

Juin
2021

#35

AGIR À LYON

& SES ALENTOURS

→ LE MAGAZINE

• ÇA DÉMARRE
MOUSTACHU

• S'ENGAGER AVEC
LES CIGALES

• À DEUX PAS DE CHEZ MOI
GERLAND

• DÉFI

**JUSTICE
ALIMENTAIRE,
LE POUVOIR
DANS NOS
ASSIETTES**



Le Magazine *Agir à Lyon* est un magazine citoyen, associatif et participatif qui propose chaque mois aux lecteurs de plonger au cœur des grands défis de notre époque et de découvrir mille et une manières d'agir ensemble dans notre région lyonnaise pour rendre notre société écologique et solidaire. Il est animé et édité par Anciel, association indépendante lyonnaise.



Anciel suscite, encourage et accompagne les engagements et les initiatives des citoyens en faveur d'une société écologique et solidaire.

Vous avez une idée ? Avec la Pépinière d'initiatives citoyennes, Anciel vous accompagne, que vous souhaitiez créer une association, une entreprise sociale et solidaire, ou une action entre amis ou voisins !

Vous avez envie d'agir ? Rencontrez des associations lors de nos événements ou rendez-vous à nos permanences, les mardis entre 16h et 19h30 : nous vous aiderons à trouver où vous engager ! Anciel propose aussi le Guide *Agir à Lyon et ses alentours*, pour connaître les associations et initiatives où agir, et anime le site agiralyon.fr, avec des petites annonces de bénévolat, des initiatives à rejoindre près de chez vous et des articles complémentaires à ce Magazine !

contact@anciel.info • www.anciel.info

Éditeur

Association Anciel
34, rue Rachais, 69007 Lyon

Directeur de la publication

Martin Durigneux

Coordination de la rédaction

Pauline Remaud et Pauline Veillerot

Coordination de la communication et de la photographie

Anais Fouin

Direction artistique et maquettage

Chloé Chat

Illustration

Anne Belot, Léna Canaud, Chloé Chat et Tiphaine Vasse

Rédaction

Amélie Brochu, Quentin Brun, Léna Canaud, Océane Cornic, Lisa Croce, Marion de Kavern, Martin Durigneux, Charlotte Favarel, Océane Fournier, Emmeline Gay, Emilie Habert, Cora Jacouty, Cassandre Joly, Martina Mannini, Marilou Petricola, Paul Pommarel, Pauline Remaud, Flora Richardet, Justine Swordy-Borie et Pauline Veillerot

Relecture

Catherine Charruau, Marion de Kavern, Léna Canaud, Cécile Doffin, Charlotte Favarel, Cora Jacouty, Julie Matthieu, Marilou Petricola et Pauline Veillerot

Photographie

Romain Chambodut, Maëva Chauvin, Florence Croizier, Marion De Kavern, Vincent Delesvaux, Bastien Douadine, Emmeline Eteneau, Loreley Fargère, Anais Fouin, Matthieu Perret, Marine Piolat, Alexandre Reigner, Juliette Treillet, Tiphaine Vasse et Théo Viillard. Merci au Grenier de Lahso, au Mas, à Alternatiba, à VRAC, à Épi c'est bon, à Jean-Dominique Rotella, à Lara Balais, à Arthropologia, à Envie Rhône, aux Clés de l'atelier, à Récipro-Cité, à l'Espace Kdoret, à l'Oasis de Gerland et à la Centrale villageoise du Pays Mornantais pour leurs belles photos prêtées.

Imprimeur

Imprimé avec des encres végétales sur papier 100 % recyclé, par Papier Vert, 81, rue Magenta, 69100 Villeurbanne.

Contact

Pour toute question sur l'abonnement au Magazine, contactez Emmeline à emmeline.gay@anciel.info ou au 09 72 65 10 17
Pour nous faire parvenir vos actualités et événements, écrivez à actus@anciel.info

BULLETIN D'ABONNEMENT : 1 AN, 10 NUMÉROS



Pour vous abonner, retournez le formulaire ci-dessous, accompagné de votre chèque à l'ordre d'Anciel, à cette adresse :

Anciel, 34, rue Rachais, 69007 Lyon

Prénom

Nom

Adresse mail@.....

Numéro de téléphone

Adresse postale

Code postal Ville

Cochez votre formule d'abonnement

Formule « solidaire » : 45 €

Formule « classique » : 60 €

Formule « soutien » : à partir de 70 € (et plus !)

Montant

Pour nous permettre de proposer une formule à tarif réduit pour les personnes qui en ont besoin, et de progresser pour améliorer le Magazine de mois en mois !

