

**Fanny LACROIX**

Maire de Châtel-en-Trièves (38710),

Vice-Présidente de la communauté de communes du Trièves déléguée au tourisme,

Vice-Présidente de l'Association des Maires Ruraux de France déléguée à la transition écologique,

1<sup>ère</sup> Vice-Présidente du Centre de Gestion de l'Isère

***Bien manger ensemble à Châtel-en-Trièves***

**1. Exposé de la problématique**

***La situation :***

Châtel-en-Trièves est une commune nouvelle créée en 2017 de la réunification de deux villages : Saint-Sébastien et Cordéac. Située dans le Sud Isère, en proximité immédiate des départements des Hautes-Alpes et de la Drôme, la collectivité compte, au recensement de 2019, 463 habitants. Situé en zone de montagne, sur la chaîne du Dévoluy, le territoire de la collectivité s'étage sur des altitudes variées, de 580 m sur le flanc du Drac à 2 780 mètres au sommet du pic de l'Obiou. La commune se trouve à mi - chemin de deux agglomérations, Grenoble et Gap (1h de route de part et d'autre) et à une quinzaine de minutes en voiture de deux pôles de centralité intermédiaires : la commune de la Mure (5 000 habitants) sur la Matheysine et la commune de Mens (1500 habitants) sur le Trièves.

Châtel-en-Trièves a subi une vague de désertification rurale dans les années 1970-1980 se traduisant par une fermeture des services présents sur les deux anciennes communes. La fermeture de l'école de Saint-Sébastien a fortement marqué les imaginaires collectifs. L'ensemble des activités a été captée par le centre bourg mensois. En 2016, lorsque la commune de Cordéac apprend de la part de l'Education nationale la fermeture de son école programmée en 2018, c'en est trop pour les élus en place qui prennent la décision d'unir leurs forces pour faire front contre la fuite des services. La création de la commune nouvelle s'accompagne d'une charte fondatrice, scellée dans les murs de la nouvelle mairie, faisant de la lutte contre la désertification, de la défense de l'existence même de la Commune et des services publics de proximité le ciment politique de la nouvelle collectivité et de ses élus.

Grâce au changement du périmètre de la carte scolaire, l'école avec sa classe unique est ainsi sauvée en 2017. Une politique de citoyenneté active est impulsée en parallèle pour que chacun participe à continuer à faire vivre la commune qui est affichée comme un bien commun et comme un univers où le champ des possibles, l'accès au droit à l'existence en commun, sont ouverts à tous. La commune est baptisée par la nouvelle équipe en 2020 « Châtel-en-Trièves - Commune des possibles ». Des ateliers participatifs sont organisés par la municipalité pour une réappropriation des espaces publics. D'abord à Saint-Sébastien, sur le Domaine de Talon (domaine de 3 hectares avec 2 bâtiments patrimoniaux initialement en friche) qui a donné naissance à la Mairie siège, à un café-épicerie associatif, à des jardins partagés ainsi qu'à une carrière équestre communale à gestion associative. Cette centralité retrouvée à Saint-Sébastien par la force de l'engagement citoyen a ensuite attiré des porteurs de projets, accueillis au sein d'un vaste patrimoine communal peu occupé : un cabinet de kiné en 2019, et une compagnie de théâtre de marionnettes en 2020 donnant l'ouverture de la Maison des Marionnettes de Châtel-en-Trièves (embryon de musée interactif et jeune public sur l'art de la marionnette), en lieu et place de l'ancienne mairie de St Sébastien.

La création de la commune nouvelle et la revitalisation du Centre bourg de St Sébastien par cet exercice de citoyenneté active sont vécus par tous comme une belle réussite, portée par les médias (ZADIG – Ces maires qui changent la France – 2020). Cette dynamique conduira à la constitution de la liste « Continuons ensemble Châtel-en-Trièves », seule à candidater pour les élections municipales de mars 2020, recueillant plus de 90% de suffrages, avec un taux de participation de plus de 70% malgré la crise sanitaire, marquant un véritable consensus sur la réussite du projet de l'ancienne mandature.

