

Alimentation,  
mettons les pieds  
dans le plat !

Portrait de territoire :  
L'Avesnois



## Alimentation, mettons les pieds dans le plat !

Santé publique, justice sociale, autonomie alimentaire, transition écologique, agriculture durable... Nombre de thématiques s'entrecroisent sur le thème de l'alimentation. Par ailleurs, les initiatives de l'économie solidaire foisonnent pour transformer les systèmes alimentaires. Nous en découvrons quelques-unes dans ce dossier. Parmi celles-ci, les expérimentations de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) permettent de prendre en compte l'ensemble de ces enjeux.

### Dialogue de couloir

Le constat est rude : notre système alimentaire se trouve dans un cercle infernal qui se répercute sur toute la société. Comme le cochon d'inde courant dans sa roue à en perdre haleine.

À l'ère du « client-roi », c'est pourtant l'offre de produits de mauvaise qualité (souvent importés) proposés par l'agro-industrie qui donne le ton aux mangeurs. Ces derniers se trouvent coincés dans le rôle de consommateurs qui ont les moyens (ou pas) d'acheter des produits de qualité.

Dans une économie de marché orientée essentiellement vers le profit, les enjeux comme l'autonomie alimentaire, le soutien à une agriculture durable ou la justice sociale sont souvent oubliés. Or les pouvoirs publics, d'une part, entretiennent ce système en soutenant cette industrie, et d'autre part doivent réparer les dégâts que fait ce secteur sur la santé, l'environnement...

La grande distribution, quant à elle, s'appuie sur la réglementation anti-gaspillage pour se défaire de ses surproductions en les « donnant » aux associations d'aide alimentaire. Ce faisant, elle ne gère plus ses déchets elle-même et, bonus, peut bénéficier de la défiscalisation. Les associations sont mobilisées pour gérer l'urgence, avec des bénévoles de plus en plus en difficulté à effectuer le « tri des pauvres », générant chez ces personnes des sentiments de honte et de stress.

Il est pourtant possible de changer la donne en soutenant la demande des mangeurs pour orienter la production souhaitée, de qualité et durable, avec des agriculteurs correctement rémunérés.

Tiers-lieux nourriciers, conserveries citoyennes, outils de distribution s'appuyant sur des plateformes solidaires, jardins partagés, achats de terres dédiées à l'agriculture

paysanne... Beaucoup d'initiatives actionnent plusieurs leviers (cf encadré) pour changer les choses.

Il est crucial de les multiplier en reliant toutes les dimensions. Mais il faut aussi peser dans le débat public pour redonner de la cohérence au système, initier une loi-cadre sur le droit à l'alimentation... et ainsi arrêter la roue.

#### Les leviers à actionner

- ▶ travailler sur l'accessibilité d'une alimentation durable à toutes et tous (d'un point de vue financier, mais aussi culturel, géographique...)
- ▶ sensibiliser les citoyens à cette alimentation en valorisant le goût, animer des ateliers et des échanges autour de la santé...
- ▶ favoriser le pouvoir d'agir et l'appropriation collective de ces enjeux
- ▶ mettre en place la démocratie dans les initiatives et entre elles, en associant mangeurs, producteurs, distributeurs...
- ▶ soutenir les producteurs locaux bio ou en agriculture paysanne qui protègent l'environnement

#### ▶ A lire

- *Encore des patates*, Collectif Sécurité Sociale de l'Alimentation, Réseau Civam.
- *La France qui a faim*, Bénédicte Bonzi, Ed. du Seuil.
- *La part des autres*, documentaire de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage.

## La Sécurité Sociale de l'Alimentation, une démarche prometteuse

Imaginez l'équivalent d'une carte vitale distribuée à tous, créditée chaque mois d'une somme, qui pourrait être utilisée pour acheter des produits alimentaires chez des producteurs conventionnés du territoire. Le choix des produits éligibles serait réalisé par les mangeurs de manière démocratique, via des caisses locales. Le financement de ce système serait assuré par un prélèvement sur la richesse produite en France, par exemple via de nouvelles cotisations sociales.

L'accès universel à l'alimentation durable serait garanti, les personnes ayant des faibles revenus ne seraient plus stigmatisées et moins limitées dans leurs dépenses d'alimentation, et les associations d'aide alimentaire pourraient réorienter leur activité dans d'autres domaines.