Formule « inspiration » : 60 + 45 € par exemplaire supplémentaire

Nombres d'exemplaires

Recevez en plus de votre magazine un ou plusieurs exemplaires supplémentaires à distribuer autour de vous.

Retrouvez notre bulletin d'abonnement en ligne sur :
www.agiralyon.fr/magazine.

Pour plus d'information, écrivez à emmeline.gay@anciel.info
ou appelez au 09 72 65 10 17.



Publication mensuelle.
Numéro de Commission paritaire : 0225693602
N° ISSN : 2606-9792
Dépôt légal : février 2018

Prix de vente au numéro : 7 euros
Paiement en Gonettes accepté



e vous êtes-vous jamais demandé quand notre agriculture s'était perdue en chemin ? Quand avions-nous commencé à cultiver des champs sans vie ? Quand avions-nous abîmé ces bêtes qu'un ancien pacte d'amitié avait fondées comme nôtres ? Quand, des soins maladroits, nous étions passés aux remèdes toxiques ? Quand, grandissant en savoirs, en sciences et en humanité, nous avons perdu notre regard affecté et affectueux pour ce qui pousse, pour ce qui bruisse, pour ce qui naît et pour ce qui fleurit malgré nous ?

Malgré toute la complexité de notre monde, malgré son infinie profondeur, malgré la diversité de toutes les puissances qui le parcourent, il n'est à ces questions qu'une réponse, d'une ordinaire simplicité. Nous nous sommes perdus quand nous avons commencé à abandonner notre pouvoir.

Comme toujours. C'est lorsque ceux qui travaillent, ceux qui agissent, ceux qui vivent abandonnent leur pouvoir de décider pour eux-mêmes, de comprendre par eux-mêmes, de porter avec leurs mains maladroites une action personnelle à laquelle ils croient, que le drame se noue. En silence, sans brutalité immédiate, sans violence soudaine. Et c'est alors

que grandissent de froides puissances qui comptent et calculent, qui agissent pour un imperceptible plus grand bien. Des experts qu'on éduque à ne ressentir rien d'autre que ce qu'ils savent, sans ne plus rien voir de sacré en ce monde. Et ainsi, au contraire de la sagesse, ignorer leur ignorance.

Comme en témoignait Hannah Arendt, en d'autres temps d'abîmement, il n'y aucune radicalité dans le mal des temps modernes, bien qu'il puisse s'enraciner au cœur de la société. Aucune profondeur maléfique bien qu'il puisse avoir de terrifiantes conséquences. Il n'est qu'ignorance, silence, impuissance, inaction. Non de chacun des gens de bien mais du bien en chacun des gens.

Conscients de cette réalité, le chemin que nous avons à parcourir ne nous est plus inconnu. Nous pouvons le résumer ainsi. Ne céder plus aucun morceau de terre à la machine aveugle qui broie ce qu'elle ignore. Ne plus abandonner un pouce de notre chemin aux chiffres absurdes oublieux de la vie. Ne plus permettre que la raison froide impose ce que notre intuition profonde refuse.

Nous devons réveiller cette intuition qui est en nous, la nourrir d'expériences pratiques comme de connaissances techniques afin qu'elle ne soit pas bercée par des illusions ou des mensonges. Et surtout, parce qu'elle sera toujours insuffisante, nous devons tisser des liens de confiance avec celles et ceux qui, partout, travaillent du mieux possible à ce que, de la fourche à la fourchette, la dignité humaine et celle de la nature soient préservées, restaurées, accomplies.

Nous devons ainsi redonner leur vitalité et leur force à des métiers dignes. D'une dignité qui ne se mesure pas au simple niveau de vie, mais à la vérité des vies vécues et incarnées. C'est de dix cuisiniers incarnés, qui travaillent avec dix épiciers incarnés, qui travaillent avec dix paysans incarnés, qui travaillent avec dix pépiniéristes incarnés, qui travaillent avec dix fleuristes incarnés... que de dix en dix, de proche en proche, nous aurons tissé la toile d'une société vivante et digne.

Démocratie alimentaire ? Justice alimentaire ? Je crois profondément en ces mots comme à ceux d'Égalité, de Liberté et de Fraternité au fronton de nos écoles. Des mots qui, s'ils ne sont pas incarnés dans le regard bienveillant des enseignants qui aident à grandir, sont, plus encore que vides de sens, des insultes à la République. Des contrefaçons de la dignité.

