

# BILAN DE L'ACTION LA FÊTE PAYSANNE D'AUTOMNE 2023

Portée par l'association Chemin Cueillant et le Foyer Rural d'Azillanet



### INTRODUCTION

Nous vous présentons ici le bilan des deux jours de la Fête Paysanne d'Automne, qui s'est déroulée à Azillanet, les 6 et 7 octobre 2023.

Cet événement a lieu depuis 2015 à Azillanet. Initialement porté par l'association Chemin Cueillant, nous avons été rejoints en 2017 par le Foyer Rural d'Azillanet, ainsi que par des citoyens et villageois d'Azillanet et alentours.

Le groupe de pilotage du projet est appelé « Collectif d'organisation de la Fête Paysanne », il rassemble une vingtaine de personnes bénévoles. Pour mener à bien le projet, les bénévoles sont regroupés en commissions, proposent et mettent en œuvre les différents axes du projet (marché, conférence dégustée, animations militantes, etc.). Une salariée de l'association Chemin Cueillant assure la coordination du projet dans son ensemble. Cette année, une nouvelle coordinatrice, Mélissa Moles, a pris le relais d'Héloïse Saunal à la coordination de la fête après 8 éditions de construction et de dur labeur pour rendre cet évènement aussi beau et structurant pour le territoire du Minervois. Merci à Héloïse pour tout le travail accompli, et bienvenue à Mélissa dans cette expérience enrichissante.



### RAPPEL DES OBJECTIFS

- 1. La sensibilisation du grand public aux questions environnementales, écologiques, et aux problématiques agricoles et alimentaires locales, ainsi que la diffusion de savoirfaire paysans et artisans locaux.
- 2. Le soutien et le développement du tissu social local.
- 3. Le soutien et la mise en avant des acteurs économiques, culturels et associatifs locaux engagés pour l'écologie.













**OBJECTIF 1:** La sensibilisation du grand public aux questions environnementales, écologiques, et aux problématiques agricoles et alimentaires locales, et la diffusion de savoir-faire locaux.

#### • Organisation d'une conférence dégustée

Cet évènement original - que nous avons organisé cette année pour la troisième fois - consiste en un spectacle comestible qui célèbre et marie la (bio)diversité, les produits locaux et paysan·ne·s, l'art et la convivialité. Il est cocréé dans son intégralité par des cuisinier·e·s professionnel·le·s, des paysans arboriculteurs, éleveuses, vignerons, apicultrices, boulangers, maraichères et citoyens, tous et toutes bénévoles de la conférence dégustée.

Il s'agit de mettre à l'honneur les productions locales et issues de pratiques agroécologiques (légumes, céréales, viande, vin et fromage), de faire s'exprimer les paysan·ne·s et les cuisinier·e·s sur leur lutte, leur parcour, leur histoire...

Cette année, ce sont des cantines associatives et militantes qui ont été mises à l'honneur :

- Lo chapas, une cantine qui intervient dans des événements militants pour soutenir les luttes par la cuisine ;
- La Cuisine d'ailleurs à Béziers, cuisine hébergée par le centre d'accueil de La Cimade, représentée dans la soirée par 7 bénévoles étrangers en situation de régularisation ;
- La nouvelle cantine, association fondée par Pierre-Yves Rommelaere, cuisinier de la cantine du collège de Lézignan-Corbières. Pierre-Yves a cuisiné le dessert avec les enfants du village d'Azillanet, le mercredi qui a précédé l'évènement. Les enfants ont aussi aidé à servir les assiettes dans la soirée.

La thématique générale était donc l'alimentation durable et populaire. C'est l'idée que manger local, bio et durable n'est pas réservé aux classes supérieures de la société et qu'une autre alimentation est possible, pour toutes et tous. C'est ce qu'expriment ces cantines de luttes populaires et militantes à qui nous avons donné la parole et confié la cuisine

105 personnes ont réservé pour cette conférence dégustée (nous n'avons pas pu ouvrir davantage de places, faute d'espace disponible). Une famille de migrants de 5 personnes a pu bénéficier du repas gratuitement. Nous avons tenu à faire ce geste dans un esprit

d'inclusion sociale et de solidarité. Le repas était à prix libre, le prix conseillé était de 20€, un prix soutien à 25€ était proposé. Un bar à vin était installé sous le chapiteau pour accompagner les mets et les vigneron·ne·s ont présenté leurs vins en introduction de chaque mets.









