



Dégustation Locale

*Jardiner et
consommer autrement
en Maurienne...
C'est possible !*

**Jardin
partagé de
Mosaïca**

Page 5



**La Malle
Faim de
jeux**

Page 7





Ateliers de français de Saint-Michel de Maurienne

Lundi 23 avril, en partenariat avec l'Espace Culturel le Savoie, Mosaïca a organisé une soirée ciné-rencontre autour du film documentaire « *Atelier de conversation* » de Bernard Braunstein. À cette occasion, une exposition a été présentée dans le hall du cinéma pour illustrer, sous la forme d'un recueil de paroles, les ateliers de français mis en place sur Saint-Michel. À la suite de la projection, les 60 personnes présentes à cette soirée se sont retrouvées autour d'un verre pour échanger avec les bénévoles et les apprenants.

Cela fait 6 ans que Mosaïca met en place des ateliers de français. Cette année, 12 bénévoles et 26 apprenants se rencontrent chaque semaine par petits groupes pour apprendre la langue française.

Cette exposition est un regard croisé entre Paris et Saint-Michel de Maurienne. Elle sera à nouveau exposée :

- Le 8 juin lors de notre assemblée générale à la salle de fête de Saint Martin La Porte.
- Le 20 juin dans le hall du cinéma l'Astrée à Chambéry lors de la projection du film « *Atelier de conversation* ».
- Du 1er au 30 juillet dans les locaux de Mosaïca.

Vive la famille

Pour faire vivre activités et services, Mosaïca met en place des espaces collectifs de réflexion où bénévoles, partenaires et salariés se retrouvent. Chacun peut participer et apporter ainsi sa pierre. Les familles étant au cœur de notre action, nous leur proposons des rencontres afin de créer du dialogue entre elles mais aussi des moments privilégiés de partage lors d'activités communes basées sur la convivialité et l'échange.

Un groupe « famille » pour quoi faire ?

- > Rencontrer d'autres parents et échanger avec eux sur des préoccupations communes.
- > Proposer des actions et services qui apportent un appui dans le rôle de parent et favorisent les moments d'échanges familiaux.

Les actions programmées ce printemps

Sortie familiale à Walibi avec le service de la Communauté de communes, atelier de fabrication de couches lavables, goûter partagé au jardin de Mosaïca, vente de livres à 1 euro pour faciliter la lecture, réflexion sur les jeunes et les écrans....

Quels projets ?

Ceux que vous voudrez : pause-café, sorties, ateliers parents / enfants, groupes de parole, conférences... toutes les formes d'expression permettant d'accompagner et de soutenir les parents.

C'est vous qui décidez.

N'hésitez pas à rejoindre ce groupe « famille », il existe pour vous et ne vivra qu'avec vous.

Contact : Patricia Magnin – référente famille 04 79 56 66 09.

Édito

Alimentation durable et locale

Ce thème résonne aujourd'hui chez plusieurs personnes, celles qui sont sensibles aux enjeux environnementaux, celles qui se soucient des questions liées à la santé, celles qui s'attachent aux liens avec les producteurs, aux paysages agricoles qui marquent un territoire.

*Les collectivités élaborent des PAT (Plans Alimentaires Territoriaux) ; de nombreuses associations s'emparent du sujet pour mettre en place des actions concrètes. Nous en avons l'exemple dans ce numéro avec « *Consommer autrement en Maurienne* » qui met en place un groupement d'achats pour rendre accessible certains produits locaux.*

Je suis persuadée qu'il faut redonner du sens à l'alimentation et recréer le lien entre production et consommation, au travers de différentes thématiques : production, saisonnalité, territoires, patrimoine, cultures alimentaires, goût et spécificités des produits, métiers, etc.

Le jardin est un excellent support pour appréhender ces questions, c'est un terrain de découverte pour nos cinq sens, une façon d'accéder à des produits frais, de comprendre comment pousse une plante potagère. C'est un projet à petite échelle qui permet de comprendre les enjeux sociaux et environnementaux à une échelle plus grande, et donc l'impact de l'Homme sur son environnement.

