FONDS ÉPICURIEN

PROVENCE

Rapport annuel 2021

EDITO

« Manger, c'est incorporer un territoire »

C'est par cette formule imagée qu'un géographe français traduisait, il y a plus d'un siècle, le lien entre l'alimentation et la terre. Par ces mots, il est dit qu'un territoire a une saveur et que les mangeurs font entrer dans leur corps les lieux où ils habitent. A l'heure de la mondialisation de nos produits, déconnectés de plus en plus de leur provenance et de leur nature nourricière, pouvons-nous encore faire nôtre cette maxime de Jean Brunhes ?

Ce qui, il y a un siècle, relevait d'un constat revient aujourd'hui comme le slogan étendard de l'alimentation durable.

Car si notre voracité se portait vraiment sur notre territoire, celui que nous avons sous nos pieds, qui sert d'écrin à nos vies et nos activités, cela ne serait-il pas le meilleur moyen d'en prendre le plus grand soin ? Et ce tout en faisant attention à ceux qui, de la fourche à la fourchette, contribuent à le rendre comestible.

Pourrons-nous alors un jour nous mettre à table pour « manger » la Provence ?

Depuis quelques années, de plus en plus d'acteurs travaillent à rendre la Provence plus durable, plus résiliente, plus juste et plus savoureuse en plaçant l'agriculture et la nature au cœur ou en limite du tissu urbain.

Retrouvez, dans ce rapport annuel, les initiatives mises en lumière et soutenues par le Fonds Epicurien durant l'année 2021.

Lancé en Provence en 2014, le fonds de dotation œuvre à soutenir des filières, des modes de production et de distribution mais aussi à favoriser la sensibilisation et l'accessibilité du plus grand nombre à l'alimentation bonne et juste.

Bonne lecture et bon appétit !
Epicurieusement,

Tatiana

Tatiana de Williencourt
Co-fondatrice du Fonds Epicurien

Rapport Annuel 2021

FONDS EPICURIEN PROVENCE

ENGAGEMENTS 2021

11 PROJETS SOUTENUS

53 300 € LEVÉS

AXE 1 : Sensibiliser aux enjeux d'une alimentation durable

- L'école comestible
  - Le Congrès Mondial de la Nature à Marseille (UICN)
  - L'école Air Bel à Marseille
- Le Refugee Food
  - Le Refugee Food Festival
  - Le Refugee Food Education
- Marcelle
  - Le média en ligne
  - Le print spécial alimentation durable
- Aix-Marseille Université
  - Concours DD en Trans
- Agir pour le Vivant
  - Le Festival
  - Prix des Femmes engagées pour le vivant - Les épicuriennes du vivant

AXE 2 : Soutenir les filières agricoles vertueuses

- Forêt Modèle de Provence
  - L'arbousier
  - Les produits Slow Food

AXE 3 : Rendre accessible à tous des produits bons et justes

- Les grandes Tables de la Friche la Belle de Mai
  - Les grands Marchés

L'ÉCOLE COMESTIBLE

En 2021, le Fonds Epicurien favorise le premier essaimage régional de l'association L'école comestible en soutenant financièrement son déploiement en Provence à travers 2 actions :

La mise en avant des ateliers de L'école comestible au Congrès Mondial de la Nature (UICN) qui s'est tenu à Marseille en septembre :

- 4 ateliers « cagette de saison » (avec des maraîchers : le Talus, Jean-Baptiste Anfosso, Remy Van Den Bussche, Julie Levard)
- 1 atelier cuisine "du jardin à l'assiette" avec le chef Armand Arnal de la Chassagnette
- 1 table ronde sur la biodiversité dans l'assiette animée par Christophe Lavelle avec Nadia Sammut (La Fenière et Komensal), Camille Labro (L'école comestible) et Tatiana de Williencourt (Fonds Epicurien).

&

Le lancement des premiers ateliers de L'école comestible au sein d'une école en Provence. C'est à l'école élémentaire Air Bel, située dans le 11 ème arrondissement de Marseille, qu'une classe de CM1 a démarré les ateliers. La "cagette de saison", les "goûts primaires" et "de la graine aux légumes" seront bientôt suivis d'autres ateliers en 2022.

L'école comestible est une association fondée en 2019 par Camille Labro, journaliste et auteure. L'école comestible a pour but d'essaimer l'éducation comestible, de la terre à l'assiette au sein des écoles et auprès des enfants et de leurs familles. Éveiller et éduquer les enfants au goût dès la maternelle, de la fourche à la fourchette, en intégrant des cours de jardinage et de cuisine, des explorations et des manipulations autour des grandes thématiques transversales (le légume, la fermentation, anti-gaspi, goûts d'ici et d'ailleurs, semis/semences, etc..) au sein des programmes de l'Education Nationale.

