

# MIXAGRUMES

UN COMMUN DE L'ALIMENTATION QUI PORTE SES FRUITS • TOULOUSE-SICILE-ANDALOUSIE



## RAPPORT D'ACTIVITÉS MIXAGRUMES

**SAISON # 6 // 2023-2024**

<https://mixagrumes.fr/>

Contact : [mixagrumes@gmail.com](mailto:mixagrumes@gmail.com)

**Mixagrumes** est une association loi 1901 basée à Toulouse, qui, depuis une activité principale de groupement d'achat, expérimente par l'autogestion **un espace de démocratie alimentaire**.

*Ne pas laisser le secteur marchand comme celui de la planification étatique seuls décider de ce que l'on mange. Se réapproprié l'acte de s'alimenter, de penser ce que l'on mange et tout ce que cela suppose : des modes d'agriculture aux modes de transport, des enjeux d'accessibilité géographique, économique, de la gestion du temps disponible et du temps libre ou libéré pour se confronter à tous ces enjeux...*

Sur un principe de circuit court (max 1 intermédiaire) et sur une saison d'octobre à mai, **Mixagrumes** organise des distributions d'**agrumes** depuis la Sicile avec la coopérative *Le Galline Felici*, ou d'autres **fruits tropicaux** (mangues, avocats, fruits de la passion, anones...) avec des fournisseurs comme *Terravie* (Andalousie) mais aussi d'autres fruits ou produits transformés locaux (miel, fromage...) avec des producteurs de la région. **Mixagrumes** s'associe pour ce faire à *La Grainerie*, fabrique des arts du cirque et de l'itinérance, à Balma, lieu où s'organisent les distributions. D'autres groupes partenaires qui partagent les valeurs et principes d'action mutualisent avec nous les coûts de transports (*Respects*, les *Zéro'ines*, *Marché de producteurs de Cordes-Tolosannes*...).

### ➤ **Le mot des co-présidentes**

*La saison#6 a pris des couleurs nouvelles à l'image de la signature Mixagrumes!*

*Les axes fondateurs se sont renforcés : le groupement d'achat se densifie et se déploie - désormais l'épicerie andalouse est proposée à chaque commande, les co-productions avec les siciliens apparaissent, de nouveaux producteurs locaux font leur entrée. Nous continuons d'affirmer qu'un groupement d'achat comme le nôtre est un engagement à construire des liens durables et concrets avec nos producteurs historiques : en allant à leur rencontre sur leurs fermes en 2023, en les accueillant à Toulouse en 2024 afin de partager nos réussites et nos enjeux. Nous continuons d'imaginer nos liens futurs en fédérant d'autres acteurs concernés par l'économie sociale et solidaire, l'éducation populaire et l'accessibilité à une alimentation respectueuse de l'environnement. Pour n'en citer que quelques-uns: autres producteurs locaux, *Caissalim*, *Au cœur de ma cantine*, *Centre social de Bagatelle*, *Asso Olympe de Gouges* et *la Maison d'à côté*...*

*Forts de nos relations tissées depuis 6 ans maintenant, nous prenons soin les uns des autres selon nos valeurs, davantage à nos couleurs que celles du monde qui s'impose à nous. Les liens des bénévoles engagés sur le projet se renforcent. La fine équipe se structure en commissions et groupes de travail, analyse, compare sa démarche (enquêtes, questionnaires...) à celles d'autres groupements et reste vigilante à conserver une dynamique collective, motivante et efficace.*

*Bref, Mixagrumes reste vivante et en mouvement, alerte et à l'écoute de ses membres - adhérents, référents, fine équipe, partenaires - mais aussi des mouvements sociaux et politiques qui servent d'aiguillon ou de caisses de résonance à ses actions. Mixagrumes a les pieds et les bras dans le réel, la tête à rêver d'un monde meilleur. Mixagrumes a le souffle d'un collectif varié et fécond.*



***Cette dynamique s'est poursuivie et ancrée durant la saison 2023-2024, détaillée dans le rapport d'activités que voilà.***

*De Toulouse à l'Andalousie en passant par la Catalogne, d'autres visites apprenantes et regards croisés ont été initiés, le réseau des producteurs locaux s'est élargi.*

*A une autre échelle, un vaste travail d'enquête a été réalisé afin de prendre du recul à travers d'autres expériences de groupement d'achats solidaires (GAS) sur l'aventure Mixagrumes. En parallèle, un chantier de fond sur les enjeux de la transition écologique, articulée à ceux d'un accès pour toutes et tous à une alimentation durable et de qualité a également été lancé à travers notamment la commission TPDA (Transition Précarité Démocratie alimentaire) et l'exploration d'expérimentations inspirantes telles que la Sécurité Sociale de l'Alimentation et ou celle plus proche encore initiée dans le quartier des Izards autour du projet Au cœur de ma cantine, partenaire de Mixagrumes.*