Une utopie me direz-vous ? Après-guerre, l'idée de sécurité sociale paraissait aussi inimaginable. Et pour-

tant, elle a été créée dans un contexte difficile, tout comme aujourd'hui. Elle a enclenché une dynamique positive pour la santé de tous.

Des initiatives s'inspirant de ces principes éclosent en France depuis quelques années. Dans notre région, un collectif rassemble des acteurs mobilisés sur cette réflexion. Une expérimentation est déjà en route, la CALIEN, des Anges Gardins à Loos-en-Gohelle. D'autres projets sont en cours de création comme à Grande-Synthe, ou en réflexion avec El Cagette à Roubaix, la Collab solidaire à Amiens, ou encore le projet de « Zone alimentaire durable » à Loos. Ces actions engrangent de l'expérience pour imaginer des solutions pérennes.



## La Casa Tizote ou la solidarité autogérée

Cette dynamique associative est née d'une volonté de plusieurs familles de Saint-Omer qui souhaitent mieux se nourrir. « *Nous nous sommes lancés en 2021 dans les achats groupés*, raconte Vincent Olivé, cofondateur. *Nous voulions soutenir les producteurs ayant une démarche écologique et, en même temps, œuvrer à l'accessibilité des produits.* »

La liste des produits s'est étoffée au fil du temps. Fromages, savons, huiles, miels locaux en font partie, tout comme des fruits provenant d'Italie ou d'Espagne.

Le groupe de Saint-Omer a essaimé. Douze groupes sont ainsi répartis sur le département du Pas-de-Calais. L'association s'appuie sur des financements publics et privés et s'autofinance à 30 %. La Casa Tizote a créé une cagnotte solidaire. Les adhérents peuvent acheter des coupons de 1 euro qui alimentent cette caisse. Toute personne en ressentant le besoin pourra ainsi piocher dans la cagnotte et demander une réduction

de 10, 20 ou 30% sans justificatif, le tout dans un parfait anonymat. « *Ça fonctionne très bien, en autogestion, ça s'équilibre tout seul. Des personnes non-adhérentes peuvent aussi contribuer à la caisse.* »

L'association s'est investie dans le réseau régional « Felichti » qui rassemble des épiceries solidaires et groupements d'achat (Les Givrés d'Oranges, El Cagette, La Source...). Ce réseau organise les commandes groupées auprès des producteurs italiens et espagnols, mène des réflexions communes...

La Casa Tizote se penche à présent sur son modèle pour le renforcer grâce à de nouveaux partenariats avec les pouvoirs publics. Elle souhaite aussi chercher de nouveaux usagers et ancrer son action à Saint-Omer.

[lacasatizote.org](http://lacasatizote.org)

**Sandrine Forzy**

**Des chiffres** Source : « *Linjuste prix de notre alimentation, quels coûts pour la société et la planète ?* » BASIC, 2024

- ▶ **67 milliards** de dépenses publiques sont injectés dans le système actuel et contribuent à l'entretenir (aides et dépenses de réparation).
- ▶ **8 millions** de Français sont en précarité alimentaire.
- ▶ L'alimentation est le **1<sup>er</sup> facteur de risque** évitable de mauvaise santé.
- ▶ **1 personne sur 5** est traitée pour un diabète en France.
- ▶ **1 agriculteur sur 5** a des revenus inférieurs au seuil de pauvreté.
- ▶ Notre système alimentaire et agricole génère **30% des émissions de gaz à effet de serre.**

## VRAC : les groupements d'achat dans les quartiers populaires



Crédits : AMAP HdF

### Des chiffres

- ▶ 11 quartiers
- ▶ 800 adhérents depuis 3 ans
- ▶ 8 salariés

L'association VRAC, acronyme de Vers des Réseaux d'Achats en Commun, a pour but de permettre à tous les habitants des quartiers prioritaires d'accéder à une alimentation de qualité.

Implantée sur la métropole lilloise et l'agglomération de Lens-Liévin, elle propose des produits peu ou pas transformés, bio et/ou locaux, et se fournit au plus près pour le frais et le sec, en Espagne pour l'huile d'olive, en Italie pour les pâtes, auprès de grossistes bio pour le café et le chocolat.