*J'invite grandement les personnes à rejoindre le jardin partagé de Mosaïca : « *Pour les bénévoles investis, produire des légumes fait sens car il amène l'idée que chacun peut se nourrir par son propre travail* ».*



Fanny FLORET
Chargée de mission
Éducation à l'environnement





Manger local : un idéal ?

Qui n'a jamais rêvé de consommer au quotidien des aliments sains, goûteux, respectueux de l'environnement et de la condition animale, tout en étant produits localement et accessibles financièrement à toutes les bourses ? Ce rêve est peut être en train de devenir réalité grâce aux réflexions actuellement menées par la toute jeune association « *Consommer autrement en Maurienne* ». Derrière ce nom se cache le désir de rendre accessible à tous une alimentation à la fois saine et locale...

Scandales alimentaires aidant, nous sommes de plus en plus nombreux à revendiquer le droit à une alimentation plus sûre, plus saine pour notre organisme et plus respectueuse de notre environnement. Une enquête menée par le CREDOC en 2015 ¹ fait apparaître que les principales caractéristiques de qualité pour lesquelles le consommateur serait prêt à payer plus cher un produit alimentaire sont la fiabilité (93%), le goût (91%) et le respect de l'environnement (87%). Et si l'on regarde d'un peu plus près les mots clés les plus cités par les consommateurs en terme d'alimentation de qualité, ceux du début des années 2000 : « *Bon, goût, prix, frais* » sont désormais largement détrônés par les suivants : « *Bio, producteur local, sain et naturel* ». Le consommateur serait donc de plus en plus en recherche de facteurs de rassurance tels que les produits issus de l'agriculture biologique, naturels et des produits bruts fabriqués à proximité.

C'est en se basant sur des constats locaux similaires que l'association « *Consommer autrement en Maurienne* » ² vient de voir le jour. À son bord, des consommateurs qui souhaitent mettre de la cohérence entre leurs convictions et leurs actes d'achats. Noélie fait partie de l'aventure depuis le début : « *Lors de la projection du film Food Coop témoigne-t-elle. Un reportage montrant le fonctionnement d'un supermarché autogéré où 16000 membres travaillent 3 heures par mois*

QUALITÉ DE L'ALIMENTATION Les 20 mot-clés les plus cités ¹



Année 2000



Année 2015

¹- Source : enquête Tendances de consommation, 2015, CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie)

²- Association à retrouver sur facebook : <https://www.facebook.com/groups/945508758963502/about/>



Une autre nourriture est possible !

Cela vous embête d'acheter des produits qui font trois fois le tour du monde avant d'arriver dans votre assiette ?

Vous souhaitez avoir aux informations relatives à l'origine et au mode de fabrication des produits que vous achetez ?

Vous désirez avoir accès à une nourriture saine, de qualité et accessible financièrement ?

Alors rejoignez le collectif pour partager vos idées et vos propositions.

CAEM

Consommer autrement en Maurienne
mail : contact.caem73@gmail.com
Site Internet : consommerautrementenmaurienne.fr

Pour
78 %
des français
la qualité est le critère le plus
important dans le choix d'un produit
alimentaire.

Près de
9 français
sur 10
sont prêts à
payer plus cher un produit
si la production de celui-ci
respecte l'environnement.

bénévolement pour pouvoir y acheter des produits de qualité au meilleur prix. Une discussion s'en est suivie et une dizaine de personnes ont décidé de garder contact en vue d'éventuels projets en lien avec l'alimentation locale sur la vallée. En décembre 2017, un premier groupe d'une centaine de personnes s'est formé pour réfléchir à différentes questions : comment manger bio, local et moins cher sur la vallée, comment manger mieux et comment s'organiser pour accéder à cette alimentation. Suite à cette réunion, nous avons décidé de former un groupe actif de réflexion, qui a abouti à la création de l'association fin 2017, qui se démarque des autres associations par une forme de gouvernance peu habituelle ». « Notre fonctionnement collégial privilégie un pouvoir de décision horizontal, poursuit Méлина, adhérente à CAEM. Ici, donc, ni Président, ni Trésorier ou Secrétaire. Tout le monde est sur le même pied d'égalité de manière à ce que chacun se sente entendu et puisse apporter sa pierre à l'édifice. En cas de désaccord, tout le groupe est sollicité pour apporter des idées afin de lever les oppositions. C'est très satisfaisant pour tout le monde ».