#### L'organisation de tables-rondes et conférences

Plusieurs conférences ont eu lieu tout au long de la journée, dans le but de transmettre des savoir-faire, de sensibiliser le public et de lui offrir des temps d'échanges avec les paysan·ne·s et militant·e·s.

Une présentation sur la biodiversité dans les vignes et l'impact des pratiques agricoles a été réalisée dans la matinée du samedi. Cet exposé présentait les résultats du stage mené par un étudiant de Supagro Montpellier à Chemin Cueillant sur l'effet des pratiques agricoles sur la flore et les insectes dans les vignes du Minervois, d'après les inventaires floristiques et entomologiques réalisés en 2023.

Les 9 vigneron·n·es concerné·e·s par l'étude ont assisté à cette restitution et les résultats de biodiversité relatifs à leurs parcelles ont été communiqués à la fin de la Fête Paysanne. L'un d'eux a animé la restitution avec le président de Chemin Cueillant, Philippe Lelong, vigneron à Azillanet. L'assistance était aussi remplie de paysan·ne·s adhérent·e·s à l'AOC Minervois, au Cru La Livinière et de coopérateurs.

Cette année, l'invité phare pour la conférence de l'après-midi était l'anthropologue Bénédicte Bonzi, auteure de l'ouvrage *La France qui a faim*, publié aux éditions Le Seuil en mars 2023. La conférence portait sur l'échec du modèle agricole productiviste et des

systèmes d'aides alimentaires français. Au cours de sa thèse, Bénédicte Bonzi a eu l'occasion de côtoyer différentes structures d'aides alimentaires, en particulier Les restos du Cœur. Ses observations l'ont conduite à développer le concept de « violences alimentaires », concept selon lequel le bénéficiaire de l'aide -et aussi le bénévole- sont soumis aux violences de ne pas pouvoir choisir leur alimentation en fonction de leurs besoins alimentaires ou de leur religion, et sont contraints de manger des produits issus de l'industrie agroalimentaire. La suite de la conférence fut consacrée à la présentation des formes de résistance qui se sont développées ces dernières années en opposition à ce système productiviste. En particulier, le concept de la Sécurité Sociale de l'Alimentation a été présenté. Le groupe lézignanais de SSA qui est en train de se constituer au niveau de la ville de Lézignan-Corbières était représenté par 4 de ses participants : La Maison Paysanne de l'Aude, MP2 Environnement (une structure d'insertion sociale et de soutien à l'environnement), l'Atelier Paysan et Chemin Cueillant.

La conférence a eu lieu sous le chapiteau qui était comble, malgré la forte chaleur de ce mois d'Octobre.

La table ronde a été suivie par une séance de dédicace du Livre de Bénédicte Bonzi organisée par la librairie Le Nom de l'Homme qui avait un stand au marché. Les échanges ont pu ainsi se poursuivre de manière informelle.







D'autres animations ont eu lieu tout au long de la journée : une visite d'un jardin à Azillanet sur le thème de la gestion de l'eau, une dégustation de vins, du land'art, une tombola, une gratiféria, la roue de la fortune paysanne, une animation cirque pour les enfants, des jeux en bois, un troc de semences paysannes...

# • La mise en place de pratiques durables et éco-responsables sur le lieu de la fête

Nous essayons d'avoir le maximum de pratiques écologiques dans notre organisation. Par exemple, l'ensemble des repas sont confectionnés à partir de produits issus d'une agriculture locale et biologique. Nous utilisons sur place des toilettes sèches et mettons en place le tri sélectif. Aucune vaisselle jetable n'est utilisée/autorisée sur le site. Un système de vaisselle en libre-service est mis à disposition du public et des producteurs tout au long de la journée pour que chacun·e soit responsable de sa vaisselle. Les supports de communication sont imprimés sur du papier recyclé.

Le fait de mettre en œuvre l'ensemble de ces pratiques sur la fête tend à sensibiliser le public et montre qu'il est possible d'organiser des événements grand public en toute écoresponsabilité.

