

La vie simple, c'est maintenant...



*L'équipe de préparation du **Congrès CVX aout 2015 à Cergy-Pontoise** est heureuse de vous rendre compte des orientations durables annoncées et remercie tous les participants de leur très large adhésion à ces choix. Tout au long de la préparation, le respect de la création a été la ligne directrice, au premier rang de laquelle nous avons placé l'homme : le compagnon en premier lieu, mais aussi celles et ceux que nous voulions rencontrer et vous faire rencontrer, celles et ceux qui font vivre le tissu économique et associatif qui nous accueillait... et en corollaire, celui de l'environnement, en étant conscient de l'impact sur la nature d'un tel rassemblement et qu'il était de notre responsabilité de nous efforcer de le minimiser.*

Le respect de l'homme : d'abord, par la qualité des **rencontres** locales avant, pendant et après le Congrès. Le thème s'y prêtait. Si, en tant qu'équipe de préparation, nous avons été attentifs auprès de nos interlocuteurs à faire « rayonner la CVX » avant et après, de multiples retours montrent que la communauté dans son ensemble l'a été amplement pendant, prolongeant et démultipliant largement nos premiers efforts en vivant et faisant vivre aux personnes qui nous accueillait des rencontres improbables et inoubliables. En ces temps difficiles, quelle plus belle manière de marquer notre respect de l'homme que de veiller à lui fournir du travail, à donner la préférence aux produits issus de son terroir, à s'adresser aux petits producteurs plutôt qu'aux entreprises à



«Venez au puits de la rencontre»

taille industrielle ? En prenant ces options, nous avons eu l'intuition d'emprunter un chemin de plus grand sens, capable -s'il était emprunté par beaucoup au quotidien- de contribuer à préparer une société plus équilibrée, où chacun aurait un travail et une utilité sociale. Beaucoup de nos désordres ne se résoudraient-ils pas d'eux-mêmes ... ?

Le vendredi, nous avons « osé » le pari d'une journée entière **végétarienne** et choisi de ne le communiquer que le soir. Les enjeux soulignés : la **solidarité** avec plus d'1 milliard d'êtres qui ne mangent pas de viande et une réflexion sur l'évolution nécessaire des habitudes alimentaires pour réussir à nourrir la planète dans les 50 prochaines années.



Et puis, le samedi, pour éviter d'avoir recours à de la cuisine industrielle, nous avons encore "osé" : 5 puits restauration, 50 **participants**, 5 cuisines professionnelles extérieures ... pour produire ... le dîner ! Une recette ethnique simple à chaque fois, réalisée à partir d'ingrédients frais avec l'accompagnement d'une association locale. Il fallait continuer le dimanche à midi, pour rendre hommage aux petits producteurs, alors nous avons une dernière fois "osé" la **préparation en direct** d'une ratatouille géante, véritable symphonie de légumes de saison et de proximité ."



Le choix des **prestataires** a requis beaucoup de temps et d'efforts. Nous n'avons eu recours à aucun produit sous vide et très peu de produits issus de l'agro-industrie (près de 10%). A près de 90%, les repas ont été préparés à partir de produits frais, issus le plus possible de petits producteurs et de commerces **locaux**. Ce choix imposait de multiplier les interlocuteurs, compliquait les préparations, enchérissait les coûts... mais démultipliait les impacts locaux et générait de l'emploi direct : belle compensation ! Pour les seules entreprises d'insertion, notre impact a été de plus de **150 journées de travail salarié...**

Le dimanche, lors de la messe, la procession des offrandes a rendu grâce, à juste titre, au travail de l'homme et aux fruits de la terre, mettant en scène quelques-uns des ouvriers de la vigne, employés en **entreprise d'insertion**, fiers d'être associés à ce moment et grandis par cette reconnaissance.

Le respect de l'environnement : respecter la création, c'est aussi en faire un juste usage et les **décorations florales** ont été réalisées à partir de la flore sauvage locale avec très peu d'apport de fleurs de cultures.



Le puits, les sièges et le lutrin de la scène ont été conçus et fabriqués en carton de récupération. Ce choix correspondait à la volonté des compagnons de l'Atelier Art d'avoir une vision écologique de la **décoration**. Le Christ en croix était constitué de papier journal et donc de l'actualité mondiale par les textes et photos : le Christ porte vraiment la vie du monde dans sa chair et nous espérons qu'il l'illumine... Par ce travail, l'artiste a fait sa part de « colibri » et les participants ont fait le reste. Le décor a été offert au diocèse d'accueil ou récupéré par des participants.