L'équipe Provence de L'école comestible est composée de Stéphanie Croce, Emilie Laystary, Lison Postel et Saskia Porretta.

REFUGEE FOOD

En 2021, le Refugee Food Festival s'est tenu du 15 au 20 juin à Marseille. Le Fonds Epicurien a soutenu cette édition qui a fait participer 10 restaurants et adresses marseillaises : le Cinéma La Baleine, La femme du Boucher, La Cité de l'agriculture, le Bar Gaspard, Ouréa, le Couvent Levat, les Eaux de Mars, Opéra Zoizo, la Maison Montgrand, la Boulangerie Pain Pan, la Laiterie marseillaise.

En 2021, le Fonds Epicurien a permis de lancer le programme Refugee Food Education dans deux établissements de la région : Collège des Chartreux, Marseille 4ème et Collège Longchamp, Marseille 1er.

La programmation de ces journées permet aussi la découverte des patrimoines culinaires d'ici et d'ailleurs, grâce à une programmation culinaire dans les réfectoires, des interventions autour de l'alimentation (L'école comestible) et des projections de films documentaires. Plus de 400 collégiens sont ainsi sensibilisés.

Initiative citoyenne, le **Refugee Food** Festival consiste à créer des collaborations culinaires inédites entre cuisiniers réfugiés et restaurateurs locaux, le temps d'un festival gourmand et solidaire. Depuis 2016, 19 villes internationales ont été mobilisées, 45 000 citoyens ont participé et près de 400 cuisiniers réfugiés ont été accueillis dans autant de restaurants de tous horizons. Faire évoluer les mentalités, permettre l'insertion professionnelle des réfugiés dans un secteur en tension et rassembler autour de la table, telles sont les missions de ce festival gourmand et solidaire !

Convaincue que l'intégration des personnes réfugiées passe en partie par une meilleure connaissance de leurs cultures, l'association Refugee Food lance un projet de sensibilisation dans les collèges. Ce programme innovant, nommé Refugee Food Education fait suite à une expérimentation faite avec l'agence des Nations Unies pour les réfugiés dans le Calvados. Il vise à faire évoluer les regards et contribue à donner les moyens aux jeunes, dans le cadre de l'école, de prendre part à une société plus ouverte à l'accueil des personnes réfugiées et des populations en détresse. Ce programme est développé en collaboration avec les équipes pédagogiques.

MARCELLE - LE MÉDIA DE SOLUTIONS

En 2021, le Fonds Epicurien a reconduit son parrainage de Marcelle, média de solutions pour sa thématique alimentation durable. Convaincus que notre mode de production et de consommation alimentaire peut avoir un impact positif, sur notre territoire en particulier, nous nous réjouissons qu'un média s'attache à décrypter les initiatives inspirantes qui apparaissent autour de nous. Le soutien apporté au journal permet de rendre accessible gratuitement des articles liés à l'alimentation durable.

Petit florilège d'articles parus en 2021:

- Le grand retour du pistachier en Provence
- Un enfant qui plante un légume va forcément le manger
- Frederic Denel, le startupeur devenu payculteur
- Les bienfaits de la ferme en partage
- La Cité de l'agri fait sa crise de (super)croissance
- Chloé Fenech, des marchés de producteurs au e-commerce

Édition d'un « Print » spécial Alimentation durable par le Fonds Epicurien

Edité en 5 000 exemplaires, ce print rassemble des articles réactualisés ou inédits qui mettent à l'honneur les initiatives qui tendent à faire de Marseille une ville nourricière.

Marcelle est un journal de solutions en ligne et interactif. Lancé en 2018 par des journalistes de la presse locale et nationale, c'est un média qui s'intéresse tout particulièrement aux actions et aux initiatives qui impactent en bien ou en mieux la société. Constructifs, solidaires, reproductibles, utiles à l'individu et à son environnement au sens large. Marcelle, c'est aussi un pas de côté par rapport à l'actualité dite chaude. Un regard distancié. Du temps pour rencontrer les acteurs de solutions.

À ce jour, 9 thématiques sont parrainées : alimentation (le Fonds Épicurien), économie (RushOnGame), recherche (Enerlis), société (FRAC Provence-Alpes-Côte d'Azur), environnement (Tenergie), culture (Mucem), solidarité (Tempo One), éducation (Le ZEF) et santé (AP-HM).

CONCOURS DD EN TRANS D'AIX MARSEILLE UNIVERSITÉ

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST TRANSDISCIPLINAIRE

En 2021, le Fonds Epicurien, partenaire historique du concours, a reconduit son soutien auprès d'AMU pour la 6ème année. Ce concours, destiné à des étudiants portant des projets en lien avec le développement durable, voit chaque année nombre de projets en lien avec les thématiques de l'alimentation durable et du vivant.
Cette année, contexte sanitaire oblige, le concours a eu lieu en distanciel.