Quatre bailleurs sociaux sont à l'origine du projet. En lien avec ceux-ci les communes et CCAS, VRAC va à la rencontre des publics dans les associations de quartier, sur l'espace public, et ce en veillant à la mixité sociale, avec 3 niveaux de prix selon les revenus. L'implication des adhérents est favorisée à différents

niveaux : épicerie mensuelle tenue par des bénévoles, « Club produits » chargé de la sélection, ateliers cuisine participatifs... Lors des échanges et formations, chacun revisite ses idées reçues et nourrit une culture commune du bien-manger.

Sa méthode consiste à partir des demandes individuelles de mieux se nourrir pour les transformer au final en collectifs d'habitants mobilisés sur ces enjeux. En rendant les produits plus abordables, elle vise à réparer les injustices. Tout cela contribue au mouvement de la démocratie alimentaire et pose les jalons d'une future Sécurité Sociale de l'Alimentation, promue par VRAC aux côtés d'autres acteurs.

[hdf.vrac-asso.org](http://hdf.vrac-asso.org)

Anne-Marie Flandrin

## DU CÔTÉ DES ADHÉRENTS

### Le Réseau AMAP\* Hauts-de-France et le pouvoir d'agir



Crédits : Antoine Repesse

L'AMAP est un groupe de citoyens qui forment avec un ou des paysans des partenariats : ces amapiens payent leur panier à l'avance pour l'année à venir et sont solidaires des paysans en cas d'aléas. L'absence d'intermédiaire permet de verser 100 % des sommes récoltées au producteur. 76 AMAP adhèrent au réseau et 4 000 foyers sont alimentés avec des produits locaux, de qualité, sans pesticides.

AMAP HdF s'empare depuis 2018 de la question de l'accessibilité à toutes et tous. Aux côtés de Bio HdF et des Jardins de Cocagne HdF, ils ont mis en place le dispositif « P.A.N.I.E.R.S. »\*\*. Des collectifs locaux proposent ainsi des paniers à bas prix à des personnes ayant des petits budgets.

Eric Gaillard représente le Mouvement des AMAP au sein du collectif national de la SSA. « Nous avons besoin de nous inspirer d'autres actions à caractère économique et démocratique, explique-t-il. Notre adhésion à l'Apes y trouve toute sa raison d'être. Il y a un enjeu de démocratie. Les partenaires publics doivent soutenir les initiatives sans les orienter car il faut prioriser le pouvoir d'agir des habitants. »

[amap-hdf.org](http://amap-hdf.org)

Pascal Desreumaux

\* Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

\*\* Pour l'Accès à une Nourriture Inclusive, Écologique, Régionale et Solidaire

## Collab solidaire relie maraîchers et habitants

Tout commence avec l'appel d'un producteur confronté à un surplus alimentaire destiné à être jeté. Lucien Fontaine lance alors à Amiens les marchés solidaires, installés directement en pied d'immeubles. Il réalise que le don alimentaire des supermarchés aux associations constitue souvent une niche fiscale plutôt qu'un réel soutien aux plus précaires.

Souhaitant rompre avec ces circuits traditionnels et s'inspirant de la SSA, il crée l'association la Collab Solidaire qui privilégie un approvisionnement direct auprès de petits maraîchers. Elle les met en lien avec des associations d'aide alimentaire, des

épiceries solidaires, des centres sociaux, afin de toucher les personnes précaires, isolées, les étudiants... Pour faire baisser le prix payé par les mangeurs, la Collab



constitue une caisse solidaire abondée par des mécènes et des fondations. L'association repose entièrement sur un réseau de bénévoles et a un fonctionnement souple. Chaque structure partenaire adapte le dispositif à ses besoins. Les tarifs des paniers sont définis collectivement par les habitants. Des visites sont organisées régulièrement chez les douze maraîchers partenaires.

Les structures sont accompagnées durant deux à trois ans, le temps de s'approprier l'outil. À Amiens, cette dynamique a permis la création de l'épicerie participative Patati Patata, en lien avec le centre social Elbeuf Lescouvé. La démarche a été essayée à Somain et se met en place à Hellemmes.

Membre du collectif national sur la SSA, l'association souhaite par la suite se tourner vers les comités d'entreprises pour mettre en place des « chèques déjeuner » utilisés pour des paniers de maraîchers locaux.