#### • Un marché associatif

Comme chaque année, des associations locales et de collectivités œuvrant sur la thématique de l'écologie ont tenu un stand sur le marché et présenté leurs projets : le PNR Haut-Languedoc, le Biocivam de l'Aude, Greenpeace Narbonne, l'Atelier Paysan, Arbres et Paysages 11, Un pas de côté, l'Institut Ecocitoyen et Environnemental de l'Aude, Solidarité Paysans...

Comme l'année dernière, nous avons constaté que les stands associatifs étaient de plus en plus nombreux à nous rejoindre sur le marché : 14 associations et collectifs militants.



**OBJECTIF 2 :** Soutenir et développer le tissu social et associatif local et mixer les publics

#### • L'implication d'un large réseau de bénévoles

25 bénévoles (tous habitants du village ou des communes voisines) siègent à l'année au sein du comité d'organisation de la fête et sont organisés en commission. Cette année, 3 nouvelles personnes ont souhaité rejoindre le comité d'organisation.

Avant, pendant et après la fête, 50 personnes sont venues aider à installer le site et faire vivre et fonctionner la fête. Un planning des bénévoles a été diffusé au sein de nos structures organisatrices et partenaires afin de permettre d'impliquer largement le public sur la fête.

Sur les supports de communication de la fête nous invitons tous ceux qui le souhaitent à venir bénévoler avec nous.

#### • La co-construction de l'événement avec les associations locales

Nous souhaitons que cette fête rassemble les villageois et implique au mieux les associations locales dans le but de renforcer la communauté locale. C'est pourquoi nous sommes partenaires du Foyer Rural d'Azillanet, qui nous soutient par du bénévolat et la mise à disposition de moyens techniques et financiers. Cette année nous avons également mobilisé les associations des parents d'élèves des calandrettes de Bize-Minervois et Rieux-Minervois, en leur proposant respectivement de tenir un stand de restauration sur le marché le samedi et de préparer le repas du samedi soir.

La conférence dégustée a été co-construite avec 3 associations populaires locales : La cuisine d'ailleurs à Béziers, la cantine Lo Chapas et La nouvelle cantine.

Enfin, 14 associations et structures locales ont tenu un stand sur le marché et ont proposé des animations en lien avec leurs thématiques respectives.

# • L'implication des enfants du village à travers la réalisation d'un projet poétique

Notre objectif est aussi de réussir à impliquer et faire venir des personnes du village et des alentours, qui spontanément ne se seraient pas rendues sur la fête. Cette question est complexe, et cela demande de réfléchir aux moyens à employer pour toucher tous ces publics. Une des stratégies que nous avons mise en place cette année a été la réalisation d'ateliers avec les enfants du village. Laure Cécilio, une artiste locale, a animé des séances de poésie avec les enfants de l'école et leur instituteur, Mathieu Vies.

La restitution de ce projet poétique a été proposée en ouverture de la Fête Paysanne, ce qui a permis aux parents d'élèves de se rendre sur l'événement, curieux d'écouter leur enfant poétiser et de venir profiter de la soirée qui a suivi. Un livret a été élaboré, répertoriant le fruit de leur travail et vendu à prix libre.











**OBJECTIF 3 -** Soutien des acteurs économiques et culturels locaux engagés pour l'écologie

#### • La mise en place d'un marché paysan et artisan

Cette année le marché a rassemblé 72 exposants dont 14 associations, ce qui représente 10 exposants de plus par rapport à l'année 2022. En fin de journée, un questionnaire de satisfaction a circulé, un moyen pour nous de savoir où nous améliorer les années suivantes.

Les résultats de ce questionnaire sont : 70% des exposants sont très satisfaits du marché et 30% sont satisfaits ; tous sont prêts à revenir l'année prochaine ; leur chiffre d'affaires est globalement stable ou en légère diminution par rapport aux années précédentes, mais cela semble être dû au contexte économique général, car la plupart d'entre eux observent cette diminution sur tous les marchés auxquels ils participent. La forte chaleur est peut-être aussi responsable de cette baisse de fréquentation car le site dispose de très peu d'ombre (ce qui n'est pas gênant normalement en octobre, mais qui pour la première fois l'a été cette année). Il s'agit là encore d'un impact du changement climatique sur la vie économique du Minervois.