### ***La problématique qui se pose pour le mandat 2020-2026 :***

Comment diffuser cette énergie sur la commune historique de Cordéac pour éviter la création au sein de la commune nouvelle d'une centralité du Domaine de Talon de St Sébastien ? L'objectif est d'autant plus important que la Charte fondatrice a inscrit comme ciment de la réunification le développement équilibré et complémentaire des deux anciennes communes.

Pour répondre à cette problématique, il est proposé de nous saisir d'une thématique riche de liant social, de désir et de plaisir partagé, de valorisation des savoir-faire locaux : le « bien manger ensemble », qui a été au cœur de la campagne municipale de 2020.

La situation du territoire pour se saisir de ce levier porteur est particulièrement favorable. Le Trièves est une terre d'agriculture et d'élevage qui, à la fois, marque l'appartenance et l'identité des populations d'origine locale, et rassemble les aspirations des populations accueillies autour du bien vivre et de l'écologie. Le *bien manger ensemble* fait partie des valeurs de cet art de vivre en milieu rural qui rassemble plus qu'il ne divise, capable de porter cette politique de transition inclusive, permettant à toutes les populations de se projeter dans une perspective de développement territorial souhaitable, à la hauteur des enjeux actuels.

Or l'art du bien manger ensemble qui autrefois se partageait sur l'espace public, à la table des cafés et restaurants, a décliné sur la commune de Châtel-en-Trièves. A l'image des autres services, les boutiques ont fermé pour se concentrer sur le centre-bourg de Mens. Pourtant, les villages restent attachés à l'activité drainée par les cafés et les auberges qui ont existé sur la commune. A St Sébastien, les citoyens ont souhaité lever en étendard sur le comptoir du nouveau café épicerie associatif O'Talon l'enseigne du « Restaurant du Châtel » retrouvée dans une ancienne bâtisse. A Cordéac aussi, les habitants gardent en mémoire le café « Marry » sur le bord de la départementale 66, volets clos aujourd'hui, et surtout l'auberge de la Marmottière, rachetée par la commune. Les habitants se souviennent de ce bon temps où il était possible de se rendre à la table de la Marmottière pour prendre une consommation, et pouvoir se rafraîchir à la piscine du restaurant. Comme le goût d'un monde révolu. Pas si éloigné que cela pourtant.

Aujourd'hui, la Marmottière fait toujours partie du patrimoine de la commune de Châtel-en-Trièves. Elle a accueilli ensuite les colonies de vacances de l'Association Temps Jeunes. Puis ce monde des colos et de l'éduc pop, lui aussi, est passé. Temps Jeunes a souhaité résilier le bail en 2018. Et maintenant ? Une cuisine collective un peu obsolète, une centaine de couchages, des salles collectives, des sanitaires, et de vastes espaces extérieurs en bordure de forêt, donnant sur le grand paysage. La tentation a été grande pour l'ancien maire de vendre ce patrimoine pesant. L'essai a été engagé juste avant les élections municipales de 2020, mais le mécontentement de la population a persuadé la nouvelle équipe d'abandonner une telle perspective.

A cet équipement en friche fait écho l'ancienne école de garçons à Cordéac, vide, sur la place de la Mairie, en bord de départementale, non loin de l'ancien restaurant Marry. C'est à cet endroit même que les habitants définissent le cœur du centre bourg. Le pouls de la vie qu'il reste à Cordéac, avec le dépôt de pain du mercredi sous l'abri bus, non loin de l'école publique sauvée par la création de la commune nouvelle.