- soutien pour la mise en oeuvre du concours en distanciel
- soutien pour la remise des prix : abonnements annuels au média Marcelle offerts aux 48 lauréats

Les lauréats catégorie AMU

- 1er prix : Sentier biodiversité et bien être (Faculté de Science)
- 2ème prix : pOllen (IUT)
- 3ème prix : Poubelles pour recyclage de masques (IUT et Faculté de Droit et de Sciences Politiques)

Les lauréats catégorie actions locales, territoriales et autres

- 1er prix : L'art au service de l'environnement (INSPE)
- 2ème prix : Luttons contre la disparition des abeilles (Faculté d'Economie et de Gestion)
- 3ème prix ex aequo :
  - Recyclage masqué (IUT et Faculté de Sciences) et
  - Envie : Environnement et innovation sociales (Faculté d'Economie et de Gestion)

Le Concours DD en TRANS' est une volonté de la part de l'Université de valoriser les projets pédagogiques des étudiants d'AMU au travers d'une thématique transversale, d'actualité et touchant toutes les formations. Ce format apporte une approche ludique et conviviale, permettant de créer des échanges entre les étudiants et les enseignants de différentes formations, de partager les connaissances de chacun et par conséquent de créer un véritable réseau au sein de la communauté étudiante d'AMU.

AGIR POUR LE VIVANT

En 2021, le Fonds Epicurien a reconduit son parrainage auprès du Festival Agir pour le vivant et son prix dédié à l'alimentation durable. En effet en 2020, 1ère année du Festival, le Fonds Epicurien a créé le prix des Femmes engagées pour le vivant qui récompense une épicurienne du vivant qui agit concrètement sur un des axes de notre mission auprès de l'alimentation durable "produire-sensibiliser-rendre accessible".

- Reconduction du parrainage du Festival, soirée à la croisière et avant première du film de Cyril Dion, « Animal ».
- Prix des Femmes engagées pour le vivant - les épicuriennes du vivant : Lauréate : L'école comestible

De gauche à droite : Tatiana de Williencourt - Françoise Nyssen - Camille Labro - Stéphanie Croce

Agir pour le Vivant vise à organiser dans la durée un programme de réflexions et d'expérimentations territoriales afin de repenser la manière avec laquelle l'ensemble du vivant se côtoie et notre façon d'habiter le monde aujourd'hui. Rencontres, ateliers, résidences et expositions, projections sont organisés dans ce sens, à Paris et en Arles.

FORÊT MODÈLE DE PROVENCE

En 2021, le Fonds Epicurien maintient son soutien à l'association Forêt Modèle de Provence. L'aide apportée favorise en particulier : **l'avancement des programmes de recherche sur l'arbousier.**

L'organisation d'une journée spéciale dans le Var ouverte au public pour mettre en avant les actions et la philosophie de l'association Slow Food dans la région (Provence et Côte d'Azur). Marché de producteurs, présentation des actions de Forêt Modèle de Provence, présentation du mouvement Slow Food et de son convivium Sud avec Raoul Michel et Mayalen Zubillaga, déjeuner "assiette Slow Food", visite et découverte des produits de la forêt, le pistachier lentisque et l'arbousier.

Forêt Modèle de Provence est une structure qui a pour rôle de conceptualiser une gestion durable des espaces forestiers. Ses actions se construisent au sein de son territoire de référence, à savoir les massifs de l'étoile, du Garlaban, de la Sainte-Baume, ainsi que des Maures.

L'association soutient notamment :

- la construction d'une filière sur l'arbousier
- la relance de la production de pistache
- la valorisation des bois locaux et de certaines essences locales en huiles essentielles

LES GRANDS MARCHÉS

LES GRANDES TABLES DE LA FRICHE LA BELLE DE MAI

En 2021, le Fonds Epicurien a pérennisé son soutien aux grands Marchés, rendez-vous saisonnier et singulier, dont il est un des fidèles contributeurs depuis leur création en 2016. Cette année, le Fonds a soutenu spécifiquement :

La tenue du grand marché d'été du 28 juin autour des cuisines africaines qui a réuni, en plus des maraîchers, producteurs et éleveurs locaux, des dégustations, plateaux débats et démonstrations sur les cuisines africaines.