Les dates de congrès ont induit des choix dans le « **kit d'accueil** » pour faciliter la vie du congressiste et lui permettre de supporter d'éventuelles grosses chaleurs, en restant respectueux de la Création : canotier (made in Europe), **bouteille** d'eau rechargeable aux rampes alimentées par l'eau de la ville, **gobelet** réutilisable et tour de cou permettant d'économiser une bonne dizaine de gobelets jetables par congressiste sur l'ensemble des 2 jours et 1/2 ... La demande d'apporter son propre **canif** -voir ses propres couverts- a rencontré une très large adhésion. Il n'y avait ni mallette ni documentation imposée.

La gestion des **déchets**, bien qu'incomplète (le compostable n'a pas pu être récupéré), a néanmoins permis le tri « jusqu'au bout » pour les autres déchets et la récupération des couverts et petit matériel de table non utilisés. Les grands saladiers par exemple ont pu être récupérés pour un nouvel usage. Surtout, un travail de sensibilisation a été fait sur les tables et par affiches pour attirer l'attention des convives sur les choix définis et ceux auxquels ils devaient se sentir invités. **L'économie circulaire** a été illustrée en revendant les **surplus** non consommés ou en le distribuant aux congressistes. A l'issue du congrès, les dernières denrées ont été données à 2 associations locales d'aide aux personnes.

Un sujet en particulier atteste de la dynamique du mouvement, c'est celui du **matériel de table**. Les matériaux durables ont été privilégiés sur l'ensemble de nos commandes, bien que sensiblement plus chers et non recyclés par les services municipaux, mais accepté pour soutenir cette filière à base de matières végétales plutôt que celle, meilleur marché, à base de dérivés de pétrole. Des stocks d'assiettes, gobelets, couverts avaient été prévus... calculés sur des besoins raisonnables et habituels à ce type de rassemblement. Des « filets » avaient été pris sur les couteaux et les gobelets pour ne pas sanctionner d'inévitables oublis, parce que le choix posé avait été celui d'encourager un comportement responsable,



Retour couverts non utilisés

pas de l'imposer. Nous voulons saluer ici la mobilisation exemplaire des participants. Ensemble, nous avons économisé 37% de l'ensemble du matériel jetable prévu et 85% des couteaux et gobelets normalement nécessaires. Aujourd'hui, nous pouvons affirmer que notre communauté est en marche et s'associe collectivement aux énormes enjeux touchant au développement durable. Ces valeurs résonnent profondément dans celles de la CVX, dans nos cœurs et maintenant dans nos actes. Nous ne devons pas rechercher l'obéissance aveugle à des règles, mais comprendre les enjeux et modifier en profondeur nos comportements en allant chaque fois un peu plus loin...

... et tout cela dans la joie !

Une idée force a couru tout au long de la préparation et du Congrès à laquelle il faut rendre justice : la Joie avait été convoquée et elle est accourue ! Elle s'est installée une fois pour toute dans les cœurs et la très grande bienveillance qui nous animait les uns envers les autres, l'esprit de gratuité de notre action a facilité sa circulation et sa diffusion.

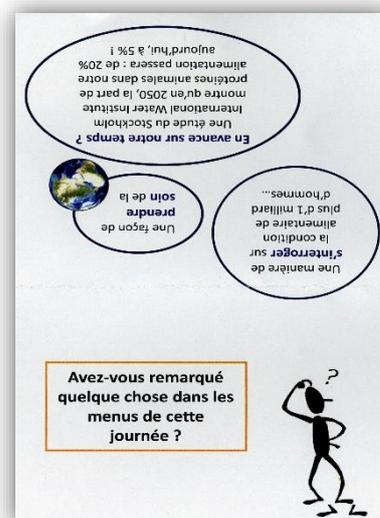


Le plaisir de se retrouver d'abord, la dynamique spirituelle et l'animation, les photos "sourires" (tout près de 400 visages resplendissants), les dessins d'Olivier de Dinechin pour illustrer les menus du samedi soir, les clins d'œil affichés sur les tables et aux points de tri, le choix de pique-niques à partager, le dîner festif avec des associations accueillantes et joyeuses, la soirée festive avec un spectacle jeune et talentueux, les nombreuses rencontres, la nourriture qui pour être produite par des petits producteurs et des artisans était tout simplement bonne, l'appui d'une équipe de pros de l'organisation hyper efficace qui s'est merveilleusement ajustée aux volontaires, l'esprit général de service chez tous ... tout a concouru à libérer cette joie et à la faire vivre....