Il se pourrait bien que l'histoire de Cordéac, dans la partition musicale de Châtel-en-Trièves, trouve son sens dans cette réappropriation publique de cet art du bien manger ensemble, symbole de l'union de la

population au travers de l'enjeu écologique. La souveraineté alimentaire. Le mot raisonne déjà depuis quelques temps sur la commune nouvelle, d'abord porté par une nouvelle association « Tous et Maintenant – Réinvestir la vie publique », créée en 2019 par l'actuelle Maire de la commune, et dont l'objet prône le développement d'une éducation populaire à la citoyenneté. Son premier sujet d'étude a été le « bien manger ensemble », invitant l'expert François Collart Dutilleul, spécialiste de la démocratie alimentaire. Conférence-débat, suivi le lendemain d'ateliers participatifs pour construire des pistes de politiques publiques afin d'élaborer des débuts de solution à l'enjeu soulevé. L'occasion de rassembler de nombreux acteurs du territoire Trièves et de la Matheysine pour structurer une nouvelle filière. Ce travail a largement alimenté la campagne des municipales. Il fait résonance avec le lancement du café-épicerie de St Sébastien, porté au démarrage par une centaine de citoyens de la commune historique, structurant l'offre de près de 80 partenaires producteurs de notre territoire.

## 2. Un nouvel axe de politique publique au cœur des enjeux de la transition

Mettre en œuvre la grande orientation du « bien manger ensemble » projetée la commune, et plus globalement le territoire si le projet est en capacité d'irradier, dans un avenir de « santé commune » (François Collart Dutilleul). L'enjeu est ici d'articuler dans un même projet de territoire les objectifs de santé des population (la qualité de l'alimentation étant un vecteur important de santé publique, notamment pour les personnes fragiles, enfants et personnes âgées), de santé de l'environnement (en participant à la structuration d'une filière agricole responsable, la politique impulsée participe à l'entretien des sols avec tous les effets positifs induits sur l'environnement), et de santé du corps social (en développant des nouveaux lieux de rencontre et de convivialité et en permettant à chacun des citoyens du village d'être intégré dans la vie du village et dans la vie politique municipale par l'accroche inclusive du « citoyen mangeur »).

Adossée aux objectifs de santé commune, la politique mise en œuvre se trouve à la confluence de quatre grandes transitions :

- ✓ La transition écologique par l'approvisionnement du projet en produits à haute qualité environnementale, issus du territoire. Ainsi le « bien manger ensemble » participera à la structuration d'une nouvelle filière agricole locale respectueuse de l'environnement.
- ✓ La transition « santé – justice », elle-même liée à la transition démographique par le fait de permettre l'accès à toutes et à tous à des produits alimentaires de qualité, notamment les populations les plus démunies.
- ✓ La transition sociale en redéployant des Lieux de bien manger ensemble en zone rurale désertifiée, vecteurs de lutte contre l'isolement, de rencontre, de lien social, d'entraide, de solidarité. Ces Lieux permettent une plus grande efficacité de l'action publique par le partage d'information et l'émergence des besoins. Mais surtout, ils permettent d'enrichir le terreau de l'innovation sociale. Les citoyens, par la rencontre et l'échange, pourront mettre eux même en œuvre de nouvelles aménités, de nouveaux services dans notre village. En effet, la commune a constaté un développement notable du tissu associatif depuis le début de la politique de réappropriation des espaces publics en 2014.
- ✓ Et enfin, la mère des transitions, la transition démocratique permettant l'élévation culturelle et politique de citoyens mangeurs, conscients des enjeux globaux et acteurs des transitions, à leur échelle et à leur mesure, complètement intégrés dans l'édifice républicain de notre France à l'échelle la plus locale et la plus accessible qu'est la Commune.

Très concrètement le projet autour *du bien manger ensemble* de Châtel-en-Trièves s'appuiera sur un outil structurant de production alimentaire, dans les locaux de l'ancienne cuisine collective de l'auberge de la Marmottière : un lieu où seront travaillés les produits de qualité du territoire, dans une logique de restauration collective. Ce lieu sera l'outil mère de notre politique qui ensuite irriguera plusieurs lieux,