*Enfin, la saison 6 fut aussi celle de la venue des Galline Felici à Toulouse en juin et les prémisses de nouveaux horizons de travail avec les amis-producteurs siciliens à la faveur du lancement d'une *Fondation participative* et d'un prochain rendez-vous pris en Sicile à l'automne 2024.*

*Outre la gestion déjà exigeante de tout le volet groupement d'achats, Mixagrumes c'est aussi toute cette activité-là, ce rhizome d'envies et d'horizons rêvés qu'explore – parfois peu visible – une fine équipe de mangeur.se.s motivée par le collectif, par l'aventure humaine et la possibilité de transformer et d'élargir, ensemble, notre petit monde commun.*

*Faire « école des communs » par notre démarche d'éducation populaire ...améliorer et transformer un modèle d'alimentation en confrontant, considérant, valorisant les besoins, envies et utopies de chacun.e des mangeur.se.s, producteurs/trices, transporteur.se.s...en considérant la terre et le vivant, l'interdépendance de nos choix et de nos consommations.*

*Nous y reviendrons ensemble durant cette saison, vous invitant à nous rejoindre sur les différents chantiers en cours ou prévus.*

## *Sommaire*

- 1 – Le groupement d'achat \_\_ 4*
- 2 – Vie associative \_\_ 7*
- 3 – Commission TPDA \_\_ 8*
- 4 – Voyages en Andalousie et Catalogne \_\_ p9*
- 5 – Enquête auprès des GAS \_\_ 13*
- 6 – Communication et site web \_\_ 15*
- 7 – Visite des Galline Felici \_\_ 16*
- 8 – Atlas des communs de l'alimentation \_\_ 18*
- 9 – Bilan financier \_\_ 20*





## 1 - LE GROUPEMENT D'ACHAT

Pour sa 6e saison, le groupement d'achat Mixagrumes a organisé 8 commandes avec ses deux fournisseurs 'historiques' : les siciliens des Galline Felici et les andalous de Terravie. Pour la première commande de l'année, seuls quelques produits Terravie étaient proposés, notamment les mangues dont la saison est courte, pour les sept suivantes, agrumes siciliens et avocats andalous ont représenté la grande majorité des commandes.

En volume, une 'grosse' commande - celles qui s'échelonnent de novembre à avril - représente entre 4 et 6 tonnes de fruits (et un peu d'épicerie). Pour chacune, la répartition entre produits siciliens et andalous est d'environ 3/4 et 1/4.

Dans l'ordre des fruits les plus appréciés par les mixagrumistes, nous avons :

- les oranges Navelines dont 5604 kg ont été distribuées pendant la saison,
- les oranges Tarocco pour 5076 kg,
- les avocats pour 4795 kg,
- les citrons pour 2460 kg

Au total, 32 918 kg de produits ont été distribués pour ces 8 commandes !

Lors des distributions réalisées à la Grainerie, les adhérent.e.s ont largement répondu présent.e.s pour participer à la répartition par groupe du contenu des palettes. A minima une douzaine de mangeur.ses étaient systématiquement présent.es pour faire un peu d'exercice !

Les distributions sont également le lieu de rencontre avec les producteurs locaux qui viennent apporter les commandes dites 'petits plus', mais également parfois pour proposer une dégustation !







## 2- Les producteurs locaux...des petits nouveaux !

Suite à l'Assemblée Générale d'octobre 2023, quelques adhérents ont partagé leur intérêt à participer à cette nouvelle commission dédiée aux liens avec les producteurs et productrices locaux existants et les éventuelles nouvelles propositions.

Faute d'arriver à initier et coordonner un temps convivial pour rencontrer et mobiliser les intéressés, la fine équipe a, durant la saison 6, continué de solliciter les producteurs historiques et d'inviter des nouveaux entrants.

En 2023-24, les produits des « producteurs historiques » locaux ont été proposés à la commande :

- Le poisson maraicher : truites de Benoit William et Margaux (31),
- Le miel d'Olivier, de l'Abeilleraie (65),
- les pommes et autres produits d'Esther et Tom de Jangopom (82).

La gestion du lien avec les différents producteurs – de fait – éparpillés sur le territoire mais aussi hétéroclite dans les productions elles-mêmes a amené sur cette saison à faire des choix.

Les produits lactofermentés de Manjar Viu n'ont pas été retenus, ceux-ci bénéficiant par ailleurs et désormais d'une large représentation dans de nombreuses épiceries locavores ou bio toulousaines.

