

LES ANGES GARDINS à Loos-en-Gohelle

Par Sylvie PERRAIN

Accompagner des personnes privées d'emploi par un jardin d'insertion et leur donner goût à une alimentation plus saine est la finalité poursuivie par l'association Les Anges Gardins. Dans la quête du bien vivre ensemble, elle s'est attelée à un nouveau chantier dans le Bassin minier : donner vie à des jardins potagers bio en ville et créer un système alimentaire de proximité.

Loos en Gohelle, un mercredi après-midi d'automne. L'équipe de la microferme de Gohelle revient du marché de la Maison des Artistes et des Citoyens à Lens où elle distribue ses paniers de fruits et légumes bio et solidaires au prix de 80 MANNE, la monnaie citoyenne. Ceux-ci ont été produits sur place, dans de petits jardins rappelant ceux des mineurs, du temps des Houillères. Les Anges Gardins sont passés par là.

Depuis 20 ans, l'association construit patiemment dans le Calais un nouveau modèle alliant écologie et économie solidaire. Débutée par un jardin d'insertion, l'aventure évolue au fil du temps avec la mise en place d'ateliers cuisine pour permettre à ces personnes de se réapproprier leur alimentation. Puis les Anges Gardins développent des partenariats avec les agriculteurs locaux pour répondre aux demandes croissantes de paniers bio, locaux et solidaires et créent la plateforme Terre d'Opale. Installés à Vieille-Eglise en 2011, ils participent au projet de l'Ecopôle alimentaire avec le soutien de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq. Ce bel exemple d'économie circulaire territoriale est couronné par la labellisation de Pôle Territorial de coopération économique. Mais l'aventure ne s'arrête pas là.

La MANNE pour nourrir des liens inestimables

« La Monnaie d'une Autre Nature pour de Nouveaux Echanges (MANNE), sur le même principe qu'un Système d'Echanges Local (SEL), permet de gratifier les engagements de chacun à proportion du temps passé sur le projet d'archipel nourricier ou au sein de la MENADEL*, lieu d'échanges de savoir et de savoir-faire.

Par exemple, donner 2 heures de son temps pour un chantier coopératif donne droit à 80 MANNE., rendre un service à un membre de la communauté d'échange une demie-heure donne droit à 20 MANNE. La monnaie citoyenne permet d'accéder aux produits Terre de Gohelle, à des cours de « cuisine enchantée », à l'adoption de poules d'une race en voie d'extinction... Un repair'café pour la réparation d'outils et d'appareils électro-ménagers est en projet. Les graines et les plants pourront y être échangées »

Microferme
Cocagne
de Gohelle.
Crédit Photo
Dominique Hays





Atelier construction de nichoirs à la MENADEL.
Crédit photo Dominique Hays

« Jean-François Caron suivait notre démarche et souhaitait développer un véritable système alimentaire de proximité avec des petits espaces de culture et des îlots de verdure, une sorte de riviera comestible, et une trame nourricière en résonance avec la trame verte le long de l'ancien cavalier minier, explique Dominique Hays, initiateur du projet. Rapprocher la production de fruits et légumes bio des centres urbains est un challenge qui nous a tout de suite enthousiasmés. »

66 RAPPROCHER LA PRODUCTION DE FRUITS ET LÉGUMES BIO DES CENTRES URBAINS EST UN CHALLENGE QUI NOUS A TOUT DE SUITE ENTHOUSIASMÉS. 99

La microferme Cocagne de Gohelle est inaugurée en 2017 sur 1000 m² avec 10 emplois d'insertion à la clé. Ce magnifique jardin jouxte la maison de l'ingénieur au cœur de la cité 12/14. Y sont cultivés des fruits et légumes ultra frais ou fragiles. « Nous cultivons des productions complémentaires à celles des agriculteurs bio locaux producteurs de légumes de plein champs ». En complément, l'association a cherché des bouts de terrain inoccupés dans les alentours. Des particuliers et des organisations (Comité d'Entreprise de Maisons et Cité, AFPA...) lui ont fait confiance. « J'ai proposé mon grand jardin, témoigne Frédérique, habitante de Lens. Depuis, je participe aux chantiers participatifs comme la plantation de fraisiers, de choux et en retour, j'ai appris la culture en lasagnes, à cuisiner des cookies sans farine, je prends le panier bio. Cela me fait du bien de faire des choses avec d'autres, j'ai le sentiment d'apporter ma pierre à l'édifice. »

* Maison d'Echange pour de Nouvelles Activités et le Développement de l'Economie Locale



La microferme distribue les produits Terre de Gohelle complétés de ceux de Terre d'Opale dans des points relais et des petits marchés bios de quartier.

Le partage et l'échange se développent aussi en associant des entreprises rassemblées au sein d'un club créé spécialement pour suivre les personnes en insertion de la microferme.

L'alimentation est notre cheval de bataille

Julian Perdrigeat, directeur de cabinet de la mairie de Loos-en-Gohelle

« L'alimentation est l'un des chevaux de bataille de la ville depuis longtemps avec la transition énergétique et la démocratie participative. La création de la microferme a contribué à stimuler la dynamique engagée pour le bien-vivre ensemble. Les circuits courts répondent aux besoins de débouchés des agriculteurs bio dont la surface a quadruplé grâce au système fifty fifty (un hectare cédé par la commune pour un hectare converti au bio). Aujourd'hui, 10% des terres agricoles sont cultivées en bio sur la commune. Les activités proposées apportent du bien-être et contribuent à la santé des habitants. Elles offrent la possibilité d'une insertion vers l'emploi au travers du maraîchage et du transport sur les derniers kilomètres pour la livraison des paniers. »

Nous accordons de l'importance à l'implication de la population et des acteurs du territoire. Nous expérimentons et nous acceptons de nous « planter », de faire des erreurs et de cheminer ensemble en créant des espaces pour faire émerger des projets. »

« Notre prochain challenge est la création d'un archipel fruitier avec la production de kiwis, de raisins, d'abricots, de kakis. Cela répond à plusieurs enjeux : une demande, une adaptation au changement climatique, la création d'emplois locaux, une production peu répandue localement..., un investissement dans la durée difficile en production traditionnelle. Restent à tester avec notre réseau d'acteurs les meilleures solutions de culture par rapport à la qualité des sols dont nous disposons ». Nul doute que les Anges Gardins vont étendre longtemps leurs larges ailes au-dessus de ce territoire en pleine résilience.

microfermecocagne.fr
horizontalimentaire.fr

Retrouvez d'autres portraits d'acteurs sur www.apes-hdforg