sur notre commune et peut être plus largement sur le territoire. Pour la commune de Châtel-en-Trièves, le café-épicerie « O'Talon » de St Sébastien qui ne bénéficie pas de service de restauration dans ses horaires d'ouverture le soir. Et l'ancienne école de garçons de Cordéac dont la volonté municipale, confortée par un travail de co-construction des usages avec les habitants, est de la transformer en une Cantine ouverte à tous le midi : les enfants de la classe unique, le personnel communal, les élus, les habitants de la commune, les artisans, les ouvriers travaillant sur la commune et les territoires attenants, et plus globalement les gens de passage, le lieu étant idéalement placé sur la départementale 66, porte d'entrée des stations du Dévoluy. L'enjeu n'est pas ici de réaliser un nouveau restaurant, mais bien de faire émerger un lieu de restauration collective à partir des produits du territoire de grande qualité, ce qui signifie produire des repas à coût suffisamment accessible pour permettre une restauration quasi journalière pour ceux qui en ressentiraient le besoin. Le coût d'objectif de production du repas se situe à environ 5 euros. Une tarification sociale pourra être envisagée. L'expérience du « bien manger ensemble » à la Cantine tranchera avec les traditionnels services des restaurants : grands plats disposés sur les tables où chacun se sert, participation à mettre la table et à débarrasser les couverts, plats et assiettes. L'idée est de favoriser la vie en commun où chacun peut faire sa part à sa mesure. Cette démarche nous semble aussi avoir du sens du point de vue touristique pour offrir une expérience unique aux visiteurs de partage du repas avec les gens du village.

Au-delà de l'approvisionnement des lieux du *bien manger ensemble* sur la commune, l'outil de production alimentaire pourra aussi répondre à des besoins plus particuliers de la population : portage de repas à domicile pour les citoyens en incapacité de se déplacer, repas à emporter.

### **3. Publics / Ressources**

**« Le bien manger ensemble », pour une exhaustivité démocratique, condition nécessaire du « faire société »**

La politique de santé commune déclinée sur Châtel-en-Trièves relève de ce que j'appelle désormais, l'exhaustivité démocratique, dans le sens où chacun, avec ses différences, ses fragilités, peut s'inscrire d'une manière ou d'une autre, à sa mesure, dans une politique communale inclusive.

Cette ligne d'exhaustivité démocratique constitue désormais l'ADN de mon engagement politique tant nos populations ont un besoin fondamental de retrouver un ancrage de citoyenneté active sur nos territoires. C'est au niveau le plus local que nous pouvons, nous, les Maires, cultiver le terreau de la citoyenneté active en permettant ainsi de réconcilier, de créer du lien, de raccommoder les fils quelques peu distendus entre nos populations et l'Institution.

Ainsi, chaque type de public est concerné par la politique du « bien manger ensemble », en commençant par les publics fragiles. L'exhaustivité démocratique permet, en partant des difficultés des publics les plus vulnérables, de porter des solutions d'engagement à l'ensemble des autres citoyens moins éloignés de l'action publique. La considération de la fragilité porte en son sein l'universalité de la démarche.

Nos populations cibles – les plus fragiles et les plus captives – sont les enfants scolarisés au sein de l'école publique gérée par la commune, et les seniors de notre territoire, de plus en plus nombreux, et concernés par la dénutrition du fait de leur maintien à domicile à des âges de plus en plus avancés. Notre volonté est aussi de permettre aux familles monoparentales, et plus globalement aux femmes de notre commune, qui pour la plupart manquent de temps pour cuisiner des produits de qualité, et à fortiori, pour s'engager dans une forme de citoyenneté, de pouvoir bénéficier grâce à ce projet de légumes pré-travaillés ou cuisinés à la sortie de l'école des enfants.

Au-delà de ces publics cible - qui nous permettent de construire la base de cette politique publique mais ne la confisquent pas - la Cantine ouverte, ainsi que les autres lieux où se développera cet art du « bien manger ensemble », concernera tous les types de publics rassemblés sur l'espace public pour faire

société. Chacun aussi, dans sa diversité pourra bénéficier de l'outil de production alimentaire (légumes préparés, plats à emporter).

Un lien de fait sera ainsi construit et identifié entre les citoyens mangeurs, le cuisinier, et les agriculteurs et transformateurs de notre territoire. Nous porterons la connaissance et le récit des vies derrière l'assiette : le fromage de chèvre d'Alain et Sophie, les œufs de Mathilde, les pommes de terre et l'agneau de Florent, le bœuf de Jean-Pierre, d'Agnès et d'Hervé. L'enjeu est de tisser du lien entre les hommes et les femmes par le coup de fourchette et de recréer un vaste champ d'interdépendance sociale. Une des manières de faire société dans notre village.