[collab-solidaire.com](http://collab-solidaire.com)

Olivia Ruel-Mailfert

## El Cagette tisse des liens de Roubaix à Valenciennes

« Le bio, c'est cher et pas pour nous : voilà ce que j'entends souvent à Roubaix », explique Anne Macou-Lescieux. « Avec El Cagette, on veut montrer que manger local et bio est possible sans faire exploser le prix de son panier ». Depuis 2017 et ses premiers achats groupés dans un garage, El Cagette a fait du chemin : c'est aujourd'hui un lieu de vie et une épicerie participative située dans une ancienne école de Roubaix, rachetée grâce à du financement citoyen.

« L'offre en produits locaux et bio est très faible à Roubaix, même dans les marchés », explique Anne. El Cagette achète en direct à des producteurs. Malgré des actions solidaires, les produits restent inaccessibles à une grande partie des habitants. Indignée par ce constat, El Cagette se lance alors un nouveau défi : faire émerger une caisse de Sécurité Sociale de l'Alimentation. Des temps de concertation sont

organisés avec des producteurs, des centres sociaux, des acteurs de l'aide alimentaire et des citoyens. « El Cagette ne rentre dans aucune case, ça nous aide sans doute à faire du lien entre des mondes qui se parlent très peu... »

L'association rejoint aussi la dynamique des épiceries sociales du Valenciennois qui souhaitent s'ouvrir à tous (et non uniquement sous condition de ressources) et proposer des produits de meilleure qualité. « On va dans la même direction, mais chacun part de là où il en est. » S'inspirant d'El Cagette, les épiceries de Valenciennes testent les commandes d'agrumes avec des tarifs différenciés. Avec l'accompagnement de l'UGESS\*, l'achat groupé de café bio va être expérimenté par tous les acteurs du collectif. Des produits accessibles à tous, bien sûr !



[elcagette-roubaix.org](http://elcagette-roubaix.org)

Karine Attinault

\* Union Nationale des Groupements des Epiceries sociales et Solidaires



# L'Avesnois bat au rythme des coopérations

**Territoire rural connu pour son bocage protecteur de l'eau, de la biodiversité et du climat, l'Avesnois a aussi d'autres ressources : les coopérations autour de l'alimentation, de la santé et pour le bien-être des habitants !**

Depuis sa création, le Parc naturel régional de l'Avesnois intervient dans la promotion d'une restauration collective durable, dans la structuration des filières, l'accompagnement des agriculteurs sur la transition agro-écologique, la promotion des circuits courts...

« En 2021, notre labellisation en tant que Plan Alimentaire Territorial nous a permis de lever un million d'euros pour une trentaine d'actions, raconte Caroline Rozalen, chargée de mission. Nous souhaitons à présent amplifier la démarche et nous saisir de la question de l'accessibilité alimentaire. »

Après le soutien à l'expérimentation de Landrecies avec les Sens du Goût, le Parc étend la réflexion sur l'accessibilité à l'alimentation sur l'ensemble de l'Avesnois. Il tisse des liens avec les acteurs de l'aide alimentaire, très présents sur le terrain pour répondre à l'urgence, mais rarement associés aux politiques et aux stratégies territoriales. Il s'agit d'identifier les leviers pour augmenter la part de produits locaux et durables dans l'alimentation des habitants.

Le Parc favorise l'accès aux financements sur l'alimentation (plutôt pensés pour des agriculteurs) à des structures ayant des projets sociaux. « Notre objectif est de mettre en synergie et en coopération l'ensemble des acteurs sur le territoire. »

Parmi les actions menées par les acteurs ESS, citons le projet de légumerie porté par les Papillons Blancs.

« Le Parc souhaite à présent travailler sur l'approvisionnement de la restauration collective. »

[parc-naturel-avesnois.fr](http://parc-naturel-avesnois.fr)

## Les Sens du goût, alimentation et pouvoir d'agir

« Chez eux, on a vite senti que le mot dignité était important, qu'ils souhaitent relever la tête, être véritablement acteurs. » Antoine Demailly, salarié de l'association Les Sens du goût, évoque avec admiration le collectif d'habitants de Landrecies qu'il a accompagné dans une démarche de démocratie alimentaire.

Les Sens du Goût est une organisation qui se revendique militante du plaisir et qui utilise l'éducation au goût pour parler d'alimentation saine et durable. Avec ce projet nommé CAADDI, elle a repéré les personnes-ressources en travaillant de concert avec le centre social, l'épicerie solidaire, l'association Mots et merveilles...

Partant des envies des personnes, Les Sens du Goût a mis en place avec elles des ateliers cuisine, des repas partagés, créé un jardin communautaire, testé des achats groupés chez des producteurs locaux...