Côté projets, l'une des premières idées de l'association est de mettre en place un groupement d'achats. « Notre collectif pourrait constituer un pouvoir d'achat non négligeable et demander la distribution de certains produits locaux et de qualité que nous nous engagerions à acheter régulièrement ». Le deuxième axe de réflexion de l'association porte sur le rassemblement de toutes les informations relatives à la consommation locale sur notre vallée : les producteurs locaux, bio, ceux qui pratiquent la vente directe, les structures qui commercialisent et ou, les associations éventuelles : « Au-delà du simple fait d'acheter, il serait intéressant de pouvoir regrouper toutes ces données sur un même support, de manière à mettre en lien producteurs et consommateurs, mais aussi de créer une synergie entre tous les acteurs de la démarche ».

Démarche portée plus généralement par le Syndicat de pays de Maurienne, via le développement du programme LEADER³. Financé par le Fond Européen agricole pour le développement rural, celui-ci représente une enveloppe budgétaire de 1,5 millions d'Euros pour mettre en œuvre une stratégie en Maurienne d'ici 2020. S'appuyant sur une agriculture organisée et sur des produits phares, cette stratégie met l'alimentation au cœur d'une démarche de valorisation des ressources du territoire. Le Beaufort et l'agneau de montagne sont considérés comme des produits marqueurs identitaires à partir desquels il sera possible de diversifier les productions locales (maraîchage, vignes, volailles) et d'élargir le panier de produits transformés (ex : confiture, charcuterie, miel...). « Quatre actions phares sont développées





Le jardin partagé de Mosaïca

Un jardin, des aliments

actuellement sur notre territoire, témoigne Christel ROMERO, gestionnaire de ce projet, tout d'abord la production et la transformation de produits alimentaires de montagne dans le cadre de microfilères, comme par exemple l'aide apportée à un maraîcher en agriculture Biologique à Saint Julien Montdenis (Les Jardins de Saint-Julien). Ensuite la commercialisation de produits en circuit court, avec le projet "Terroir de Maurienne", lieu à la fois de promotion et de commercialisation de produits locaux mais aussi de rencontre et d'échanges, avec la mise en place d'ateliers culinaires, de dégustations et de formations proposées aux consommateurs par les artisans concernés ». La sensibilisation de la population à l'agriculture de montagne constitue le troisième volet du programme LEADER : « Nous avons récemment aidé au développement du projet de création de rucher pédagogique "À la cime du rucher" à Albiez-le-Jeune... » poursuit Christelle. Pour finir, citons également la coopération avec les autres initiatives côté italien avec le GAL "Escartons e Valli Valdesi ". Le point commun entre toutes ces initiatives ? Garder une qualité de production tout en respectant les ressources naturelles et créer du lien entre les dynamiques territoriales et les acteurs publics et privés de la vallée. Gageons que désormais, tout concoure à la concrétisation de ces projets.

3- LEADER : Liaison Entre les Acteur du Développement de l'Economie Rurale. Pour toute information, contactez Myriam NGUYEN, la personne en charge de l'animation de ce programme au Syndicat des pays de Maurienne.

Depuis maintenant 3 années le jardin partagé de Mosaïca vit au gré des saisons et des dynamiques portées par chacun. Pour les bénévoles investis, produire des légumes fait sens car il amène l'idée que chacun peut se nourrir par son propre travail.