### ***Un projet partenarial seul capable de porter l'ambition d'un service en régie publique***

La commune a recruté une stagiaire de première année de licence de Sciences po Lyon pendant l'été 2021, afin de réaliser une enquête quantitative et qualitative permettant de caractériser les besoins alimentaires de la population de Châtel-en-Trièves. Les résultats de l'enquête aboutissent à une base de 30 repas par jour, assurés par les seuls besoins de la commune.

La question de l'équilibre économique de l'outil de production alimentaire est aujourd'hui primordiale pour envisager la réalisation du service en régie. L'étude suggère que le besoin constaté sur la commune ne permettra pas d'établir cet équilibre et démontre ainsi l'importance d'ancrer le projet avec de solides partenariats. Pour autant, afin de garder la capacité à structurer des petites filières agricoles de ce territoire de montagne, le projet doit rester à petite échelle pour que les producteurs locaux puissent livrer leur production en flux de faible importance. L'équilibre est donc à trouver sur la taille de cet outil, pour à la fois assurer un équilibre économique et garantir un approvisionnement local.

Le tour d'horizon des acteurs du territoire en distribution de restauration collective met en avant l'ADMR comme pierre angulaire de notre projet. Sur le territoire des deux anciens cantons de Mens et de Clelles, cette association assure seule le portage de repas à domicile pour les personnes âgées ne souhaitant plus cuisiner. A ce jour l'association n'est pas satisfaite de la qualité des repas livrés aux personnes du territoire. Elle a retravaillé cette année son cahier des charges afin de changer de prestataire, mais sa démarche est restée sans succès. L'ADMR est donc très intéressée pour participer directement à la construction de notre outil de production alimentaire qui lui permettrait de résoudre sa problématique d'approvisionnement. Un potentiel de 30 repas par jours supplémentaires serait ainsi assuré pour notre structure, qui pourrait s'étendre aussi sur le territoire de la commune voisine de Corps qui connaît les mêmes difficultés. Ainsi nous pourrions arriver à structurer un besoin autour d'une centaine de repas par jour avec le seul partenariat de l'ADMR.

Le Département de l'Isère, par sa compétence sociale, fait aussi partie des acteurs à embarquer dans le projet. Il est en effet pleinement concerné par sa politique d'accompagnement au vieillissement de la population et d'aide au maintien à domicile. Conscients des difficultés rencontrées par les ADMR, les services du Département ont déjà lancé un état des lieux du portage de repas à domicile sur le Trièves. Il pourra être un partenaire important et un potentiel financeur de l'outil de production alimentaire.

L'EPCI du Trièves a lui aussi commencé à structurer une ligne de politique publique autour de l'agriculture et de l'alimentation par l'émergence d'un emploi à mi-temps et la nomination en 2020 d'un vice-président. Des liens de réciprocité sont en train de se tisser avec l'agglomération grenobloise se formalisant notamment par la réalisation d'un projet alimentaire inter-territorial comprenant le Trièves.

Mens, commune voisine de Châtel-en-Trièves, labellisée « Petites Villes de demain » est aussi un partenaire clé de l'initiative. Son maire est issu de la dynamique associative de « Tous et Maintenant – Réinvestir la vie publique » initiée avant les élections de 2020. Il a présidé le groupe de travail de l'association sur la souveraineté alimentaire. Mens porte aujourd'hui les prémisses d'une politique alimentaire qu'elle souhaite appuyer en réseau avec la dynamique de Châtel-en-Trièves. L'objectif serait

donc l'intégration du projet dans le cadre du périmètre élargi de cette Petite ville de demain, et cela afin de bénéficier des moyens d'accompagnement mis à disposition par l'Etat.

