de travail :

- une équipe salariée mixte handicapés et non-handicapés
- favoriser les circuits courts et la bio
- un projet de territoire dans une logique de partenariat.

#### REPÈRES

**1800 à 2000**

repas par jour

Un projet estimé à

**3,5 millions €**

**20%** de produits en circuit court

**20%** de produits bios

#### CALENDRIER PRÉVISIONNEL

**En cours** : Phase de structuration des filières d'approvisionnement et expérimentation à petite échelle à l'ESAT.

**Fin 2017** : structure juridique opérationnelle  
Création des statuts

**2018** : projet architectural

**Fin 2019** : ouverture

### **Floriane BAUER- CAUNEILLE (Parc Naturel Régional du Haut-Jura)**

Le PNR a pour mission de structurer les filières d'approvisionnement de la cuisine centrale. Travail mené conjointement avec la Chambre d'Agriculture du Jura : une enquête a été réalisée auprès des producteurs du Haut-Jura au cours de l'été 2017. Les retours de l'enquête montrent un intérêt certain des fermes locales à s'investir dans le projet, mais identifient un problème de volume disponible : trop peu de fermes pourraient actuellement fournir la cuisine, soit qu'elles ont déjà leurs circuits de distribution comblés, soit qu'elles sont en limite de capacité de production.

En tout état de cause, cela nécessiterait une adaptation des fermes pour répondre à la demande : diversifier leurs productions par exemple, ou investir en équipement / matériel, ou réorienter leurs débouchés, ou encore se mettre aux normes pour un agrément sanitaire,...

Il y a besoin d'organiser des réunions par filière et par production avec les principaux concernés pour affiner l'adéquation offre / demande.

Le PNR travaille aussi sur le foncier agricole disponible, ainsi que sur un cahier des charges de qualité des produits approvisionnés (pour produits locaux).

Les enjeux sont multiples et d'actualité :

- enjeu de pédagogie (apprendre à manger mieux)
- enjeu environnemental (limiter les déplacements de marchandise, favoriser les produits de qualité)
- enjeu économique (valorisation du territoire).

### **Pierre CHUPIN et Guy MOTTET, éleveurs, Groupement des Agriculteurs du Jura**

Témoignage de la cantine de Lons-le-Saunier.

Le projet a nécessité un long travail d'échanges et de mise en adéquation entre les producteurs, les cuisiniers et les institutionnels (offres / besoins, enjeu de préservation des zones de captage d'eau potable,...) puis entre producteurs pour la répartition de l'approvisionnement en volume et sur l'année.

40 producteurs de bovins du département s'organisent pour fournir aujourd'hui le restaurant municipal de Lons, ainsi que 10 maraîchers (ne suffisent pas pour fournir).

## **ÉCHANGES - DÉBAT**

Les échanges avec la salle ont porté sur :

- l'approvisionnement : quels produits / quels producteurs ? Où ? Interventions du public en faveur d'une réflexion en amont sur l'agriculture dans le Haut-Jura : le projet de cuisine collective pourrait être une opportunité pour mener un travail de recensement des terres agricoles disponibles localement, en vue de promouvoir et d'accompagner l'installation de nouveaux paysans (valorisation du territoire, économie locale,...). Les communes et communautés de communes peuvent être des leviers à ces installations (accès au foncier, orientations en faveur de l'environnement,...).

Outils à disposition des élus : réserves foncières au PLUI, régie agricole communale, baux ruraux environnementaux.

- les aspects pratiques de distribution des repas

- pourquoi une cuisine centrale et pas une cantine par structure ? Economies d'échelle et de moyens + facilité d'approvisionnement, mais est-ce la meilleure solution d'un point de vue de l'autonomie, de l'emploi, de la pédagogie ?

- la qualité des repas : ce qu'on mange est le reflet de ce que l'on produit : pour une assiette de qualité, il faut une agriculture de qualité (le label bio en est une garantie)

- Que veut dire local ? Il faudra s'approvisionner au delà du périmètre du PNR pour atteindre les 40% de produit bio + locaux. Est-ce qu'on s'en contentera ou est-ce que ce sera un tremplin pour l'installation de nouveaux agriculteurs diversifiés sur le territoire du Haut-Jura ?

## **CONCLUSION**

Les présentations et débats confirment notre intérêt pour ce projet, dont l'un des objectifs est bien l'approvisionnement de la cuisine en produits biologiques.

Comment peut-on nous impliquer ? A quels niveaux ?

Cette table ronde était un moment d'information. Comment donnons-nous suite à notre action ?