A l'occasion de ce congrès, nous avons fait communauté, construit des liens locaux, rencontré la diversité, incarné nos valeurs en osant nous déplacer aux frontières, fait fructifier nos talents. Dans la plupart des cas, la communauté laisse une empreinte engagée, respectueuse et reconnaissante.

Que chacune ou chacun de ceux qui, à un titre ou à un autre, se sont mis au service de la communauté se sente profondément remercié. **ENSEMBLE**, nous pouvons former le vœu de savoir continuer à grandir dans un plus grand respect de la Création et une meilleure compréhension de nos moyens d'agir.

- ⇒ **Quelques chiffres** : environ 6,5 tonnes + de 13.000 repas
 - **23 producteurs locaux** (fruits & légumes – viandes – fromages & yaourts – moutarde - bière artisanale – pain ...) sur les 32 requis, pour la plupart des petits producteurs (beaucoup bios). Outre la qualité des produits et leur fraîcheur, l'impact en terme d'emploi, bien que difficile à mesurer, a été sensible. La qualité des liens créés au nom de la communauté est manifeste.
 - **3 entreprises d'insertion** (Les Tables de Cana d'Antony et de Gennevilliers et Traiteur Métisse) représentent ensemble un équivalent de **150 jours de salaire** (1.100 heures) pour des personnes exclues du marché du travail.



*Note posée pliée sur les tables vendredi.
Réponse à l'envers !*

- **88%** de la **nourriture** servie était **issue d'entreprises et de producteurs locaux** (67% des fruits & légumes locaux et de saison, pour certains bios, et 33% d'origine France, essentiellement pêches, nectarine & melon)
- **86%** des **boissons servies étaient locales et/ou de petits producteurs** (vin à la bouteille, Valérie de Neufbourg, CVX – bière artisanale du Vexin – jus de pomme fermier ...), le reliquat était bio ou équitable



⇒ **Matériel Jetable** : 37% de l'ensemble des quantités commandées a pu être économisées grâce aux efforts de la plupart des participants.

- Plus de 12.000 couteaux jetables économisés, grâce au canif de chacun;
- Près de 9.000 assiettes économisées en mangeant plats et desserts dans la même ;
- 8.000 couverts (fourchette & cuillère) en utilisant un seul sur les 2 proposés
- Et environ 17.000 gobelets grâce au gobelet fourni !

⇒ **Gestion des surplus** : pour pouvoir vivre l'esprit d'accueil et l'ouverture induit par l'expérience des puits et des rencontres improbables ou par la très grande proportion d'hébergement chez l'habitant (1.600 personnes sur 2.600 inscrits), l'équipe de préparation a accepté un prévisionnel assoupli et s'est efforcée de gérer le risque de certains surplus alimentaires. La part aléatoire a fonctionné dans les 2 sens (participants dînant à l'extérieur mais prévus, invités supplémentaires mais pas prévus ...). Selon les professionnels, un aléa de +/-10% de nourriture est à peu près la norme à cette échelle. Pour ce congrès, il a été inférieur à 5% et trois initiatives, dont une grâce à des membres CVX présents et bénévoles dans une association locale, ont permis de l'annuler presque complètement :

- un stand de vente/don mis en place à la fin du dernier déjeuner a permis d'écouler quelques dizaines de kilos du reliquat et de distribuer le pain restant. Il n'est resté à l'issue du Congrès que +/-150kg de nourriture qui ont été répartis entre 2 associations.
- Grâce au concours de plusieurs participants, le Bateau-Péniche « Je sers » à Conflans Ste Honorine <http://www.bateaujesers.org/> a pu récupérer le dimanche après-midi, des produits transformés (ratatouille, saucisses cuites ...).
- Le Maillon : Épicerie sociale en Insertion & ateliers mobiliers & vêtements http://le-maillon-cergy.org/php/page_home.php a récupéré le lundi matin les produits alimentaires secs et ceux qui n'étaient pas sortis des frigos.



*Une autre façon
de voir un congrès,
c'est maintenant...*