« Territoire zéro chômeurs de longue durée » est une expérimentation initiée en 2011 et lancée en France en 2017 ayant pour but de lutter contre le chômage de longue durée. Démarrée sur une dizaine de territoires, l'expérimentation va être étendue prochainement à cinquante territoires supplémentaires. La société civile du Trièves s'est structurée autour de l'association « Pep's », dont le siège est situé dans le bourg centre de Mens, accompagnée par la Communauté de communes, pour porter une candidature en 2022. Une opportunité importante pour l'outil de production alimentaire si la candidature Trièves est retenue, permettant le recrutement de chômeurs de longue durée au sein de ce dispositif. Ainsi une fiche action concerne la restauration collective à la Marmottière dans le dossier qui sera déposé pour émarger au dispositif. Un projet de convention liant Pep's à Châtel-en-Trièves est à l'étude.

### ***Une ingénierie à mobiliser avec des partenaires externes pour compenser les lacunes techniques d'une petite commune :***

Au-delà même de la nécessité de passer le cap de la taille critique pour faire sens économiquement, Châtel-en-Trièves, petite commune rurale, doit faire jouer des partenariats institutionnels pour enjamber son déficit d'ingénierie, ne disposant en termes administratifs que de 4 agents, tous complètement mobilisés sur les tâches quotidiennes. L'identification des acteurs et leur mobilisation sont donc essentielles pour la réalisation du projet. Voici les étapes franchies depuis le début de l'Académie des Territoires.

L'alliance directe avec l'Etat et l'opportunité du Plan de relance a permis d'aller chercher un financement à hauteur de 80% (40 000 euros) pour une remise aux normes de la cuisine professionnelle de la Marmottière qui sera en état de fonctionnement au début de l'année 2022. Par ailleurs le projet a été inscrit au programme du CRTE déposé par l'EPCI à la Préfecture.

Une coopération a été tissée avec le CAUE de l'Isère en charge d'assister les élus dans l'élaboration du cahier des charges pour la réhabilitation de l'ancienne école de garçons et le suivi de la mission d'architecture. Une première rencontre a eu lieu en septembre 2021 avec pour objectif le recrutement du bureau d'étude début 2022.

Une coopération avec la Région a permis le financement à 100 % d'une étude de redéploiement touristique du site de la Marmottière comprenant initialement une capacité d'une centaine de couchages et une piscine. Les conclusions de l'étude d'opportunité intègrent parfaitement l'outil de production alimentaire, l'élargissant en un véritable tiers lieu nourricier par la réhabilitation de gîtes de groupe et la création de séjours thématiques autour de la souveraineté alimentaire et de l'apprentissage de la cuisine. L'année 2022 verra la précision du projet global par la réalisation d'une étude de faisabilité, financée à 50% par la Région.

Un partenariat a été construit avec la SAFER pour la création sur la commune d'une « Zone d'Activité Agricole » sur terrain communal permettant l'installation d'activités de transformation de produits du territoire dans une logique d'approvisionnement de l'outil de production alimentaire.

Le point névralgique du projet restant à travailler est celui de l'équilibre économique de la structure, et de la capacité pour la commune et l'ADMR de créer un nouveau service en régie. Si cet équilibre n'était pas atteint, un partenariat public-privé devra être recherché. La prochaine étape consistera donc à concrétiser le modèle économique du futur service et définir son mode de fonctionnement. Pour cela un partenariat avec l'ANCT ou/et la Banque des Territoires pourra permettre de préciser ces dernières données pour construire concrètement le modèle de fonctionnement du projet.

#### 4. Projet de transition à engager

Le mode de gouvernement du projet s'appuie sur *la théorie du noyau* : assurer dans un premier temps une solidité du projet par l'implication et l'appropriation des acteurs pivots essentiels pour ensuite élargir la démarche de coopération progressivement : d'abord la population et les élus du conseil municipal, puis les partenaires du projet dans une démarche de coopération réelle dans la conception jusque dans le partage du risque.