De même, l'aventure avec la brasserie Moehau de Pointis-Inard ne s'est pas poursuivie, le choix ayant été fait d'expérimenter de nouveaux produits détaillés ci-dessous, ainsi que de limiter le nombre de propositions par commande mensuelle à 3 ou 4 producteurs locaux maximum.

Nouveaux producteurs en phase découverte :

- Hélène Viguié, viticultrice (31) + dégustation et parrainage ceps (31) -> depuis fév. 24
- Marilène, plants de fleurs aromatiques et médicinales (09) -> depuis avril 24
- Patrick Charneau, curcuma et autres produits (31/09) -> depuis mai 24

Le bilan de cette saison tant en termes d'énergie consacrée par la fine équipe que de satisfaction au regard des nouveaux produits proposés est plutôt positif.

Néanmoins, ce champ d'action du groupement d'achat, autour de l'accessibilité et de la valorisation de producteurs et productrices locaux, demeure toujours en chantier et continue de faire l'objet d'une réflexion – pourquoi pas plus collective – sur l'intérêt de cette démarche et le sens que nous souhaitons y donner.





## 2 – Vie associative

### **La fine équipe ...bien étoffée !**

Comme cela a été longuement évoquée lors de la saison précédente, la fine équipe, cette « organisation informelle et ouverte » qui porte différents volets d'action du groupement d'achat, s'est structurée et organisée doucement mais sûrement en cette nouvelle saison.

Lors de l'assemblée générale d'octobre 2023, différentes commissions et groupes de travail ont été présentés.

Ceux-ci ont pris forme à la hauteur du temps bénévole et du temps associatif nécessaires à la genèse d'une organisation collective élargie.

### **Commission AG & temps forts animée par Isabelle et Fanny**

Avec la Grainerie, lors de la rencontre pour signer la convention de mise à disposition des locaux pour la livraison, il avait été imaginé au démarrage de la saison un ou deux temps forts pour nourrir de manière un peu plus approfondie le partenariat (invitation sur un temps de la programmation et proposition d'un temps de présentation de l'association sur un temps d'équipe interne en début d'année 2024) .

Ainsi en janvier 2024, quelques membres de la lfe ont participé à la soirée galette, traditionnellement organisée pour les salariés et permanents de la Grainerie avec quelques préparations aux saveurs siciliennes et andalouses... (brochettes fenouil/cédrat, gâteau moelleux à la clémentine, prosecco...).

### **Commission Vie Associative et référent.e.s de groupe animée par Mathilde, Alice**

La commission AG & temps forts est venue en fin de saison (mai 2024) renforcer les actions de la **commission Vie Asso et réf de groupe** en proposant de :

- reprendre et finaliser le travail d'**enquête sur les pratiques des référents au sein de leur groupe** proposé par Alice en fin d'année 2023
- et de lancer des **temps conviviaux autour de visites de producteurs partenaires** fin avril et début mai.

Si les sondages auprès des mixagrumistes n'ont pas vraiment rencontré d'écho, les producteurs, en revanche, se sont déclarés très enthousiastes à l'idée d'accueillir des mangeurs et mangeuses dans leur ferme.





Cette initiative est ainsi demeurée en suspens, avec l'idée d'anticiper un peu plus le calendrier des visites proposées aux mangeur.ses ou d'initier des rencontres et ateliers croisés à Toulouse, dans un premier temps, lors de la saison prochaine.



A l'automne 2023, une commission thématique "Transitions, Précarités, Démocratie alimentaire" a été mise en place avec comme feuille de route initiale de réfléchir collectivement autour des notions de transition, de précarité et de démocratie alimentaire et la façon dont ces enjeux peuvent être posés au sein de Mixagrumes.

Dès le commencement et afin de faire vivre de manière la plus ouverte et la plus dynamique cette commission, il a été imaginé de proposer des temps de réflexion et d'apprentissage croisés, comme des espaces de discussion-débat autour d'un film ou de l'arpentage d'un livre choisi sur le sujet.

Durant la saison 2023-2024, cette commission a été nourrie et a nourri d'autres initiatives portées par Mixagrumes et notamment le voyage en Andalousie et les questions autour des conditions et modes de production de l'avocat.

Ainsi en décembre 2023, une projection-débat autour du dernier film de Dominique Marchais - *La Rivière* - a été proposée à l'Utopia Borderouge par l'équipe de Mixagrumes, en collaboration avec les Ami.e.s de la Terre et l'association Caracole.

Cette projection à laquelle ont assisté une 40aine de personnes a été suivie par une discussion, animée par Mixagrumes, autour de la ressource en eau et des interactions et

**RETOUR D'ANDALOUSIE**  
Soirée-rencontre autour de Terravie

Mixagrumes et Terravie vous invitent à une dégustation-discussion !

