

Quand Les Saprophytes réenchangent l'espace urbain

Par Patricia HANSENS

A l'opposé de la société de surconsommation, ce collectif multidimensionnel expérimente en permanence des voies de résilience et d'autonomie avec les habitants.

Dans le jardin-ressources de Lille-Fives, où se déroule une formation à la permaculture, Violaine Mussault et Yves-Olivier Evin attirent l'attention sur l'importance de protéger l'humus, cette mince couche de terre qui a mis des milliers d'années à se constituer. Ils invitent chacun à vivre en bon voisinage avec les autres habitants du jardin, oiseaux, vers et limaces, à tirer parti des ressources présentes, à oser expérimenter... Toute la philosophie des Saprophytes tient dans ces principes, qui sont valables aussi bien pour les relations aux humains. Ce n'est pas un hasard si ce collectif a pris pour nom ce champignon qui fait de la matière en décomposition une nourriture pour les sols. Il s'agit bien là de réenchanter l'espace urbain en créant du lien et en permettant aux habitants de devenir acteurs. Ici, le terme de « participation » n'est pas un mot-valise ni de la poudre aux yeux. Il infuse dans le concret, dans les projets de forêts-jardins et d'agriculture urbaine comme dans la Fabrique d'architecture bricolée où chacun peut s'initier au réemploi des matériaux à la Condition Publique de Roubaix.

Ils ont fait du chemin depuis leurs débuts en 2007. A l'époque, 6 jeunes architectes, paysagistes et constructeurs étaient à la recherche d'autres pratiques afin de permettre aux habitants de s'approprier leur territoire tout en préservant les ressources naturelles. Ils ont rencontré le centre social de l'Alma à Roubaix, construit avec les enfants une champignonnière en bas des immeubles.

Tirer le fil de la pelote...

En général, les Saprophytes partent d'une commande d'une collectivité. « Souvent, on réalise sur le terrain qu'il y a d'autres besoins ou envies et on tire ce fil-là », explique Mélia. A Douchy-les-Mines, le projet de départ consistait en la plantation d'incroyables comestibles, mais les Saprophytes ont repéré des problèmes d'appropriation des espaces publics et de mobilité. « Des espaces verts étaient délaissés. On a organisé avec les habitants et les techniciens de la commune une journée d'élagage. Puis nous avons discuté avec les habitants des emplacements où il serait pertinent de planter des arbres ; une rue piétonne a été réhabilitée, des cheminements refaits. Un système de pédibus a été lancé pour permettre aux enfants d'aller ensemble à l'école. Aujourd'hui, on travaille à concevoir un parc urbain avec les habitants. C'est tout un travail autour de la résilience qui est mené, dans une approche sensible et aussi poétique. » Au final, le résultat est beaucoup plus riche que celui prévu initialement.



Le jardin-ressources des Saprophytes
Crédits : Julien Sylvestre



Credits : Julien Sylvestre

Le nouveau nid des saprophytes a été réhabilité grâce à des chantiers participatifs.

« On craignait que ça soit détruit très vite, se souvient Mélia Delplanque. En réalité, il y a eu un engouement des enfants, les parents s'y sont mis, et ça a marché ! » Encouragés par cette première expérience, les 6 complices créent une association implantée à Fives. Ils quittent leur job et lancent d'autres projets. Qui prolifèrent tous azimuts jusqu'à aujourd'hui !

« On s'appuie sur les ressources des gens, souvent insoupçonnées, raconte Mélia. On fait avec eux, on entre dans un processus, et les outils que nous utilisons (forum ouvert, rallye, diagnostic en marchant...) sont toujours mis au service de celui-ci. »

« IL FAUT CHANGER LE MONDE, ET VITE, SINON C'EST LUI QUI VA NOUS CHANGER » MAFALDA

Ainsi, au Palais Rameau à Lille, une partie du bâtiment va être transformée en tiers-lieu dédié à l'agriculture et le parc public environnant en espace de permaculture urbaine, avec les habitants. Ici aussi, les Saprophytes apportent leur contribution active, en partenariat avec l'agence 9.81 pour l'école d'ingénieurs Yncrea.

Au fil des années, le collectif a évolué. En accordant toujours de la place à l'exploration et à la « farfouille », qu'il s'agisse de fabriquer des briques à base de mycélium (racines de champignons), de transformer les sols ou d'inventer de nouvelles méthodes de participation.

A lire : Les Saprophytes, urbanisme vivant – Entretien avec Amandine Dhée Ed. La Contre-Allée

2017 a été l'année de la transformation en SCOP. L'occasion de poursuivre les expériences de participation citoyenne tout en coiffant la casquette de maître d'œuvre de projets. Une nouvelle association « Les Sapro » a été créée en parallèle.

2019 a vu le déménagement dans une ancienne chaufferie à Hellemmes réhabilitée à coups de chantiers participatifs. Le rez-de-chaussée a été pensé en tiers-lieu ouvert aux événements, formations, expos... On y mange, on y bricole, on y échange de nouvelles idées...

Accompagnés actuellement par l'Apes sur les nouveaux modèles économiques, Les Saprophytes travaillent à mieux identifier et valoriser leurs doubles compétences : celles qui sont plus techniques et celles qui consistent à accompagner les habitants des territoires et les collectivités dans leurs projets communs. « Nous souhaitons proposer aux collectivités de les accompagner dans la durée, et non au coup par coup, par projet. » Pourvu que les Saprophytes continuent de déployer leur pensée organique sur tous les territoires en besoin de transition !

Les-saprophytes.org

Créatifs et coopératifs!

Marjorie Duchêne, bénévole de l'association

« Je suis arrivée chez les Saprophytes en participant à des projets de façon concrète, j'ai pris part à des chantiers autour de la terre crue, j'ai tenu un stand lors d'événements. Ces gens très qualifiés qui font des choix très engagés ont suscité mon admiration. Je suis entrée au CA et suis devenue coprésidente. Aujourd'hui, je trouve génial de faire partie de ce collectif créatif et coopératif. C'est vraiment viscéral, c'est au cœur de leur manière de faire. Je me suis impliquée bénévolement dans l'association en montant le projet Do eat yourself avec Cuisines communes à Fives Cail : nous avons animé des ateliers pour faire pousser et cuisiner ensemble des champignons, en mettant les idées des gens à contribution, puis nous les avons mangés tous ensemble. Ça a été un réel plaisir. Nous comptons utiliser l'espace tiers-lieu de la chaufferie pour mettre en place d'autres projets. »