##### Présentation des étapes d'implication du Conseil municipal et des habitants autour du projet municipal phare du mandat 2020-2026 :

1. Campagne municipale : un axe fort dès la campagne affirmée sur la revitalisation de la commune historique de Cordéac autour du thème du bien manger ensemble – axe légitimé par le résultat des élections municipales
2. Nomination d'une adjointe au Maire déléguée à l'alimentation-santé, en charge de la réalisation du projet
3. Pour embarquer la population : ouverture de 2 séquences démocratiques :
  - Création d'une commission « agriculture alimentation » ouverte aux citoyens volontaires qui ont ainsi cheminé avec l'adjointe dans la concrétisation du projet
  - Ouverture d'une séquence de réflexion sur le devenir de l'ancienne école de garçons pour définir les futurs usages du bâtiment cœur de bourg de Cordéac. La feuille de route des usages a été remise et validée entièrement par le conseil municipal actant les futurs usages de la Cantine ouverte et de la maison des associations de Châtel-en-Trièves
4. Caractérisation des besoins de la population : enquête quantitative et qualitative menée par la stagiaire de Sciences po pendant l'été 2021, suivi de la restitution des résultats en réunion publique en septembre 2021 avec diffusion d'un film sur le métier de la restauration collective
5. Avancer concrètement dans la réappropriation des locaux de la Marmottière pour maintenir la dynamique d'implication :
  - Emargement au Plan de Relance pour la remise aux normes de la cuisine professionnelle et le rafraîchissement des peintures de la salle de restauration attenante dans les locaux de la Marmottière (début des travaux en septembre 2021 – objectif de fin des travaux début 2022)
  - Lancement des Journées citoyennes dès réception de la cuisine et de la salle de restauration réhabilitées : La Mairie tentera très concrètement de relancer une habitude du bien manger ensemble par l'organisation des Journées citoyennes tous les 2 mois (chantiers d'entretien de diverses infrastructures communales telles que sentiers, chemins et édifices anciens patrimoniaux de la commune le matin suivi d'un banquet républicain à la Marmottière à midi).
6. Poursuivre la dynamique d'implication citoyenne dans la réalisation de la Cantine Ouverte dans l'ancienne école de garçons par l'implication d'habitants au déroulement de l'étude architecturale et ensuite des travaux de réhabilitation.

##### Présentation des étapes d'implication des partenaires :

1. Invitation de l'ADMR au Conseil municipal de novembre 2021 pour présenter le partenariat et engager la commune à travailler dans cette voie par une délibération de principe
2. Rencontre de l'association Pep's Trièves le 10 décembre pour acter le partenariat de principe
3. Sollicitation de l'ANCT et de la Banque des Territoires pour une aide au calibrage économique du projet et à la définition de la structure de fonctionnement (en attente de retour suite à sollicitation par mail)
4. Montage d'un comité de pilotage partenarial rassemblant les représentants de la Commune, de l'ADMR, de l'association Peps Trièves, de la Commune de Mens, de la Communauté de

communes du Trièves, du Département pour formaliser les objectifs partagés et la méthode de travail (1<sup>ère</sup> réunion programmée le 20 janvier 2022).

5. Objectif de démarrage du service pour la rentrée scolaire 2022.

### **Conclusion :**

Alors que les enjeux globaux que posent les transitions à l'œuvre semblent échapper au citoyen ordinaire, faisant le lit du scepticisme et du doute en la capacité de notre système politique républicain d'être à la hauteur de ce moment de l'Histoire, les Communes, et notamment les petites communes rurales, représentant 82% des communes de France et 70% du territoire national, peuvent être le lieu d'un ré-ancrage et d'une ré-appropriation du politique. Ici et maintenant, c'est dans la plus grande proximité des institutions et leur capacité à faire une place à chaque citoyen qu'une nouvelle espérance peut naître. L'alimentation constitue un liant social formidable pour faire écho entre tous les habitants d'une même communauté et les reconnecter à leur territoire, à sa richesse, à ses fragilités, à ses ressources. Par le bien manger ensemble, nous pouvons faire l'expérience d'une manière très accessible, inclusive, de nous réapproprier la politique dans le sens de faire société tous ensemble et de manière durable. Face à la complexité assénée par les discours ambiants où la technicité a pris le pas, la politique du bien manger ensemble à Châtel-en-Trièves souffle discrètement que des solutions sont peut-être à trouver dans la simplicité et le bon sens d'un coup de fourchette et du plaisir partagé.

Le 30 décembre 2021 à Châtel-en-Trièves