DE L'OCCITANIE A L'ANDALOUSIE  
A LA RENCONTRE DES SAVEURS &  
DES PRODUCTEUR.ICES. D'AGRUMES ET  
D'AVOCATS ANDALOUS !

Dégustation et apéritif partagé,  
suivis d'une projection et d'une discussion autour des défis  
de demain... pour l'accès à une alimentation saine et durable pour toutes et tous !

**Jeudi 25 janvier 2024 de 19h à 21h**  
à la Maison de Quartier de Bagatelle  
13 rue du Bachaga Boualam (métro Bagatelle)  
~ Entrée libre ~

Terravie MIXAGRUMES Allia Eco ASSQOT RESPECTS la Cantine





coopérations entre producteurs et mangeurs pour une alimentation plus responsable et durable... pour tout.e.s !

A la même période (fin janvier 2024) et suite au voyage en Andalousie à la rencontre des producteurs et productrices d'agrumes et d'avocats andalous de Terravie, l'équipe de Mixagrumes et les partenaires du voyage ont proposé une soirée de rencontres à la Maison de quartier de Bagatelle autour des questions que celui-ci avait fait émerger.

Cette rencontre a été l'occasion de partager une dégustation de produits d'Andalousie, mais aussi de nombreux échanges autour de la projection-discussion d'un petit film, réalisé par l'une des participantes au voyage autour des enjeux de l'agriculture andalouse, de la démarche de Terravie et des circuits-courts d'approvisionnement.

Une soixantaine de personnes, habitants du quartier, mixagrumistes et associations partenaires du voyage étaient présents sur cette soirée.

Enfin, au printemps 2024 et toujours dans la continuité de ce voyage et de la réflexion collective autour de l'élargissement de Mixagrumes à une plus large diversité de mangeur.ese, le groupe Izards / Au Coeur de ma cantine a rejoint les rangs des mixagrumistes.



## 4 – Voyage en Andalousie...et explorations en Catalogne !

### DE LA SICILE À L'ANDALOUSIE, ITINÉRAIRE CURIEUX ET ENGAGÉ DE MANGEUR.SE.S D'AGRUMES !

Au printemps 2023, soucieux de mieux appréhender les enjeux (agricoles, économiques, écologiques...) auxquels font face les producteur.ice.s à l'autre bout de la chaîne des agrumes et l'interdépendance de nos choix en tant que consommateur.ice.s, le collectif Mixagrumes a organisé un premier voyage d'étude en Sicile à la rencontre des Galline Felici.

Dans la poursuite de cette dynamique de travail et de réflexion au sein de Mixagrumes sur nos orientations et notre projet associatif notamment sur les questions de Transition écologique, Précarités et démocratie alimentaire, nous avons décidé d'organiser un nouveau voyage à la rencontre des producteurs andalous (agrumes, avocats, mangues, fruits de la passion, olives, anones...) via Terravie, notre intermédiaire de distribution à Toulouse.



Un des enjeux de ce voyage était de pouvoir aborder la problématique de l'eau, notamment dans la culture des avocats et les questions de soutenabilité qu'elle pose, ainsi que d'échanger autour des modèles agricoles innovants ou alternatifs permettant de faire face durablement à cette question.

Cet enjeu était d'ores et déjà identifié par Terravie qui souhaitait travailler avec les producteurs sur place et les consommateurs en bout de chaîne. Un projet de certification (sur l'exemple des systèmes participatifs de garantie) est ainsi et notamment à l'étude au sein du projet émergent de la coopérative ALYOLOCO.



### **Focus Terravie et lien avec Pizarra, et la coopérative ALYOLOCO...**

ALYOLOCO est la contraction des prénoms des coopérateurs associés dans ce projet : ALEXIS -> Terravie France + El Campo Feliz Espagne // YOHAN Le Citron volant à Clermont Ferrand // LOLO Les jardins d'Issan à Nantes // CORENTIN L'agrume à plumes). Ce montage est plus une sorte de société civile de moyens (SCM) qui permet à ses membres de mettre en commun les moyens techniques nécessaires à l'exercice de leur activité qu'une réelle coopérative. ALYOLOCO a bien des salariés, quatre, mais ils ne sont pas "socios" (membres).

Aucun producteur des fruits qui transitent par la coopérative n'est coopérateur.

Les associés ont chacun une entreprise personnelle en France et/ou en Espagne qui achète les fruits aux producteurs avant de les confier à la coopérative qui trie et conditionne pour la livraison en France. Ainsi, la coopérative intervient comme un intermédiaire entre les producteurs et différents groupements en France.