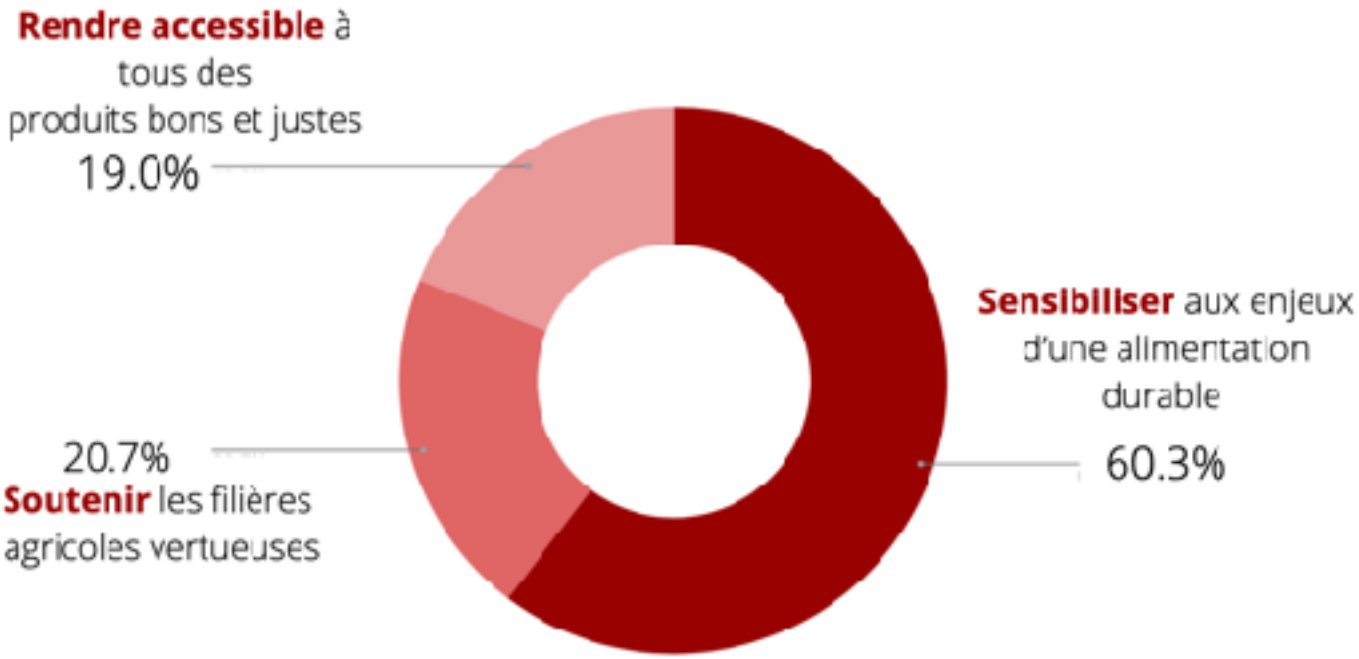
En 2010, le **marché de producteurs** a vu le jour à la Friche la Belle de Mai à l'initiative des **grandes Tables** et de producteurs de la région. Le projet? Créer un marché nocturne comme une place de village qui soit un lieu d'échanges, de détente, de débats et de rires où on peut boire, manger, se rassembler… Pari réussi!

À partir de 2016, quatre fois par an, au rythme des saisons, le marché du lundi se transforme en grand Marché, accueillant pour l'occasion une trentaine de producteurs. Lors de ces rendez-vous un thème culinaire est exploré, mis en scène au travers d'installations et de propositions diverses.

Toujours soucieux de raccourcir le chemin entre producteur et consom'acteur, de valoriser les savoir-faire et de soutenir les pratiques du territoire, les instigateurs de ce rendez-vous souhaitent orienter ce marché sur les rails de l'agriculture paysanne et insuffler une réflexion autour des notions du bien-manger et du consommer autrement.

FONDS ÉPICURIEN
PROVENCE

Le Fonds Epicurien a été créé en 2014 afin de soutenir financièrement des projets à but non lucratif qui agissent pour une agriculture et une alimentation plus durable en Provence. Ce fonds de dotation travaille à fournir un meilleur accès à une alimentation produite dans le respect de la biodiversité, des écosystèmes ainsi que des métiers et des savoir-faire qui y contribuent.



Bilan de la répartition des projets soutenus par le Fonds Épicurien depuis 2014

Merci à tous nos donateurs

Gouvernance

Bureau
Tatiana de Williencourt
Thomas de Williencourt
Violaine Pernot

Membres du Comité
Edgard Baudin
Stéphanie Brunengo
Laurent Collin
Tatiana de Williencourt
Thomas de Williencourt
Nicolas Jeuffrain
Violaine Pernot
Hervé Pernot
Chloé Pigeon

Fonds Epicurien Provence
24, rue Neuve Sainte-Catherine 13007 Marseille
www.fonds-epicurien.fr