« Au fur et à mesure que les habitant.es s'approprient le projet, on s'est effacé. Aujourd'hui, ils et elles continuent ces actions, investissent la cuisine du centre social, proposent des buffets lors d'événements, se prêtent du matériel et s'échangent des services. Ils et elles ont créé leur propre association, on ne l'aurait jamais imaginé au départ. »

A présent, Les Sens du Goût accompagne d'autres groupes d'habitants et forme des acteurs du social à cette méthode. Elle souhaite initier une assemblée citoyenne qui pourrait faire des propositions sur les politiques à mener en faveur d'une alimentation durable.

[lessensdugout.org](http://lessensdugout.org)



## 🕒 Un tiers-lieu pour une « santé globale »

Envisager la santé de façon globale en intégrant différentes dimensions : alimentation, environnement, culture, démocratie..., Tel est le challenge relevé par les associations Les Sens du Goût, La Chambre d'eau et le collectif Parasites ainsi que les soignants et la communauté de communes Cœur d'Avesnois. Ces acteurs n'ont pas forcément l'habitude de travailler ensemble. Et cela en fait tout le sel !

Les enjeux sont nombreux sur le territoire : précarité alimentaire, parentalité, addictions, cancers, désertification médicale... « *Nous voulons creuser cette question : comment les habitants vivent la santé sur leur territoire ?* explique Léa Kucheida, coordinatrice du projet. *Pour cela, nous allons faire appel à des habitants ressources, qui ont une expertise sur leur vie* ». L'animation d'ateliers sur l'alimentation et des résidences d'artistes facilitent l'émergence de problématiques pour ensuite chercher ensemble des réponses. On pourra ainsi parler de la façon dont on se soigne, de l'accès à du soin, des freins et solutions pour prendre soin de soi...

L'organisation de forums pourra permettre de réunir autour d'un repas partagé les habitants, les soignants, les acteurs sociaux, ceux de l'alimentation, des spécialistes, des artistes etc. « *Nous souhaitons créer de la parole commune* ».

Y aura-t-il un lieu dédié pour ce projet ? « *Il faut déjà créer une culture commune avec les acteurs. Peut-être faudra-t-il imaginer un archipel de lieux pour être au plus proche des habitants.* »

Pourquoi pas un bâtiment occupé par un cabinet médical et qui abriterait une cantine solidaire où l'on pourrait savourer des produits locaux, un équipement sportif, un espace pour organiser des événements culturels... ? Tout est envisageable !



Intervention d'une artiste chez les patients d'un hôpital.  
Crédits : La Chambre d'eau

## 🕒 Vincent Dumesnil, codirecteur de La chambre d'eau

« *Nous faisons intervenir régulièrement des artistes qui travaillent avec les habitants sur leur vision du territoire. Ils traduisent ce qu'ils entendent de façon sensible. En agissant ainsi, on peut aborder les enjeux avec les habitants, faire levier de changement. Récemment, une marionnettiste est intervenue "au pied du lit" de patients dans une clinique en soins palliatifs. Nous voulions ainsi faire germer des émotions, du plaisir, des sensations. Cela a eu des effets sur les patients, leur famille, les soignants... Ce projet nous paraît intéressant car il permet de construire des choses dans la durée en mettant le pouvoir d'agir au centre. Et puis dans un contexte difficile, nous avons tous besoin de nous réinventer.* »

[lachambredeau.fr](http://lachambredeau.fr)

## 🕒 Christian Castel, médecin et vice-président de la Communauté de communes Cœur d'Avesnois

« *Nous sommes très intéressés par cette démarche. Aujourd'hui, les gens vivent plus longtemps mais pas forcément en bonne santé. Le terme de santé est aussi lié à la qualité de vie : une bonne santé, c'est une vie qui a du sens. Créer un lieu, un espace où l'on parle de santé, qui ne soit ni le cabinet du médecin, ni l'hôpital, est une bonne idée. Par des actions culturelles ou autour de l'alimentation, on démystifie la médecine de façon joyeuse et ludique.*

On peut aussi relier cette initiative à d'autres dispositifs réunissant des acteurs de divers horizons : le comité territorial des professionnels de santé, le contrat local de santé... Il est également crucial de veiller à la santé des soignants, qui sont surchargés, épuisés, isolés... Notre objectif est de faire en sorte qu'ils restent, et aussi d'attirer d'autres médecins. Créer les conditions pour les faire travailler en réseau et en coopération peut être bénéfique pour eux. »

## APES EN BREF !

### Rencontre des solidaires : nos démocraties désirables

Le 12 juin 2025 au Louvre-Lens Vallée

**E**xplorer de multiples formes de gouvernance, de prise de décision, d'éducation populaire et permanente, d'inclusion... L'économie solidaire favorise la démocratie à toutes les étapes et dans tous les espaces de vie.