En Andalousie, c'est la société créée à Pizarra, El Campo Feliz SL, qui achète les fruits aux producteurs espagnols. Le conditionnement et l'expédition des fruits de l'épicerie sont alors confiés à ALYOLOCO et Terravie prend le relais sur la commercialisation dans la région toulousaine.

Du côté toulousain, Terravie, créé par Alexis Munoz et animé localement par Fabrice - qui assure la tournée des livraisons - développe depuis quelques années une démarche visant à





favoriser des modes de consommation qui prennent en compte les dimensions sociales, environnementales et économiques du producteur au consommateur, tout en préservant une forte exigence sur la qualité gustative des produits.

La démarche portée par Terravie vise ainsi à :

- Favoriser des modes de culture plus respectueux du vivant
- Défendre une agriculture à taille humaine et justement rémunérée
- Garantir traçabilité et qualité des produits à des prix raisonnables



### **...à la rencontre des producteurs d'avocats**

Co-initié par Mixagrumes et Terravie, ce voyage de 5 jours à destination de la région de Malaga – du 7 novembre au 12 novembre 2023 - a été une belle aventure, marquée par de nombreuses rencontres et d'échanges approfondis sur les questions qui motivaient ce périple.

- Le voyage s'est fait en minibus et a permis de visiter de nombreuses exploitations d'Algarrobo à Sayalonga, et jusqu'à Jimena de la Frontera, dans la région d'Algésiras.

C'est à Jimena de la Frontera, petite « oasis de fraîcheur », que nous avons rencontré les trois producteurs d'avocats auprès desquels se fournit Terravie : Pablo Gomez et son père Antonio; Antonio Castilla; Adrian Luque. Si de nombreux sujets ont été évoqués et de nombreuses fermes visitées, pour autant nous avons souhaité dans le présent livret nous en tenir à la rencontre de ces 3 producteurs et la culture de l'avocat, ce savoureux petit fruit, qui, fort de qualités nutritionnelles exceptionnelles n'en nourrit pas moins de nombreuses interrogations quant à la possibilité de continuer le cœur tranquille à s'en délecter.

Afin de partager et capitaliser les échanges et réflexions qu'a nourri ce voyage et ces rencontres, un petit livret autour de l'avocat a été « édité » par nos soins et téléchargeable sur le site de Mixagrumes.





**Voyage exploratoire du 21-25 fev 24 en Catalogne à la rencontre d'initiatives alimentaires engagées dans l'économie solidaire - partage de savoirs et pratiques locales.**



Fin février dernier, dans l'esprit de *l'école des communs*, cette démarche réflexive et exploratoire de nos manières de faire, trois membres de la fine équipe sont partis en Catalogne, rejoints sur la route par Sonia Enrique Salagre, catalane d'origine et membre d'un autre groupement d'achat situé dans les Alpes où elle vit désormais. Le groupe de Sonia a l'habitude de passer des commandes auprès de l'[Enllaç de l'Ebre](#), une coopérative de producteurs et consommateurs basée dans le delta de l'Ebre.

Durant ces 3 jours sur place, nous avons beaucoup roulé, rencontré des artisans boulanger-e-s dans la région de Valls, un producteur d'olives et d'oranges non loin de Cambrils, un ancien marin reconverti en paysan chercheur à l'Econau, site pédagogique et de sensibilisation autour notamment de la culture du Caroubier, un animateur de la réserve et du parc régional du Delta de l'Ebre qui nous a notamment parlé des cultures expérimentales de riz bio...

Il y a là bas une communauté déjà dynamique autour des enjeux agroécologiques et un réel potentiel pour mener des échanges culturels, basés sur nos pratiques respectives et des envies mutuelles de les partager sur la durée. A suivre donc sur la prochaine saison 2024/2025.





## 5 – Enquête auprès des groupements d'achats solidaires (GAS)

L'intention de départ qui a présidé au lancement de cette enquête était de croiser les expériences et les questionnements sur un certain nombre de sujets, problématiques qui après plus de 5 ans d'histoire se posait de manière plus insistante, plus récurrente dans les réunions de travail et les bilans de saison.

Durant la saison#5 et comme évoqué précédemment et lors du bilan de l'année 2022-2023, la LFE, l'équipe bénévole chargée de l'organisation de Mixagrumes, s'est étoffée pour répondre aux nombreux besoins en termes d'organisation.

En mode plus collectif, nous avons alors commencé à identifier des questions/enjeux comme la taille du groupement, les outils et l'organisation des commandes et des distributions, la communication, la comptabilité...

