

Focus sur le Pas-de-Calais



Un territoire emblématique des enjeux sociétaux

> Avec un taux de chômage qui s'accroît encore de 3% au 1er semestre 2018 dans le Pas-de-Calais (dont 30% pour les jeunes) et un taux de pauvreté de 30% dans le bassin minier,

> Avec une dégradation de l'état sanitaire dans la Région avec l'espérance de vie la plus basse de France, l'alimentation jouant un rôle clé.

Dans ce contexte, les Anges Gardins, membre du Réseau Cocagne expérimentent de nouvelles pratiques sociales et activités liées à l'alimentation afin de répondre tout à la fois aux enjeux d'inclusion sociale, de santé publique, de nouveaux modèles économiques de la filière bio solidaire et de transition écologique du territoire.

L'Ecopôle Alimentaire, présenté ici, est un Projet Territorial de Coopération Economique (PTCE labellisé au niveau national en 2015). L'Archipel Nourricier a reçu le Prix 2018 du Programme National de l'Alimentation, catégorie justice sociale.

Une action publique construite avec les citoyens et les acteurs du territoire



« L'agriculture ou l'alimentation ne sont pas des compétences obligatoires de l'intercommunalité. Pourtant nous avons souhaité soutenir ce projet, véritable boucle alimentaire vertueuse "du champ à l'assiette" »

Nicole Chevalier,
Présidente de la
communauté de
communes de la
région d'Audruicq

1998

Création des Anges Gardins, amicale petite «section d'assaut» des pavés de la métropole lilloise pour y planter haies, fleurs et légumes

2010

La Communauté de communes de la région d'Audruicq saisit en 2010 l'opportunité d'acquérir un espace agricole vacant et son bâti, au cœur du territoire, sur la commune de Vieille-Eglise. Il est prévu d'y envisager la création d'un « Centre de ressource et d'appui à la structuration d'un système alimentaire local ».

Le projet s'établit rapidement au plan politique et s'intègre à différents schémas de coopération territoriale impliquant tour à tour Etat (Pôle d'excellence rurale), Région, Département et Pays.

Après un temps certain de dormance, l'association Les Anges Gardins se réveille avec un projet entièrement neuf : faire société sur la question essentielle de l'alimentation et ce faisant, créer de l'activité pour donner du travail à des gens qui n'en ont pas.

Les Anges Gardins crée un Jardin de Cocagne, Atelier Chantier d'Insertion par le maraîchage biologique. Les légumes bio sont vendus sous forme de paniers à des adhérents consommateurs.

2011

Face à la liste d'attente de consommateurs qui s'allonge, **les Anges Gardins proposent aux producteurs bio locaux de fournir des légumes pour augmenter le nombre de paniers. Se crée « Terre d'Opale »**, collectif composé de producteurs bio locaux et des Anges Gardins. S'organise une plateforme logistique de livraison de paniers.

2015

L'écopôle et les premières actions liées à l'alimentation qui s'y déroulent se voient dotées du statut d'**action pilote « Maison de l'alimentation » du Programme National de l'Alimentation.** Ce statut encourage encore les actuels occupants à jouer un rôle de collecte et de valorisation des actions menées sur la question de l'alimentation dans le territoire de la Communauté de communes, notamment dans le cadre de l'**Ambassade du bien vivre alimentaire.**

2016

Les Anges Gardins investissent un nouveau site, urbain cette fois, à l'invitation du maire de Loos-en-Gohelle. Objectif : donner une vocation nouvelle à de nombreux espaces vacants. **Naissance du projet d'Archipel nourricier.**

L'ECOPÔLE ALIMENTAIRE : une filière bio solidaire multi-canal



L'Ecopôle alimentaire (PTCE)

rassemble sur son territoire d'implantation les parties prenantes d'un « avenir alimentaire souhaité », durable, de qualité, réellement favorable à la santé et prometteur de nouvelles activités. Le PTCE a pour vocation :

1/ D'assurer l'efficacité économique d'un système alimentaire d'approvisionnement local en agriculture biologique : mises en culture concertées, service de livraison collectif, développement d'un laboratoire de transformation au service de tous les producteurs, présentations à la vente innovantes) ... sans oublier le projet de coopérative d'activité et d'emploi, qui permettra à certains ouvriers agricoles en insertion de s'installer et de renforcer l'activité de production complémentaire assurée par Terre d'Opale.

2/ De rendre la qualité alimentaire accessible, économiquement, culturellement, au plus grand nombre : développement des paniers solidaires, démultiplication de nos activités de transmission des savoir-faire de base vivriers et culinaires, création d'un réseau de « micro fermes servicielles » proches des citoyens... De nombreuses ressources sont également à disposition de mangeurs pour renforcer leurs capacités à reprendre en main leur alimentation.