Les animations autour du jardin partagé de Mosaïca créent de belles occasions de sensibiliser les plus petits à l'environnement (partenariat pédagogique avec le centre de loisirs l'Eterlou), de faire découvrir aux enfants la plante qui va avec le légume, d'apprendre et d'observer la vie dont un jardin a besoin pour produire des légumes (création d'un «carré biodiversité» : richesses de la diversités d'insectes, de plantes...).

Un jardin potager c'est également un lieu de rencontre entre ceux qui aiment produire et ceux qui aiment manger ! Par exemple des liens se créent entre l'association « Les croqueurs de Pommes », des particuliers qui souhaitent transmettre les gestes qu'ils connaissent, des adultes et des familles qui saisissent la possibilité de rencontres conviviales pour s'échanger des recettes.

En parlant de recettes, la récolte collective du jardin est également une jolie opportunité de cuisiner. Pique-nique, repas partagés, portes ouvertes du jardin, ateliers cuisine sont autant d'occasions de goûter sa production, de faire des liens entre tous, d'échanger et de transmettre.

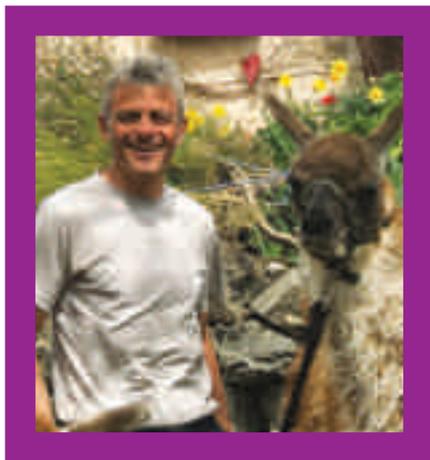
Un potager c'est comme un repas : partagé, il prend toute son ampleur !

TÉMOIGNAGES

“ Améliorer la qualité de notre alimentation et soutenir un modèle d'agriculture respectueux de l'environnement ”

Gilles TOSCA

Consommateur des "Paniers bio mauriennais"



Depuis 3 ans nous prenons chaque semaine de mai à octobre un panier de légumes bio d'ici, complété parfois de pain, yaourts, fromages et viande. Pourquoi adhérer aux Paniers Bio Mauriennais ?

Améliorer la qualité de notre alimentation : ça je peux le choisir ! L'air qu'on respire, on ne le choisit pas ; mais ce qu'on mange, on peut le décider.

Choisir de soutenir un modèle d'agriculture respectueux de l'environnement, un enjeu important en tant qu'ancien paysan fromager à Valloire. Après avoir travaillé dans le monde agricole intensif en Champagne, je veux soutenir des paysans, pas des industriels de la terre.

Et tout logiquement quand des paysans mauriennais s'organisent pour faciliter un accès direct à leurs légumes, pain et produits laitiers bio, ça nous a séduit.

Plusieurs familles de Valloire et Valmeinier s'étant inscrites, on a pu faire une rotation pour récupérer le panier bio chaque semaine, d'abord à St-Jean puis désormais à St-Michel. Bref ça fonctionne !

Ajoutez à tout ça le plaisir de connaître ceux qui nous régaleront, vous comprenez pourquoi je vous encourage à adhérer. Plus on sera nombreux, plus cela confortera l'existence de ces fermes bio d'ici, et encouragera l'installation de nouveaux producteurs. C'est d'ailleurs pour cela que je m'intéresse de près aux projets de la jeune association Consommer Autrement en Maurienne, qui fait la part belle à l'agriculture locale, bio, et qui veut en faire profiter le plus grand nombre.



Amandine COSTERG

Productrice à Beaune et fondatrice de l'association "Paniers bio mauriennais"

“Pour les consommateurs comme pour les producteurs...”

À l'origine de la création de l'association les Paniers Bio Mauriennais nous étions plusieurs producteurs à faire le même constat : certains de nos clients nous faisaient remarquer qu'il était difficile pour eux de se rendre sur chaque lieu de production.

Nous nous sommes alors réunis. Nous avons tous envie de créer quelque chose de sympa autour de nos produits, pour les vendre, les faire connaître tout en gardant l'aspect convivial de la vente en directe.