De fil en aiguille, c'est l'ensemble de notre projet qui s'est mis « au travail ». S'organiser pour consommer autrement, prendre en compte les enjeux de transition écologique, de démocratie et de précarité alimentaires, soutenir en direct les producteurs-trices qui défendent une agriculture paysanne et des conditions de travail dignes, il était clair que tout cela guidait notre action.

C'est donc dans ce contexte d'un premier âge de maturité que nous avons souhaité réaliser une enquête auprès d'autres groupements afin, d'une part, de nous aider à répondre aux questions que nous nous posons sur les possibles développements de notre organisation, et, d'autre part, afin de partager plus loin ces résultats avec une partie de la grande famille des groupements d'achat solidaires, en versant ces résultats au pot commun.

### La Méthode et le champ d'enquête retenu

Lors de notre voyage au printemps 2023 en Sicile à la rencontre des membres de Galline Felici, nous avons évoqué cette enquête. Ils nous ont fortement encouragé à la lancer et prêté main forte en relayant par mail notre intention de réaliser cette enquête avec un lien vers un questionnaire que nous avons bâti sur Framiforms.

**Près de 100 structures** ont été contactées en France. **19 structures ont pris le temps de répondre** aux questions fermées et ouvertes, qui portaient sur 5 thèmes :

1. L'identité de la structure,
2. Son organisation,
3. Ses outils,
4. Les lieux de distributions,
5. Les enjeux actuels, les perspectives et l'économie



## Les enseignements et pistes de travail pour Mixagrumes

Les résultats de l'enquête disponible en détail dans un document de synthèse ont mis en évidence plusieurs enseignements, notamment le fait que Mixagrumes – au regard d'autres GAS de taille comparable – parvenait "plutôt" bien à mener la première vocation d'un GAS – le groupement d'achat - avec une taille conséquente sans avoir de salarié.

Outre les distributions, notre groupement porte une seconde vocation, réflexive, pour travailler sur les thématiques de la démocratie alimentaire et des liens inter GAS.

Pour que ces réflexions naissantes puissent passer à l'action, nous devons mieux définir le comment, avec quels moyens, réseaux, structures...

Nous avons commencé à organiser des voyages d'étude (avril 2023 en Sicile, novembre 2023 en Andalousie) pour rencontrer les producteurs, cultiver une relation avec eux, persuadés que c'est aussi par le déplacement et la rencontre, par la compréhension et le partage de nos enjeux mutuels que se constitue le « concernement » de notre communauté de mangeurs-ses. Nous avons bénéficié de subventions ponctuelles. Comment rendre pérenne ce principe ?

Les GAS qui sont d'une taille plus importante mettent en place d'autres actions avec des rencontres, des animations, des systèmes de solidarité vers les populations précarisées de mangeuses/mangeurs et vers les producteurs. Ils ont parfois mis en place d'autres moyens pour le faire avec une marge sur les prix producteurs : doit-on s'en inspirer ?

Nous avons comme la majorité des autres GAS une "fine équipe" très consciencieuse, des bénévoles pour les distributions.

Quelles méthodes et quels moyens pour élargir et renouveler, au fil des saisons, les forces vives ? Doit on et comment essaïmer pour pouvoir accueillir plus de monde ?

Autant de questions que cette première enquête a posé comme autant de jalons, de chantiers pour les années qui viennent, et le dessin à venir d'un projet associatif en devenir.







Depuis sa création, c'est à travers une liste de discussion que la plupart des informations importantes circulent : commandes, feu vert pour le paiement, informations relatives aux distributions. En parallèle, une deuxième liste a été mise en place à l'usage des uniques référents de groupes pour ne pas encombrer quand cela n'était pas nécessaire la première.

Un espace sur Framaspace a été ouvert cet année, basé sur Nextcloud, suite logicielle open source. Il vise à terme à remplacer le drive lié à notre adresse Gmail, limité à 15GO. Nos différentes archives, photos, sons et vidéos de voyage commençaient à prendre de la place !

Cet espace est pour le moment partagé entre les membres de la fine équipe et pourra s'ouvrir à terme à l'ensemble des adhérents pour faciliter le transfert d'informations.

La saison 2023/2024 a été l'occasion de créer une première version d'un site internet destiné avant tout à expliquer plus facilement notre fonctionnement aux adhérents, à partager le calendrier des commandes et distributions, à mettre à disposition un formulaire permettant de s'inscrire sur la liste d'attente et à rendre compte de l'actualité des différents groupes de travail et commissions. Il reste à ce stade encore tributaire de la disponibilité des membres de la fine équipe pour l'actualiser mais remplit déjà son rôle de site vitrine de l'association. Il est hébergé chez une coopérative « Ouvatton » et s'appuie sur le logiciel open source Wordpress pour faciliter la publication. Il est accessible à l'adresse : [www.mixagrumes.fr](http://www.mixagrumes.fr)

L'association a fait le choix pour le moment de ne pas investir les réseaux sociaux, dans l'idée première de ne pas avoir à gérer de nombreuses demandes pour intégrer le groupement d'achat. Mais cela a pour effet d'invisibiliser du même coup l'autre versant de notre action autour des communs de l'alimentation. À creuser...