3/ Le tout coiffé par un important travail de recherche et de développement, d'évaluation de l'intérêt sociétal de nos actions, d'enrichissement conceptuel susceptible d'émaner de toutes ces initiatives, en vue d'une possible étendue de ces pratiques à d'autres territoires de projet.



**Production des AnGES
Gardins (Vieille Eglise
et Loos-en-Gohelle)**



**Production de 20
agriculteurs bio locaux
et du Jardin de Cocagne
des Hauts de Flandres**

**Valorisation des produits bio de la région
d'Audruicq et de la terre de Gohelle dans
des circuits locaux grâce au travail de 40
salariés en insertion**



Vente directe sur site : 1 fois par semaine et en libre service via le distributeur automatique



Plateforme logistique : conditionnement en paniers pour 350 abonnés et transport sur une soixantaine de points de dépôt. Au-delà des paniers, des produits complémentaires peuvent être commandés via l'épicerie en ligne.



Transformation :

> **en produits 2^{ème} gamme (soupes, conserves)** : vendus aux adhérents consommateurs ou vendus par les agriculteurs bio eux-mêmes (dans ce cas, la transformation leur est proposée en prestation de service)



> **en produits 4^{ème} gamme (légumes épluchés, lavés, sous vide)** : vendus aux restaurants scolaires du territoire.



Restauration - La Table de Cocagne :

> **restaurant sur site** : ouvert le midi du mardi au jeudi avec un menu unique. Capacité de 34 couverts.

> **service traiteur** : le samedi (pour les mariages, événements, ...).



L'ARCHIPEL NOURRICIER DU CŒUR DE GOHELLE

un projet d'émancipation de la population à travers la question alimentaire

Animé par une « **micro ferme servicielle** », outil multifonctionnel innovant au service du bien vivre alimentaire, l'Archipel nourricier, constitué d'espaces de culture le long d'une « **riviera comestible** » permet l'accès de tous à la diversité alimentaire produite sur site tout en s'engageant dans la biodiversité naturelle et domestique, la lutte contre le gaspillage et les activités insérantes. **Une monnaie nouvelle, la «MANNE»**, permet aux personnes sans moyens de s'impliquer, grâce à quoi l'accès

aux produits durables et au savoir culinaire est facilité. Un **Tiers lieu culinaire** permet de transformer ensemble les denrées à coût optimisé au plan financier et environnemental. **L'Archipel nourricier, fruit d'une approche multifonctionnelle et collégiale, très adapté aux territoires en tension sociale, est conçu pour stimuler les PAT en les dotant d'un projet mobilisateur concret, incluant les usagers, ambitieux face à l'enjeu d'émancipation et de lutte contre la précarité alimentaire.**

4 OBJECTIFS

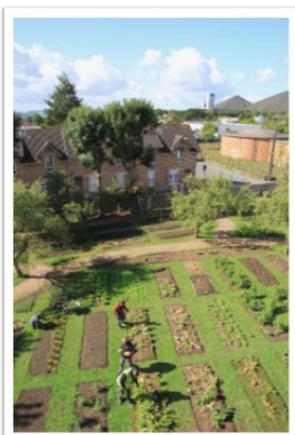
- 1 - L'optimisation agricole de surfaces ingrates car petites et enclavées
- 2 - La création d'une diversité de production sur une filière localement déficiente en couplant la trame verte avec une trame nourricière
- 3 - L'accompagnement des mangeurs vers le bien vivre alimentaire dans un bassin de consommation souffrant d'un manque croissant de diversité alimentaire
- 4 - Le tout en augmentant les fonctions de l'espace urbain dans une alliance entre associations, collectivités, entreprises, chercheurs et citoyens.



LA MICROFERME COCAGNE DE GOHELLE



microferme Cocagne
de Gohelle



Production en



Chantiers apprenants



Prestations éducatives



Logistique des



« Je suis convaincu que tout le monde doit faire sa part »

Mon métier ce n'est pas du tout de retourner la terre. Mon patron, quand je lui parle de ce que font les Anges Gardins, dans un premier temps, il ne comprend pas trop. Finalement, on a réussi à l'attirer à Loos en lui disant « si, si, tu vas voir, ça a du sens ». Pourquoi? Quand je suis arrivé à l'AFPA de Liévin, je me suis dit « il faut lui donner une âme ». Les gens qui viennent chez moi, viennent parfois de très très loin se former à des métiers très pointus. Quand ils arrivent à Liévin, ils se disent « ça va être tout noir, il y a les terrils de Loos en Gohelle, les plus hauts d'Europe qui sont là derrière ». Et finalement, ils sont très surpris parce que, quand ils arrivent, ils voient du vert partout. Le centre est labellisé « Refuge LPO ». Je me suis dit « Essayons de faire de ce centre, un éco-centre de formation ». Il se trouve que le centre est sur 38 000 m² de terrain, on a des pelouses partout que jusque là on tondait bêtement et on a tout de

