



PROJET FLEGME : Animation, Médiation, Fidélisation d'une communauté de " citoyens Fermenteurs "

Anne Thierry, Laurent Marché

► To cite this version:

Anne Thierry, Laurent Marché. PROJET FLEGME : Animation, Médiation, Fidélisation d'une communauté de " citoyens Fermenteurs ". Bilan de clôture du projet FLEGME - fermentation des légumes, Oct 2022, Rennes, France. 2022. hal-04233901

HAL Id: hal-04233901

<https://hal.inrae.fr/hal-04233901>

Submitted on 9 Oct 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License



PROJET FLEGME : Animation, Médiation, Fidélisation d'une communauté de « citoyens Fermenteurs »

INRAE

Anne Thierry, Laurent Marché

anne.thierry@inrae.fr laurent.marche@inrae.fr

Introduction & chiffres-clés



Le projet **FLEGME** est porté par VEGETOLY VALLEY avec une coordination scientifique INRAE STLO / CIRM BIA.

INRAE

Démarrage : octobre 2019

Durée : 36 mois

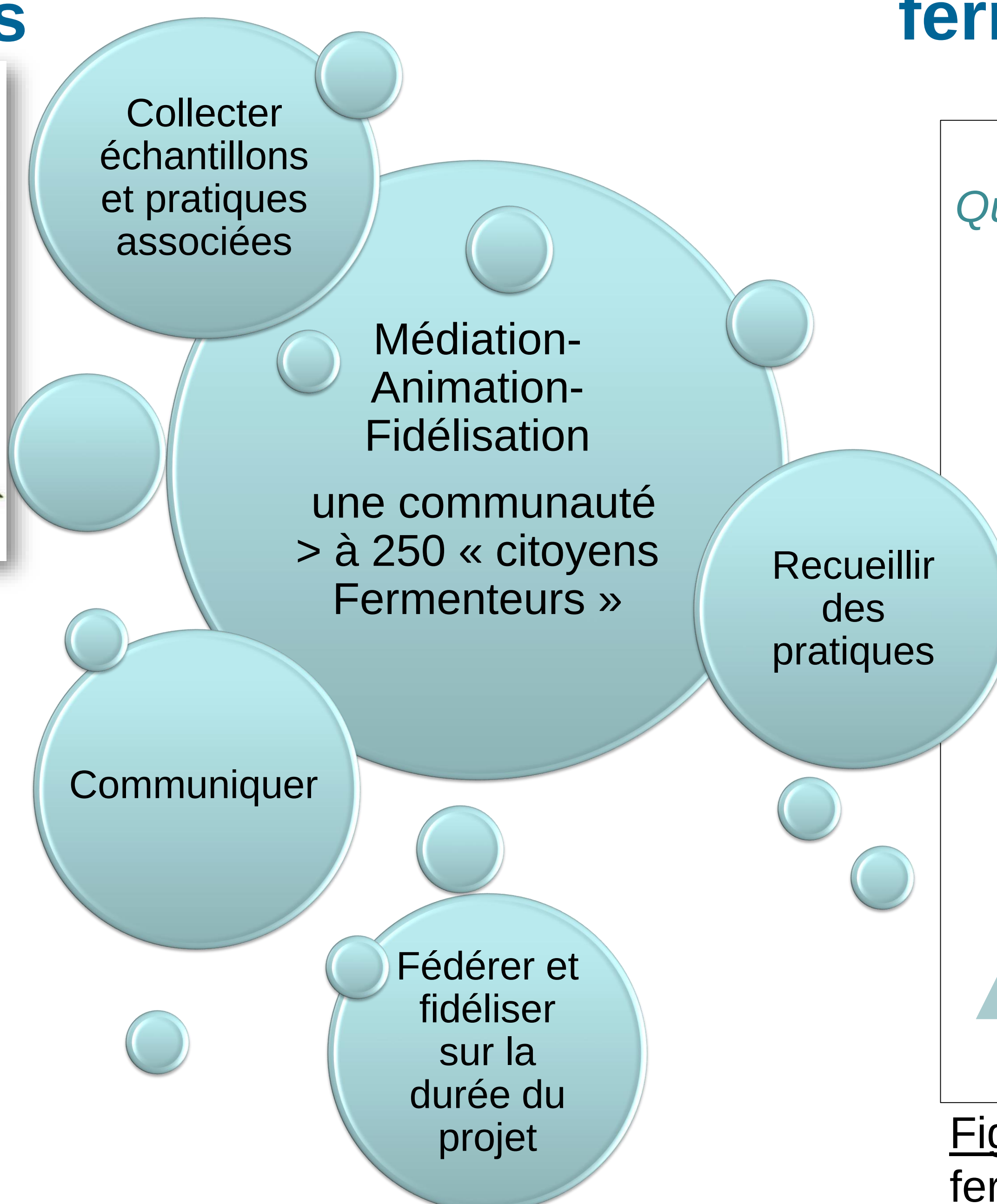
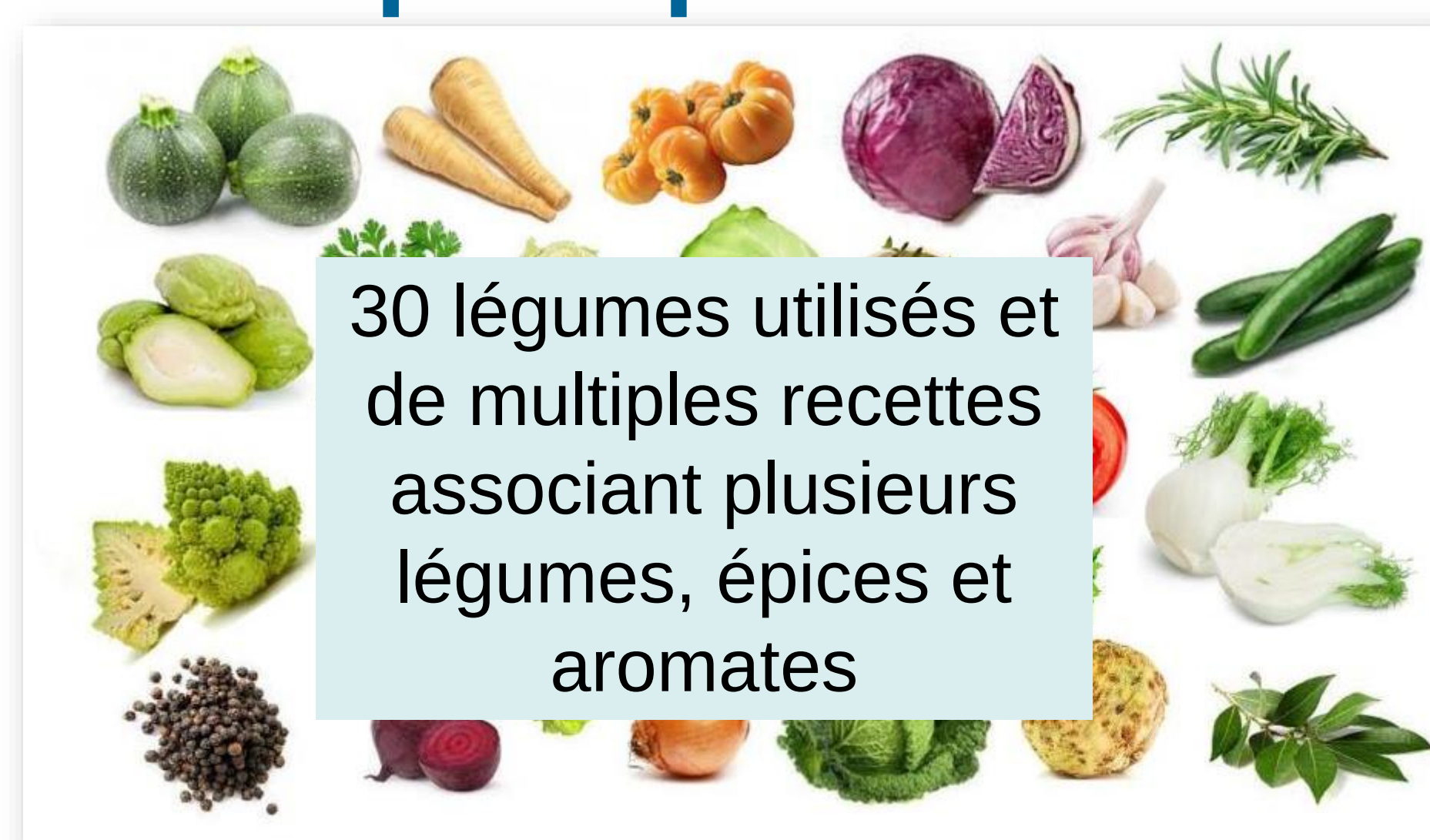
Ce projet de sciences participatives implique des acteurs économiques, des organismes professionnels agricoles, des organismes de recherche et de formation (Fig. 1) et des citoyens.