## 7 – Visite des Galline Felici en Occitanie !

Déjà évoqué auparavant, un des grands temps forts de cette saison 2023-24 fut la venue, du 7 au 10 juin dernier, d'une douzaine de producteurs et productrices et employé-e-s du consorzio des Galline Felici.

En tournée de Toulouse à la Rochelle, à la rencontre des mangeur.ses d'Aquitaine et d'Occitanie, les Galline Felici ont inauguré leur voyage à Toulouse.

Trois jours de rencontres rythmés par des découvertes réciproques, des échanges, des visites de projets toulousains en lien avec l'alimentation et des moments conviviaux nombreux.

Dès le vendredi après-midi, le groupe de Galline, accompagné de quelques mixagrumistes, a ainsi pu visiter EDENN, tiers-lieu de coopération et d'expérimentation dédié à l'agriculture urbaine, à l'alimentation responsable et à l'économie circulaire situé au Nord de Toulouse, dans le quartier des Izards.

Cette première rencontre a été l'occasion d'une présentation et d'une visite du lieu par l'équipe d'EDENN, mais aussi des partenaires du projet, en l'occurrence la Caissalim Nord, une des expérimentations toulousaines de sécurité sociale de l'alimentation et VRAC (Vers Un Réseau d'Achat en Commun), association favorisant l'accès du plus grand nombre à des produits de qualité issus de l'agriculture paysanne, biologique et équitable à des prix bas.





Le groupe de Galline s'est ensuite retrouvé le samedi dans la journée pour l'Assemblée générale de RESPECTS à Cugnaux, un des partenaires de Mixagrumes et de Galline sur le volet groupement d'achat mais aussi la visite de deux fermes de la région toulousaine. Enfin, après une soirée de retrouvailles un peu plus festives au Petit Bouillon à Soupetard, la venue des Galline Felici a été marquée par un temps fort ouvert à l'ensemble des mixagrumistes à travers la proposition d'une rencontre-discussion et d'un repas partagé à la Maison d'à côté, mise à disposition par l'association Olympe de Gouges, à Saint Cyprien. Ce temps de rencontre et d'échanges avec les Galline Felici a notamment été l'occasion pour eux et elles de nous présenter les prémices d'un projet de fondation, qui fera sans doute une partie de l'actualité de Mixagrumes pour la saison à venir, et dont il sera à nouveau question lors de l'assemblée générale.

En effet, l'équipe de Galline Felici travaille depuis quelques mois sur une nouvelle entité juridique pour renforcer les liens entre producteurs et consommateurs des Galline Felici, que ce soit à travers les projets de soutien à l'agriculture tels que les co-productions et les autres formes de soutien aux producteurs mais également de nouveaux projets, nouveaux liens tournés davantage vers l'extérieur. On vous en dit plus...tout bientôt.

Pour clore ces trois jours de rencontres, les Galline Felici et Mixagrumes se sont retrouvés pour un dernier temps de visite à la Grainerie et un déjeuner aux Cornichons, restaurant de la Fabrique des arts du cirque, également partenaire de Mixagrumes.

Au-delà de la visite d'un lieu emblématique de la relation qui noue nos deux collectifs, cette matinée fut aussi l'occasion de participer ensemble à un temps original d'atelier animé par l'équipe de l'École des communs, partenaire du premier voyage de Mixagrumes en Sicile en 2023, autour de la présentation et de l'arpentage collectif de leur Atlas des communs de l'alimentation, nourri pour partie de cette première rencontre en Sicile avec les Galline Felici, que nous avons déjà évoqué en mots et en image à l'AG de juin 2023.







## 8 – Atlas des communs de l'alimentation

L'École des communs de l'alimentation « penser/panser nos liens au vivant » est une démarche de recherche action engagée depuis 2021/2022, dans laquelle Mixagrumes travaille les enjeux de démocratie alimentaire, depuis les pratiques d'une communauté active et consciente que nous constituons, composée, pour l'essentiel, de paysans producteurs et de mangeurs.