suite compris l'intérêt de faire venir les Anges Gardins pour cultiver ces terres là. C'était un rêve un peu fou, sur lequel on a rencontré beaucoup d'adversité. Parce qu'introduire chez nous des gens qui arrivent de l'insertion, ce n'était pas évident pour tout le monde. Ça ne paraît pas mais c'est une petite révolution. Alors, c'est le début et déjà, on a nos petites victoires. Petite anecdote pour finir : on se rend compte que la nuit, il y a des gens qui habitent dans les barres d'immeubles en face, qui passent au-dessus de notre barrière et qui viennent se servir en salades bio. Alors moi évidemment, ça me rend un petit peu nerveux et Audrey, l'animatrice de la microferme, de me dire « c'est très bon signe ». Effectivement, quand on prend les choses sous cet angle là, le projet a aussi un intérêt pour les gens du quartier qui vont réapprendre à se nourrir sainement. »

Dominique Bos, Directeur de l'AFPA.



« Les préconisations nutritionnelles qu'on entend à longueur de journée sont culpabilisantes et, qui plus est, changeantes au fil du temps. A l'ambassade du bien-vivre alimentaire, nous ne souhaitons pas véhiculer ces messages. Nous préférons inciter nos publics à diversifier leur alimentation. Cette entrée nous amène à aborder d'autres questions : l'intérêt des légumineuses, la diminution de la consommation de viande,... »

Chloé Martineau, Animatrice de l'Ambassade du bien-vivre alimentaire

L'Ambassade du bien-vivre alimentaire, portée par les Anges Gardins, incarne la mission d'éducation populaire spécialisée sur les questions alimentaires. « Nous pensons qu'il est important de refaire société autour de questions essentielles comme celles touchant à notre avenir alimentaire. Nous avons fait le choix, depuis 2008, de promouvoir un transfert de savoir-faire ultra concret, libre d'accès et universalisable afin que chacun puisse retrouver les moyens de cultiver la terre et de cuisiner les produits bruts. ».

Concrètement, cela se matérialise par :

- des ateliers consommation responsable et cuisine enchantée, proposés à la population locale et offerts aux salariés en insertion aux Anges Gardins ;
- des actions suivies sur l'année, comme les défis alimentaires, en partenariat avec des centres sociaux notamment, pour faire évoluer les habitudes alimentaires pour des personnes qui jusque-là ne prêtaient pas beaucoup d'importance à leur alimentation ;
- des formations pour devenir « Ambassadeurs du bien vivre alimentaire ». Il y a aujourd'hui 300 ambassadeurs partout en France, généralement des animateurs et éducateurs d'établissements sociaux (centres sociaux, EPHAD, CCAS, foyers d'hébergement...);
- une boîte à outils en ligne et la publication de plusieurs manuels
- un espace d'échanges et de travail entre ambassadeurs.



Vers une alimentation durable accessible à tous

« Une économie vraiment fonctionnelle commence par questionner les usages avant de créer des biens »

Dominique Hays,
Directeur de
l'Ecopôle Alimentaire



Pourquoi mange-t-on ? Quels sont les usages des mangeurs ?

L'alimentation a un impact sur notre bien-être par bien des aspects. A quels besoins répondons-nous lorsque nous mangeons ?

- > A un besoin physiologique, bien sûr, mais pas seulement.
- > Par nos bonnes habitudes alimentaires, nous prenons soin de notre santé.
- > Nous prenons plaisir à goûter des plats savoureux, participant ainsi à notre éveil sensoriel.
- > Nous redonnons sens à nos actes d'achat en nous intéressant à la provenance de nos aliments et à la façon dont ils sont produits.
- > etc.



Face à ce constat, il est donc essentiel de rendre accessible à tous une alimentation de qualité et de réfléchir non pas en termes de prix / produit mais en termes de dépense acceptable.



Par ailleurs, les mangeurs doivent être accompagnés dans le changement de leurs habitudes alimentaires et culinaires. C'est l'objet de l'Ambassade du bien-vivre alimentaire.

Précarité alimentaire, un enjeu de santé publique

1 français sur 5 ne mange pas à sa faim. L'alimentation est souvent la variable d'ajustement pour les ménages les plus modestes. Il est urgent de s'interroger sur la place de l'alimentation de qualité dont l'impact est bien trop souvent sous-estimé.

Près de la moitié des enfants (de 3 à 17 ans) mangent moins de 2 fruits et légumes par jour. En juillet 2017, le Crédoc publiait une étude alarmante sur la diminution de consommation de fruits et légumes en France et sur les conséquences sanitaires de ces changements de comportement alimentaire (Credoc Fruits et légumes : les Français suivent de moins en moins la recommandation - juillet 2017 - <http://www.credoc.fr/pdf/4p/292.pdf>).