Lors de cette journée-ressources annuelle, ouvertes à toutes et tous, nous mettrons en lumière des initiatives inspirantes, nous partagerons des outils concrets et nous débattrons pour enrichir nos visions de la démocratie dans nos organisations. Il y sera question entre autre des initiatives qui mettent en place des modèles de gouvernance partagée (Scop, Scic...), qui donnent voix aux personnes concernées (en situation de précarité et de handicap, chômeurs de longue durée...), qui questionnent la place de la pédagogie et de l'analyse des medias... Nous n'oublierons pas de favoriser les rencontres entre participants (nouveaux et habitués) pour étendre notre écosystème.

## ILS/ELLES PARLENT DE NOUS

### « L'Apes explore de nouvelles solutions »

Théophile Parent, Chef de pôle politique de l'alimentation de la DRAAF-Hauts-de-France (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt)



« Nos missions principales concernent les Projets Alimentaires Territoriaux et la loi EGALIM en restauration collective, en particulier sur les thématiques de l'éducation à l'alimentation durable, la justice sociale et la lutte contre le gaspillage. Il y a beaucoup d'enjeux liés à l'alimentation. Sans les acteurs de l'ESS, il n'y aurait pas de changement de pratiques. L'Apes, avec son volet d'animation territoriale, fait vivre les coopérations entre ses acteurs. Elle renforce les actions des structures de l'ESS et combine les forces pour répondre aux problématiques. Elle explore de nouvelles solutions sur des thèmes comme les circuits courts de distribution locaux, la logistique... »

En 2025, l'État met en œuvre une stratégie globale sur ces enjeux, la Stratégie Nationale de l'Alimentation, de la Nutrition et du Climat. Celle-ci s'appuiera aussi sur ces acteurs. »

## UN PAS EN AVANT

### LES FLAMANDS BIO OU LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE SOLIDAIRE

Un pôle de logistique alimentaire centré sur le bio se développe dans le Dunkerquois et les Flandres. L'ambition : soutenir les producteurs locaux et améliorer l'alimentation de tous les habitants. Pour cela, différents acteurs se sont structurés en Pôle Territorial de Coopération Economique (PTCE) : producteurs locaux, acheteurs de la restauration collective, associations d'aide alimentaire, collectivités... La collecte, la préparation des commandes et la livraison sont centralisées via une plateforme par l'association Afeji. Les enjeux : associer les producteurs pour répondre à des demandes importantes comme celle des Papillons blancs qui fabriquent 3000 repas par jour, mais aussi adapter les menus de la restauration collective aux productions des maraîchers locaux...



**ACTEURS POUR UNE  
ECONOMIE SOLIDAIRE**

Apes, Maison de l'Economie  
Sociale et Solidaire,  
235 Boulevard Paul Painlevé, 59000 Lille  
Tél. 03 20 30 98 25  
contact@apes-hdf.org  
www.apes-hdf.org

**Directeur de la publication** Luc Belval, président de l'Apes  
**Coordination et rédaction** (sauf mention autre) : Patricia Hanssens  
**Comité de rédaction bénévole** Nathalie Bardaille, Luc Belval, Sandrine Forzy, Stéphanie Ambellié, Bernardetta Morano, Anne-Marie Flandrin, Gérard Dechy, Pascal Desreumaux, Dominique Dupont, Joackim Lebrun, Christine Masse, Magali Nayrac, Fanny Obled, Audrey Bordas, Marie-Laure Carlu, Aurélie Dolé, Carine Ollive-Carlier, Olivia Ruel-Mailfert, Karine Attinault.  
**Création graphique** Fanny Falgas  
**Illustrations** Fanny Pinel  
**Gravure – Impression** : La Monsoise – tirage à 550 exemplaires

L'Apes est le réseau des acteurs de l'économie solidaire des Hauts-de-France. Ses adhérents se reconnaissent dans des valeurs et des pratiques solidaires, ils se placent dans une démarche d'amélioration continue.