Nous voulions un fonctionnement attrayant et pratique, aussi bien pour les consommateurs, que pour les producteurs.

Nous avons tout d'abord créé une association, les Paniers Bio Mauriennais, dont l'objet est la mise en commun des moyens de communication et de commercialisation entre agriculteurs, artisans, transformateurs certifiés en agriculture biologique, locaux et de terroir, et les adhérents consom'acteurs.

L'association a également pour objet la promotion de l'agriculture biologique en Maurienne.

Nous avons ensuite mis en place une plateforme internet, avec un système de commande hebdomadaire. Les consommateurs choisissent les produits qu'ils souhaitent et valident leur commande jusqu'au dimanche soir. Nous les accueillons le mercredi en fin d'après-midi pour leur restituer leurs produits. Depuis cette année, nous avons trois points de retrait : le centre social Mosaïca à St Michel, la Boulangerie le Pain de Jean à St Julien et la Ferme de la Fournache à St Jean.

Même si nous sommes dans les premiers moments des Paniers Bio Mauriennais nous sommes ravis de voir les encouragements et l'enthousiasme des personnes qui participent à son fonctionnement (les consommateurs, les producteurs mais aussi Mosaïca !).

Nous savons à quel point il est nécessaire de communiquer sur l'agriculture biologique afin qu'un grand nombre de Mauriennais comprennent ses valeurs, son intérêt et, nous rejoignent dans ce beau projet.

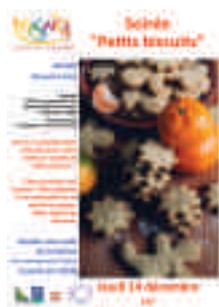
Diversification alimentaire : quelle alimentation pour votre bébé ?

Comme tout parent, c'est une question que vous vous posez dès lors que vos enfants sont en âge de goûter aux joies de l'alimentation. Trouver ce qui paraît le plus adapté est un challenge. La diversification alimentaire est, pour un enfant, une période particulière aux enjeux multiples : elle représente en effet une adaptation sensorielle qui lui permettra d'élargir sa palette de goûts en lui faisant découvrir des saveurs et des textures nouvelles. Apparaissent alors les premiers questionnements : à partir de quel âge introduire les aliments ? Par lesquels commencer ? Quelles précautions prendre ?

Pour vous apporter quelques réponses à cette multitude de questions, Mosaïca, avec l'appui du Programme-Malin, met en place rencontres et ateliers parents-enfants. Par exemple :



Atelier cuisine du monde lors de Familles en fête 2017 à St-Martin-la-Porte



Faire découvrir la saveur de VOS petits biscuits et votre recette !



Cuisine d'un gâteau de pain, semaine « Manger bio et local c'est l'idéal ». Espace culturel le Savoie St-Michel-de-Maurienne



Mardi 13 mars, présentation du programme malin à la crèche d'Orelle, pendant la grande semaine de la petite enfance



Atelier pâte à crêpes et pâte à gaufres, en lien avec la bibliothèque de St-Michel-de-Maurienne, dans le cadre de la nuit de la lecture.



La boîte à goûter

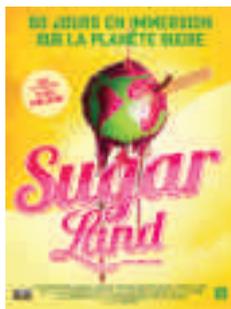
De 2 à 5 joueurs - À partir de 6 ans

En partant à l'école, les enfants emportent leur goûter pour la récréation. Ils devront observer, pour chacun des composants du goûter choisis, les divers niveaux de déchets et comment réduire les déchets du goûter. Ils chercheront à faire la meilleure combinaison possible : boîte à goûter, pas d'emballage superflu, conditionnement réutilisable, pas de gaspillage alimentaire... et apprendre ainsi les meilleurs gestes pour manger sainement en limitant les déchets.