Ce travail a mobilisé et continue de mobiliser une bonne vingtaine de personnes, au sein de l'association et en dehors, à travers le partenariat engagé avec trois associations porteuses du projet à l'échelle nationale (Remix the Commons, Artfactories/outresparts et B.A.Balex). Trois autres terrains sont concernés : L'Après M à Marseille, la fédération des murs à pêches à Montreuil ainsi que l'écosystème des acteurs d'une filière du blé au pain dans le Vercors.

À Toulouse, ce travail d'enquête a notamment permis d'analyser et de documenter une étape importante pour notre association : l'appropriation plus collective des enjeux de notre fonctionnement et des valeurs sous-jacentes peu ou pas explicitées, depuis un partage et une prise en compte progressive des difficultés inhérentes et très concrètes d'une gestion entièrement bénévole, jusqu'aux objectifs plus généraux d'écriture d'un projet associatif en quête de lui-même.

L'effort consacré à répondre au premier objectif très opérationnel – comment on se partage les tâches – n'aurait su se faire au détriment d'un second : celui de nourrir une réflexion sur des enjeux de transition, de démocratie alimentaire, sur notre relation aux autres acteurs du territoire. Bien au contraire, à mesure que nous avançons sur nos modalités de fonctionnement, se posaient de nouvelles questions, s'ouvraient de nouvelles perspectives d'action. Parmi celles-ci, une semblait évidente : si nous voulions engager /concerner plus d'adhérents mangeurs et mangeuses de Mixagrumes dans une relation durable qui puisse faire sens pour elles et eux, il nous fallait bâtir un nouvel imaginaire, rendre plus vivante cette relation entre nous, notamment depuis les territoires des producteurs des fruits qui arrivent sur nos tables. Comment construire ce « concernement » autrement ? Aller rencontrer les Galline Felici en Sicile tombait sous le sens.





L'atlas des pratiques alimentaires en commun, restitue ce cheminement. Il se compose de plusieurs livrets, dont un consacré à Mixagrumes et au voyage en Sicile effectué en avril 2023, avec les planches et aquarelles dessinées par Jérôme Dupré la Tour, artiste graphiste complice de l'aventure, les analyses de Hugo Martorell, chercheur québécois et quelques notions repères pour circuler dans ce corpus non exhaustif et évolutif. Des versions numériques et papier seront finalisées au cours du semestre 2024. À suivre !





## 9 – Bilan financier

### CF. Documents annexés.

Le volume des achats auprès des Galline Felici a légèrement diminué (-5%) par rapport à l'année dernière, et se situe pour cette saison à hauteur de 53 652€.

Pour mémoire, le compte de résultat de Mixagrumes ne comptabilise pas les achats auprès des autres producteurs, qui sont réglés directement par les mangeurs soit à Terravie pour les produits espagnols soit aux producteurs eux-mêmes pour les produits locaux.

A titre informatif, le volume des ventes auprès de Terravie était de 37 289€. Auxquels s'ajoutent 1 987€ auprès de Jangopom, 246€ de truites, 192€ de miel... Ne sont pas comptés ici, les plants d'aromatiques de Marilène, ni le curcuma de fin de saison, ni les vins sélectionnés par Hélène. Cela représente donc près de 100 000€ d'achats alimentaires qui transitent par notre communauté de mangeurs.

Le voyage d'étude en Andalousie à la rencontre des producteurs des Galline Felici a été financé par le solde de la subvention du Conseil Départemental à hauteur de 900€, ainsi que par les contributions personnelles des voyageurs à hauteur de 786€. Il est au final resté 280€ à charge de l'association.

En ce qui concerne la venue des Galline Felici à Toulouse, leur accueil a été intégralement

pris en charge par l'association et force bénévo, à l'exception d'une participation de l'École des communs aux frais de restauration. Les 1 200€ de dépenses sont essentiellement des frais d'alimentation.

Les autres dépenses relèvent essentiellement des frais de fonctionnement de l'association.

La mise en place d'une adhésion d'un minimum de 7€ qui laisse à chacun la possibilité d'ajuster sa contribution en fonction de son groupe de mangeurs et de ses moyens a permis d'augmenter les ressources de l'association, le montant global des adhésions s'élevant à 2 883€ cette saison (soit un peu plus de 11€ / adhérent).

La subvention qui figure au bilan a été versée par le FDVA (Fonds de développement de la vie associative) dans le cadre d'un appel à « nouveaux projets innovants » et sera utilisée pour la saison 2024-2025.

Les dépenses constatées d'avance sont de fait à rattacher à cette subvention, puisqu'il s'agit des dépenses déjà effectuées pour préparer le voyage de mixagrumistes à la rencontre des Galline Felici dans le cadre de parcours de visites auprès des producteurs engagés dans des activités de produits transformés et du festival du poulailler qui se tiendra en Sicile fin octobre.

