



L'Audomarois au fil des eaux...

L'ESS du Pays de Saint-Omer déborde d'idées. Tiers-lieu fédérateur, plateforme de distribution alimentaire, groupements d'achats... Elle sollicite le soutien de la CAPSO¹.

« Ca a commencé en 2013, à l'époque, on ne parlait pas encore des tiers-lieux », raconte Jean-Paul Moutiez, responsable de l'association Galilée et animateur du CLESS, Collectif Local de l'ESS. Notre initiative est partie d'une expérience inspirante, les Ecosolies à Nantes ». Celle-ci crée des envies. La collectivité est contactée. Trop novateur ? Le projet tombe à l'eau. Quelques années plus tard, alors que l'espace de coworking « La Station » est créé près de la gare, l'idée d'un lieu dédié à l'ESS est relancée par la collectivité. Il y a cet ancien bâtiment de 400 m² à deux pas de la gare, lui aussi. Rénové à la faveur de la rénovation urbaine de ce quartier, il pourrait être le tiers-lieu ESS du territoire. Sous la houlette d'un bureau d'études, les acteurs ESS planchent ensemble, imaginent, s'enthousiasment et veulent un bâtiment écologique. Des bureaux partagés, des synergies, de l'accompagnement d'initiatives, des passerelles avec les habitants du quartier, un restaurant,

une grande salle pour organiser des rencontres, un espace de vente, des ateliers pour réparer des vélos, travailler le bois... Le nom est trouvé : Quai des initiatives solidaires. Mais comment accueillir aussi les associations désargentées ? On réfléchit à trouver des solutions pour un modèle économique pérenne. Casatizote, Terre de Liens, Galilée, Adav, Solidarité travail, Audo-Tri se disent intéressées. Des entreprises classiques locales sont contactées, on pourrait leur transférer les compétences en matière de coopération de l'ESS. Le projet se co-construit pas à pas, entre contraintes et envies des uns et des autres. Entre volonté d'efficacité et importance d'emmener tout le monde. Dans deux ans, le tiers-lieu pourrait accueillir ses premiers hébergés. Les acteurs l'attendent patiemment.

Le groupe ALBA : développer le bio local via les professionnels

Si l'Audomarois est connu pour ses choux-fleurs, le territoire produit bien d'autres choses, parfois en bio. Mais les producteurs bio n'arrivent pas toujours à écouler leur marchandise. Alors que la loi Egalim prévoit 20 % de bio dans les cantines, les collectivités peinent à se procurer des légumes et fruits certifiés. Tout comme les distributeurs.

A l'initiative d'Anne-Marie Flandrin de l'Apes et à la faveur de la dynamique PLUSS, des acteurs se sont réunis. Le groupe ALBA (Alimentation Locale Bio sur l'Audomarois) s'est constitué autour d'une vingtaine d'acteurs : producteurs bio, épicerie, amap, groupements d'achats...

Il travaille à présent sur le projet d'une plateforme d'approvisionnement et de vente à destination des professionnels, avec site web et lieu physique de regroupement des légumes, fruits, viande, œufs,... Pour la MAS (Maison Associative Solidaire, épicerie autogérée), cette initiative est bienvenue. « Cela peut nous permettre d'élargir notre offre de producteurs et de nous regrouper pour avoir des tarifs plus abordables. » L'enjeu est aussi l'organisation des producteurs.

La CaSA tizote veut rendre l'alimentation de qualité accessible à tous
Crédits : CaSA tizote



¹ Communauté d'Agglomération du Pays de Saint-Omer



La Note Bleue, ce sont des professionnels et des bénévoles qui animent une myriade d'ateliers !
Crédits : La note bleue

🕒 La Note Bleue ou la culture en chemins

Au vu des activités débordantes proposées par cette association, on époustoufle ! D'abord itinérante, « La Note Bleue » s'est fixée en 2016 dans l'ancien café de Rumingham racheté par la mairie et mis à sa disposition. Si l'activité « café » (associatif) a toujours sa part, une myriade d'ateliers envahissent les lieux, qu'ils soient proposés par des pros ou des bénévoles : théâtre, danse, cirque, couture, accompagnement scolaire... Sans parler des spectacles accueillis dans l'ancienne menuiserie ou du festival « Les Utopitreries ». « *Nous accompagnons aussi les initiatives de collectifs, comme ce groupe de jeunes qui a lancé un festival de musique itinérant, explique Catherine Delerue, sa fondatrice. Nous voulons favoriser les envies de chacun.* »

5 salariés et une cinquantaine de bénévoles font tourner la boutique. « *On aimerait que le projet soit davantage porté collectivement, le fonctionnement repose aujourd'hui sur peu de personnes, c'est sa fragilité.* » Avis au peuple !

lanotebleue.info

🕒 La CaSA tizote, Groupement d'Achats Solidaires

« *Au départ, on était un groupe de citoyens qui souhaitait mutualiser des choses entre nous, expliquent Vincent et Adeline. De fil en aiguille, nos actions ont évolué vers un groupement d'achats avec l'idée de rendre une alimentation de qualité accessible à tous.* » Aujourd'hui, l'association « La CaSA tizote » regroupe près de 200 adhérents dans le Pas-de-Calais avec des groupes locaux. Fidèle à ses valeurs, elle organise une cagnotte participative pour rendre accessibles les produits à ceux qui ont peu de moyens et organise ses distributions dans des quartiers populaires pour sensibiliser les habitants. Elle participe au réseau régional Félich'ti, qui réunit d'autres associations comme El'Ca-gette, Givrés d'orange ou Robin des Bio. Celles-ci jouent l'entraide et la mutualisation sur le transport, l'informa-tique... Et mènent une réflexion sur la sécurité sociale alimentaire. « *Il s'agit de verser à toute personne une somme mensuelle pour acheter des produits bio à des producteurs conventionnés.* »

lacasatizote.org

🕒 Le camion anti-gaspi de Community

Qu'est-ce qui sillonne l'Audomarois et le pays de Lumbres deux fois par semaine, pasteurise des conserves de légumes invendus et réjouit les papilles des habitants ? La conserverie mobile de l'association Community, projet tout « frais » qui démarre en ce printemps !

Basé à Arques, ce centre social a élargi ses activités. « *On a fait le constat qu'il y a trop de gaspillage en France* », note Clémence Delcroix, animatrice de l'association. Le projet de camion itinérant est né il y a un an.

« *On récupère les invendus et légumes moches des maraîchers locaux. Sur place, on les transforme, puis on propose des dégustations au public. Les conserves sont vendues à un tarif modeste.* »

Si l'objectif est d'aller à la rencontre des habitants, cette action permet aussi aux bénévoles de se former et à terme, pourquoi pas, de monter leur propre projet. « *Les gens viennent pour la lutte contre le gaspillage, et veulent passer un bon moment, découvrir la richesse du territoire : nous visitons des maraîchers, des tiers-lieux ou des initiatives inspirantes. Cela les nourrit !* »

laconserveriemobile