# • L'utilisation directe des produits du marché dans l'organisation de la fête (buvette et repas)

Toute la cuisine est réalisée à partir des produits du marché, afin d'en faire la promotion, de soutenir économiquement les paysan·ne·s et être en cohérence avec les éthiques et les valeurs que nous portons.

Les bières du bar proviennent de la Brasserie de Solongo, également présente sur le marché, représentée par Léo Berthet, paysan-brasseur de la céréale au fût, labellisé AB.











#### • La programmation culturelle

Afin d'inviter la culture sur la fête, nous organisons différents temps artistiques. Cette année, nous avons réinvité la compagnie Les philosophes barbares à jouer leur spectacle « La recomposition des mondes », spectacle de mouvement et d'objets, librement inspiré des bandes dessinées d'Alessandro Pignocchi. Ce spectacle parle de révolution dans un monde où l'opposition nature/culture serait abolie et où la pensée dominante pencherait du côté de l'animisme. Ce spectacle a réuni 200 spectateurs.

Pour clôturer la fête, nous avons organisé un concert musical et chorégraphique « Ca va valser » avec les 6 accordéons du groupe Les Rustines de l'Ange, suivi de la DJ Fugu Hystrix et son set dynamisé et dynamisant.













### COMMUNICATION

Pour communiquer sur l'événement nous avons utilisé plusieurs canaux : notre liste de mailing (environ 500 contacts), les réseaux sociaux (diffusion d'une publication tous les trois jours sur un des moments forts de la fête), notre site internet, les agendas locaux et ceux de nos partenaires, et les médias (radio, journaux, etc.). Nous avons également distribué des flyers et affiches dans tout le Minervois, Carcassonne, Béziers et Narbonne.

#### **Notre affiche**



#### Passage à la radio RCF

https://www.rcf.fr/actualite/3-questions-a-rcf-pays-daude?episode=402073

### CONCLUSION

Nous pouvons dire que cette Fête Paysanne a été une belle réussite et un moment intense de partage et de lien humain. On peut percevoir que, d'année en année, elle devient d'avantage populaire (au sens où elle draine un public plus varié et nombreux), tout en se professionnalisant et en précisant son éthique écologique et humaine.

Bien évidemment, cela n'aurait jamais pu se passer sans l'action engagée des bénévoles, ni sans le soutien financier de tous nos partenaires.

Elle a aussi été l'occasion de former une nouvelle salariée de l'association à la coordination de la fête: Mélissa, en poste depuis 2 ans comme animatrice technique fertilité des sols, arboriculture et semences paysannes. Elle a succédé à Héloïse dans cette mission dont le tuilage a nécessité de nombreuses heures de travail, reprises dans le bilan financier ci-après. Il est rassurant de constater que cette mission est transmissible en l'espace d'un an, ce qui a permis à l'association de restructurer son équipe salariée suite au départ d'Héloïse, tout en assurant la pérennité de la fête.

Enfin, nous pensons que la Fête Paysanne demeure un succès en ce qu'elle apporte des solutions concrètes aux problématiques écologiques, sociales et économiques actuelles qui se posent sur notre territoire. Elle ouvre des voies et dessine des horizons pour construire une société plus écologique, humaine, solidaire et, en définitive, heureuse.

## REMERCIEMENTS

Ce projet a été coordonné et réalisé par l'association Chemin Cueillant, en partenariat avec le Foyer rural d'Azillanet.





#### Partenaires et soutiens financiers :

















PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES ENACTION 2019-2023

Nous remercions tous les partenaires qui ont permis que ce projet se réalise.

Ce projet n'aurait jamais pu voir le jour si de nombreux·ses bénévoles ne nous avaient pas aidé à le mettre en œuvre, que ce soit à travers leur temps, le prêt de locaux ou de matériel. Un merci tout particulier à eux pour leur générosité.

Photographies: Jacob Redman

Compte-rendu rédigé, conçu et illustré par Mélissa Moles – Novembre 2023

Association Chemin Cueillant Siège: 3, rue de la Mairie, 34210 Azillanet www.chemincueillant.org – contact@chemincueillant.org