



CONSEILS DE DÉVELOPPEMENT : QUELLES RECETTES POUR BIEN FONCTIONNER APRÈS 2026 ?

Le 26 septembre 2025, Grand Plateau - La Cabane

Animé par Davy Madamou, Codev du Sicoval et Pauline Soubieux, CNCD

L'atelier, animé de façon participative et ludique, proposait aux participants de réfléchir collectivement à la "recette du conseil de développement".

Chaque table a d'abord choisi un plat symbolisant son codev - du couscous au pot-au-feu - avant d'écrire collectivement sa recette idéale :

- Ingrédients à conserver,
- Ustensiles à affûter ou remplacer,
- Assaisonnements à tester.

La restitution a permis de composer un menu collectif (entrée, plat, dessert) représentant les grands enseignements partagés.

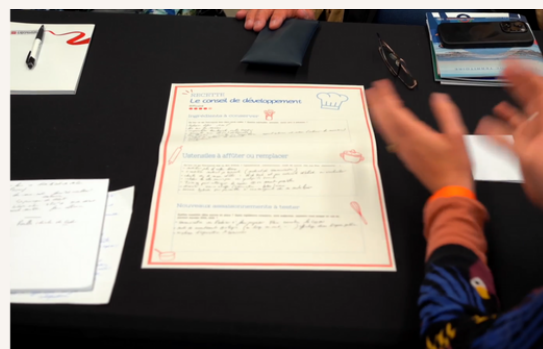
1 - LES RECETTES DU CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT



Les ingrédients à conserver

Les participants ont souligné ce qui fait la saveur des codev et ce qu'il faut préserver pour le nouveau mandat 2026-2032 :

- **L'indépendance dialoguante** : conserver la liberté de ton tout en cultivant un dialogue constructif avec les élus.
- **La convivialité et la confiance** : chacun apporte sa saveur, favorisant l'écoute, la confiance et la créativité.
- **La diversité des membres** : des profils différents pour garantir une vision ouverte.
- **L'esprit collectif et bénévole** : l'envie d'agir ensemble pour le territoire, sans recherche d'intérêt individuel.
- **L'autosaisine** : un ingrédient essentiel de la vitalité du codev, à maintenir pour rester force de proposition.
- **L'ancrage territorial** : une connaissance fine des réalités locales et des usages.
- **La rigueur de la réflexion** : avis argumentés, écriture collective, articulation entre le sensible et le rationnel.



Ces ingrédients forment la base de la recette qui fonctionne : la pâte citoyenne qui fait du conseil de développement une cuisine authentique, locale et collective.



Les ustensiles à affûter ou remplacer

Les participants ont ensuite dressé la liste du matériel de cuisine qui mérite un entretien ou une mise à jour :

- **Le lien avec les élus** : à affiner pour éviter la défiance ou le manque d'écoute ; instaurer des temps réguliers de dialogue.
- **La gouvernance interne** : simplifier les modes de décision, mieux partager les rôles, favoriser la rotation des responsabilités.
- **La communication** : renouveler les supports, raconter la recette autrement, rendre les productions plus visibles et accessibles.
- **L'animation et la logistique** : mieux outiller les techniciens, renforcer l'ingénierie d'appui, disposer de moyens adaptés.
- **Le renouvellement des membres** : créer des parcours d'intégration, accueillir les nouveaux membres, transmettre les savoir-faire.
- **L'organisation du travail** : éviter la multiplication des réunions indigestes, doser entre rigueur et légèreté.
- **L'évaluation** : prendre le temps du "goûtage" — savoir ce qui fonctionne, ce qui mérite d'être refait autrement.

Ces ustensiles, bien entretenus, permettront de gagner en efficacité sans perdre le plaisir de faire ensemble.



Les assaisonnements à tester

Pour donner plus de piquant à la recette, les participants ont proposé des nouveautés à expérimenter :

- **De nouveaux formats d'échanges** : cafés citoyens, podcasts, marchés d'idées, balades participatives.
- **Travailler l'"aller-vers"** : aller chercher les publics absents, notamment les jeunes et les habitants éloignés.
- **Des collaborations renforcées** : avec les CESER, associations, universités, conseils de développement voisins.
- **Mieux valoriser les productions** : outils collaboratifs, visuels attractifs, diffusion élargie des travaux.
- **Une culture du "faire avec"** : impliquer les élus et services dans des moments de co-préparation, plutôt qu'en dégustation finale.
- **L'audace** : oser de nouveaux ingrédients comme l'innovation démocratique ou la prospective.

Ces assaisonnements visent à redonner du goût et de la fraîcheur à la participation citoyenne, pour un codev réinventé mais fidèle à son esprit.

2 - LE MENU COLLECTIF FINAL

À la fin de l'atelier, chaque participant a composé son propre menu : une manière de résumer ce qu'il retient, ce qu'il souhaite améliorer et ce qu'il veut oser.

MENU COLLECTIF

En entrée, je retiens...

la richesse des échanges, la grande diversité des idées
et la nécessité de préserver la convivialité.

En plat, on pourrait essayer...

de revisiter nos outils, nos pratiques et nos postures
pour que la participation reste appétissante et visible.

En dessert, je souhaite...

donner envie au plus grand nombre de s'impliquer
et que le prochain mandat soit celui de l'audace
et du partage.

CONCLUSION

Cet atelier a confirmé que les conseils de développement disposent d'une base solide mais qu'ils ont besoin de moderniser leurs ustensiles et d'oser de nouveaux assaisonnements pour rester "appétissants" après 2026.

Leur défi : rester des cuisines vivantes de la démocratie, où chacun met la main à la pâte pour faire lever le goût du collectif.