Les conditions de vie impactent directement les individus dans leur capacité à retrouver une activité économique. Le droit à l'alimentation, aujourd'hui inexistant, doit être reconnu. Claude Bobey, responsable du pôle animation du Secours catholique affirme qu'« il faut repenser l'aide alimentaire pour un accès digne à l'alimentation et sortir de l'assistanat. ». C'est tout l'enjeu du programme 30 000 Paniers Solidaires du Réseau Cocagne et des Ambassades du Bien-Vivre Alimentaire.



Objectif d'ici la fin de la mandature : passer de 30 000 paniers à 100 000 paniers solidaires.

Des exemples révélateurs d'une économie territoriale



« C'est aux échelles territoriales que cela se joue... C'est dans les entreprises, dans les collectivités, dans les organisations [...] que cela s'organise ». En cette rentrée, plusieurs acteurs des territoires lance un **appel à la résilience** sur Médiapart.

Avec 75% des budgets redistribués dans des emplois locaux, une créativité au service la rénovation de l'économie locale, la construction de filières biologiques solidaires, un travail sur le bien-vivre ensemble, l'accueil de classes et la réalisation d'animations pédagogiques autour de l'agriculture biologique et de l'alimentation, les Entreprises Solidaires Cocagne apportent une valeur ajoutée aux territoires.



« C'est une complémentarité entre la volonté d'une collectivité et un acteur associatif qui comprend les enjeux de société »

Jean-François Caron, Maire de Loos-en-Goelle

« ça fait fait un carton auprès de la population »

Ce qui caractérise Loos-en-Gohelle, c'est que c'est une ville martyrisée par un développement qui n'est pas durable, celui de la mine, de l'agriculture intensive, dans une moindre mesure. On est le résultat d'une politique très productiviste qui a pressé le territoire comme un citron. Ce que j'essaie de faire, c'est de rentrer dans une logique de résilience, d'aller plus loin, plus vite que d'autres parce que, quelque part, on a touché le fond de la piscine.

La question alimentaire et agricole a beaucoup d'impacts : santé, emploi, économie, qualité de l'eau, de l'air, biodiversité, le bien-vivre ensemble, des enjeux culturels et le plaisir de ce qu'on mange. On a décidé de s'attaquer à cette question en considérant que le rôle d'une collectivité est plus de faire un agencement d'acteurs pour qu'une autre mécanique se mette en place. Cela passe aussi par la complémentarité entre les acteurs locaux et l'inscription dans une logique de filière. Qu'a-t-on fait ? On a amené des surfaces, des locaux, un portage politique, on permet l'accès à des subventions. On a multiplié tout un environnement d'actions visibles avec des moyens, l'inscription dans les temps forts locaux, ...

De son côté, l'association a son autonomie, pour

développer des produits, des animations (ex.: entretien de bacs «incroyables comestibles» en plein centre ville). **Ce qui se passe avec les Anges Gardins, c'est juste génial parce que c'est tout le travail d'articulation et d'apport de réponses que nous ne saurions pas faire. C'est la créativité associative, une capacité d'aller vite. Cette complémentarité entre la volonté d'une collectivité et un acteur associatif qui comprend les enjeux de société, qui s'inscrit dedans, qui amène sa propre valeur ajoutée et qui nous crée des sas d'insertion, de sensibilisation, ... je peux vous dire qu'au niveau de la population, ça fonctionne super bien.** Le principe de récupération des jardins, ça fait un carton auprès des habitants, idem avec les poules, les ateliers cuisines, le concept de riviera comestible, ça fait rêver, il y a toute une série de sujets qui vont permettre aux gens de s'intéresser à la question autrement que sous l'approche mécanique et moraliste. Derrière tout ça, il y a aussi beaucoup de plaisir. D'ailleurs, je pense qu'on ne pourra changer la société radicalement, et on en a besoin urgemment, que par une entrée désir et plaisir. Ce qui est intéressant, c'est qu'aujourd'hui, c'est en train d'irriguer sur toute l'agglomération.



« Je me suis impliquée dans les chantiers coopératifs un peu pour voir, mais maintenant je m'y sens bien, ça me rend heureuse. Je me sens utile. »

Natasha, habitante de Loos en Gohelle, a témoigné de son bien-être à participer aux chantiers coopératifs organisés par les Anges Gardins. Mère célibataire, partiellement en activité, Natasha participe activement aux ateliers qui recréent, au sein de la ville, des espaces de lien social. Preuve qu'au-delà de l'intérêt économique, l'activité est constitutive de l'individu, élément essentiel de son épanouissement.