**En quête de Sens se poursuit**

**Cycle sur la Grèce :**

**Jeudi 5 avril – 20h**

Projection de « L'amour et la révolution » de Yannis Youlountas

**Vendredi 6 avril**

Rencontre avec M.

Volkovitch, traducteur d'Ikonomou, à la librairie Zadig, pour « Le salut viendra de la mer »

**Jeudi 3 mai – 20h**

Projection du film « Sur la route d'Exarcheia » en présence de la réalisatrice Eloïse Lebourg

### 3. / ACTUALITES

#### Ferme de Champandré - Campagne 2018



Voilà 5 saisons : passées à cultiver des légumes et des plantes à Champandré, dans les jardins que nous avons, Laurent et moi, imaginés, conçus et créés de toute pièce, dans le souci du beau et du bon.

Nous avons eu le plaisir immense de les partager avec vous chaque mercredi sur le marché à Lavans et jeudi à Saint-Claude et, également d'être présents dans les rayons des magasins bio locaux. Vos encouragements, vos témoignages d'amitié, simplement votre présence, nous ont été d'un grand soutien dans notre métier, celui de paysans-maraîchers : un métier exaltant, essentiel, pluriel, *ancré là*, réfugié là, mais aussi exigeant, accaparant, sans ménagement. Un métier, entre artisanat et engagement, qui est pour nous riche de sens : politique et poétique, social, pédagogique, écologique et paysager.

Au bout de ces 5 années, j'ai besoin de faire une parenthèse, de me sourcer ailleurs et autrement, de faire un pas de côté, parce que d'autres projets germent, aussi parce que je souhaite me *nourrir* d'autres *matières* - il y a la terre, il y a les corps, il y a les mots, il y a les idées, il y a les oiseaux.

Qu'est-ce qu'être paysanne ? Qu'est-ce à dire de cultiver ? De nourrir ceux qui nous entourent ? Et ici, quel déploiement ?

Comment nous nous mouvons dans un espace - espace physique et de pensée ? Comment nous créons cet espace, avec quels gestes et quels mots ? Et comment croiser ceux des autres ?

La ferme de Champandré bien sûr continue son chemin et ses jardins, mais sera en repos de légumes pendant une campagne : ce sont les plantes à distiller qui vont s'épanouir. [Il y aura bien des carottes, oignons et pommes de terre pour l'automne ! mais pas de marché hebdomadaire comme ces années]. L'alambic chauffe, fume et hume de bonnes plantes, en été celles qui se plaisent aux jardins - le bleuet, les menthes, la camomille, le serpolet,... -, en hiver celles des hautes futées, celles des forêts, pour en tirer l'huile essentielle. Vous pouvez retrouver les huiles et eaux florales de Champandré dans les magasins bio du Jura, et bientôt dans le Pays de Gex.

Merci très sincèrement à vous toutes et tous.  
À bientôt !

#### Pain bio – Ferme des Agités

La Ferme des Agités à Bersaillin, qui a un stand sur la foire depuis deux ans, livre le magasin "La Vie Claire" à Saint-Claude tous les vendredis, La Ferme des Agités peut en profiter pour livrer du pain à d'autres endroits, entre Saint-Claude et Saint-Laurent-en-Grandvaux.

Si vous êtes dans ce secteur, vous pouvez vous regrouper et trouver un endroit de livraison facilement accessible et les contacter au 07 78 17 80 56.

#### Magasin à reprendre – La Marjolaine

Le magasin "La Marjolaine", rue du Pré, à Saint-Claude, cherche repreneur ! Anne-Marie Liagre, l'actuelle propriétaire du fond de commerce, veut arrêter et aimerait que ça reste un magasin d'alimentation bio.

Vous pouvez la contacter au:

06 43 02 50 11  
courriel: lamarjolaine.39@orange.fr  
Ce pourrait-être aussi une opportunité pour des envies au sein d'Humeur Bio ?

#### Ouverture de magasin – Biocoop à Saint-Laurent-en-Grandvaux

Les gérants de l'enseigne Biocoop des Rousses, Philippe et Béangère Puech, ont ouvert un nouveau magasin à Saint-Laurent-en-Grandvaux, le 25 janvier. Ils se sont engagés sur une offre de produits alimentaires 100% bio et sans OGM, avec fruits et légumes de saison fournis par cinq maraîchers locaux, de la viande de Morbier, du pain au levain de quatre boulangers bio jurassiens...

Biocoop, 2 quartier de la Savine (03 84 41 27 07).  
Ouvert le lundi 14h30 à 19h. Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Samedi non stop de 9h30 à 19h.