Partenaires experts associés : Xavier Hamon (Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques), Ju Hyun Lee & Ludovic Burel (Laboratoire de Fermentation Alimentaire et Sociale), Christine Raiffaud (à titre privé), Julie Maenhout (Les Jarres Crues)

Fig. 1 : Partenaires du projet précompétitif FLEGME

Collecte de 75 échantillons et des pratiques associées



Communication via mels, vidéos et 2 webinaires

- Communiquer les approches, les résultats, répondre aux questions
- Transférer savoir et savoir-faire entre communautés
- Acculturer à la démarche scientifique
- Recueillir les avis pour prioriser les questions de recherche des essais expérimentaux

Concours photo en ligne

21 participants, 51 photos déposées



Quizz aliments fermentés

125 participants, 4 gagnants



Témoignages de Fermenteurs

« Nous adorons expérimenter, et du coup votre projet nous intéresse afin d'appréhender d'une manière scientifique nos petites recettes »
Raphaël

« C'est un plaisir de participer à l'aventure de la nourriture vivante à travers quelques souches bactériennes et de levures. »
Guillaume

« C'est HYPER agréable d'avoir des liens avec les chercheurs, ça manque trop le lien entre la recherche et la population »
Adèle

Recueil des pratiques de fermentation et consommation

Questionnaire en ligne, 123 répondants

Exploitation des réponses à la question : *Quelles sont vos motivations personnelles pour préparer des aliments fermentés ?* par Grégori Akermann, INRAE

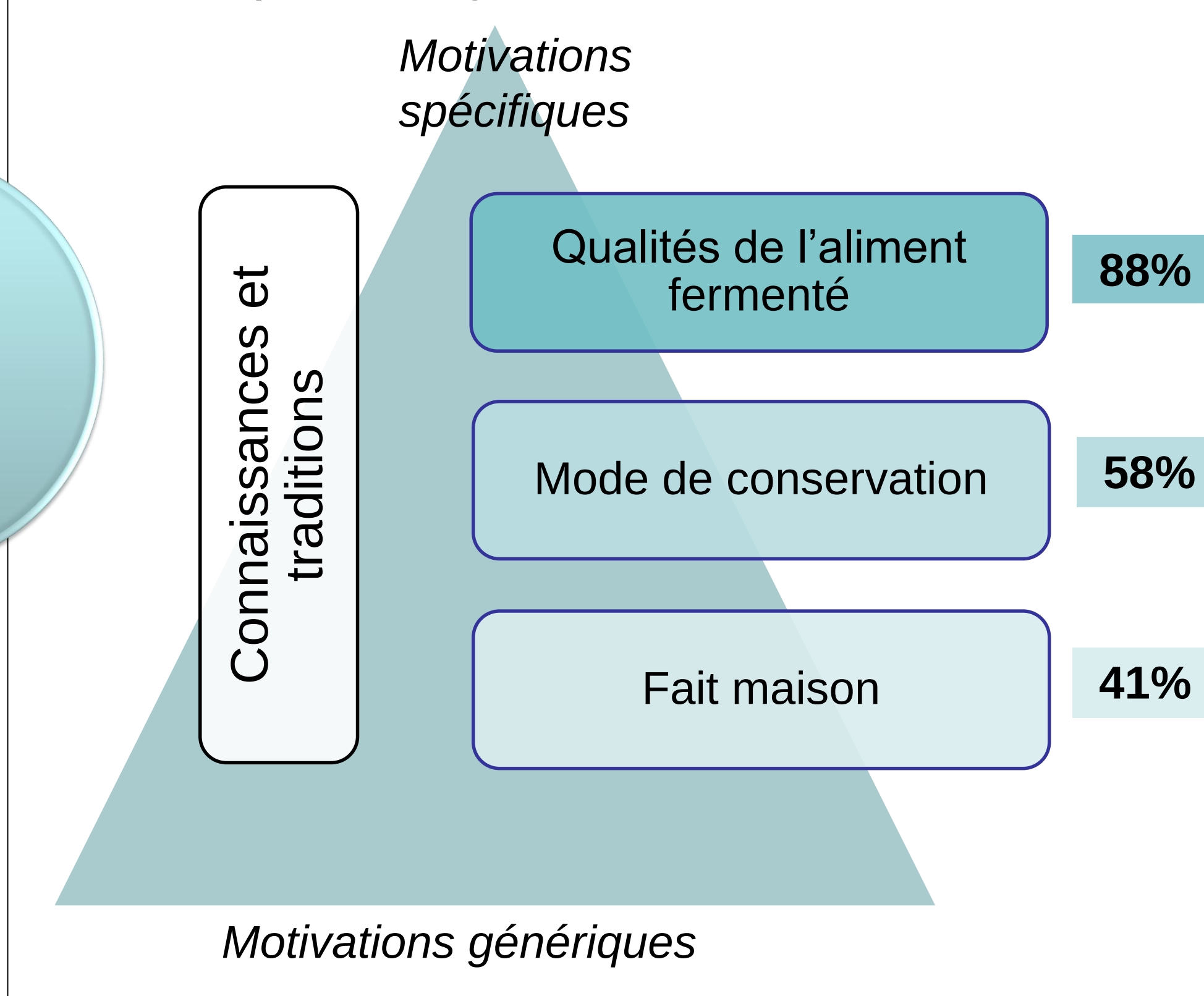


Fig.2 : Motivations à préparer des aliments fermentés et % de répondants associés

- Trois niveaux de motivations centrées sur :
- la qualité des produits, sur la base de leur goût (55% des répondants) et de leurs bénéfices santé (70%) - même s'ils restent incertains
 - le mode de conservation : pratique et écologique, non énergivore
 - le plaisir d'expérimenter et un moyen de s'autonomiser du marché
- Une motivation culturelle transversale moins partagée (10% des répondants) qui vise à faire revivre des connaissances et des pratiques traditionnelles.

Conclusions & perspectives

Un apprentissage partagé, une expérience motivante et enrichissante qui ouvre de nombreuses perspectives !



+ d'infos sur le projet FLEGME et ses résultats

Le projet FLEGME est financé par les partenaires du projet et