Ce jeu est un des 6 jeux de société de la mallette pédagogique Faim de jeux, sur l'alimentation saine, locale et équitable réalisés par les ACAs de Maurienne et les écoles de la vallée. **Il est disponible à Mosaïca et vous pouvez venir l'emprunter pour jouer avec vos enfants autour de cette thématique.**

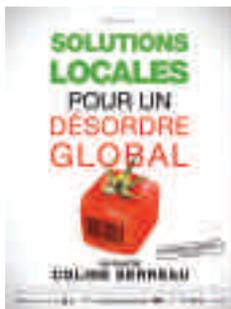


À L’AFFICHE



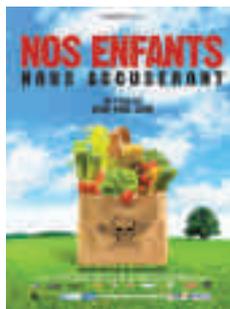
Sugarland

de Damon Gameau (2014)
Le sucre est partout ! Toute notre industrie agroalimentaire en est dépendante. Comment cet aliment a-t-il pu s'infiltrer au cœur de notre culture et de nos régimes ? Damon Gameau a décidé de tester les effets d'une alimentation haute en sucre sur un corps en bonne santé. À travers ce voyage ludique et informatif, il pose des questions sur l'industrie du sucre et s'attaque à son omniprésence dans nos supermarchés.



Solutions locales pour un désordre global

de Coline Serreau (2010)
"Les films d'alertes et catastrophistes ont été tournés, ils ont eu leur utilité, mais maintenant il faut montrer qu'il existe des solutions, faire entendre les réflexions des paysans, des philosophes et économistes qui, tout en expliquant pourquoi notre modèle de société s'est embourbé dans la crise écologique, financière et politique que nous connaissons, inventent et expérimentent des alternatives."
Coline Serreau.



Nos enfants nous accuseront

de Jean-Paul Jaud (2008) :
La courageuse initiative d'une municipalité du Gard qui décide d'introduire le bio dans la cantine scolaire du village. Le réalisateur brosse un portrait sans concession sur la tragédie environnementale qui guette la jeune génération : l'empoisonnement de nos campagnes par la chimie agricole et les dégâts occasionnés sur la santé publique.



Bienvenue Emilie !

Animatrice Mosaïca

C'est avec beaucoup de plaisir que j'ai intégré l'équipe de Mosaïca le 19 mars dernier. Je viens du monde de la formation professionnelle pour adultes. Le milieu associatif est nouveau pour moi et je découvre chaque jour sa force et sa dynamique. Ma mission principale consistera dans un premier temps à travailler sur la thématique des personnes âgées, personnes isolées.

AGENDA

LUNDI 9 JUILLET

Mosaïca propose une sortie en car au départ de St-Michel de Maurienne pour le **concert d'Amir** (concert à 21h30 au château des Ducs de Savoie à Chambéry, dans le cadre des Estivales en Savoie). Sortie gratuite, sur inscription.



SAMEDI 28 JUILLET

Mosaïca organise une **sortie nature à la ferme du Fardelier à Beaune autour de la traite des brebis.**



SAMEDI 15 SEPTEMBRE

Pique-nique partagé des associations Maurienne Galibier, autour du four à pain de Valmeinier. Nous serons accueillis par l'association de sauvegarde et de valorisation du patrimoine de Valmeinier.



ORELLE
VALLOIRE
VALMEINIER
ST-MARTIN-D'ARC
ST-MARTIN-LA-PORTE
ST-MICHEL-DE-MAURIENNE

MOSAÏCA CENTRE SOCIAL

Tél. 04 79 56 66 09
ou 06 33 21 60 04
ou 09 63 68 98 07
contact@centresocialmosaica.fr
www.centre-social-mosaica.org
25 bis rue du Général Ferrié
731 40 Saint Michel de Maurienne
Du lundi au vendredi
de 9h à 12h15 et de 13h30 à 17h15.
Fermé le mardi matin.

Télégraphe.com