ACTUS | —————→ 6

DÉFI : JUSTICE ALIMENTAIRE, LE POUVOIR DANS NOS ASSIETTES | —————→ 10

- 12 ___ Comprendre • **Un système alimentaire juste, éthique et écologique encore à inventer**
- 14 ___ Le regard de **Marie-Amandine Vermillon, psychologue sociale et cofondatrice de BelleBouffe**
- 16 ___ Focus • **Bien manger, une histoire d'accessibilité**
- 18 ___ Focus • **Le premier précaire, c'est celui qui cultive la terre !**
- 20 ___ Focus • **Aide alimentaire : pour que solidarité rime avec qualité**
- 21 ___ À (faire) découvrir

INITIATIVES | —————→ 22

- 22 ___ Nouvelles des initiatives qui se lancent
- 25 ___ Pour la petite histoire • **Temps qu'on sème : des plantes pour tous !**
- 26 ___ Ça démarre • **Moustachu offre une seconde chance aux lapins et hamsters de compagnie**
- 28 ___ Ça marche • **Vers des habitats collectifs, solidaires et intergénérationnels avec Récipro-Cité**
- 30 ___ Ça manque à Lyon • **L'espace Kdoret : et la ville revit !**

À DEUX PAS DE CHEZ MOI : GERLAND | —————→ 32

- 32 ___ Un peu d'histoire
- 33 ___ Carte de la ville
- 34 ___ Zoom • **L'Oasis de Gerland, le havre potager des jardiniers-cuisiniers**
- 35 ___ Zoom • **Les Compagnons des Pavillons : des voisins qui coopèrent pour un quartier vert**
- 36 ___ Ils l'ont fait... pourquoi pas vous ? **La Halle Girondins, tremplin temporaire d'initiatives pour demain**

AGIR | —————→ 38

- 38 ___ S'engager avec **Les CIGALES**
- 42 ___ Petites annonces pour agir
- 43 ___ Tous ambassadeurs ! • **Mathilde : « J'ai organisé une visite écologique et solidaire de Lyon »**
- 44 ___ Agir pour la biodiversité • **Connaître la centaurée de Lyon, notre belle bleue fragile**

EN FAMILLE | —————→ 46

FAIRE | —————→ 48

- 48 ___ Tuto bidouille • **Avec vos chutes de tissu, ne jetez plus l'éponge !**

AGENDA | —————→ 50



Suivez les actualités de notre région lyonnaise sur les grands enjeux d'écologie et de solidarité.

La Base : un refuge pour les femmes isolées

17 tiny houses, habitats modulables préfabriqués, investissent le site de La Base à Villeurbanne depuis mars dernier. Pouvant accueillir jusqu'à 51 personnes, les micro-maisons deviennent, le temps de quelques mois, le nouveau lieu de vie des femmes isolées et de leurs enfants. En parallèle, Le MAS, importante association d'action sociale de la région, a mis en place des missions d'insertion et de protection des familles avec un accompagnement qui se traduit par le suivi du parcours d'insertion, le soutien à la parentalité et de l'animation de temps collectifs.

direction@mas-asso.fr • www.mas-asso.fr



Tous en selle pour découvrir la région lyonnaise !

Cycliste dans l'âme, Alexandre Moncorgé propose vingt balades à vélo ou VTC réalisables en famille, dans son nouveau guide *Boucles à Vélo*. Accompagnés d'anecdotes sur les localités traversées et de bonnes adresses, les itinéraires d'une trentaine de kilomètres maximum sont idéaux pour découvrir la région nord et nord-est lyonnaise. Quatre ambiances à explorer : la Dombes des étangs, la Dombes côtière, le Beaujolais côté Saône et le Val de Saône. Chacun y trouvera tout ce qu'il faut pour découvrir le patrimoine local avec l'arrivée des beaux jours !

communication@losange-editions.com
www.losange-editions.com

Donner plutôt que jeter, à la déchèterie de Rillieux-la-Pape

Après sept mois de travaux, la déchèterie de Rillieux-la-Pape a rouvert ses portes le 4 mai ! Elle dispose maintenant d'un espace donnerie pour collecter des objets inutilisés mais en bon état et les redistribuer à des associations lyonnaises, comme le **Foyer Notre-Dame des Sans-Abri** ou encore la **Fondation de l'Armée du Salut**.

04 78 97 10 30 • www.grandlyon.com

Alimentation et imagination au cœur des collèves

Quel sera le quotidien des acteurs du système alimentaire en 2051 ? Ce mois-ci, les élèves de neuf collèves et d'un lycée de la métropole, membres du **Réseau Marguerite**, font travailler leur imagination pendant les ateliers d'écriture *Aventure Marguerite 2051*. « *Le but est de sortir des injonctions et de la culpabilisation, en amenant les adolescents à réfléchir ensemble, tout en suivant le programme scolaire* », précise Claire, chargée de projet du réseau. Co-animés par **Imaginarium-s**, **Imagineo** et les professeurs, ces ateliers creusent des sujets allant de la production à la solidarité alimentaire. Les textes seront ensuite diffusés en podcast.

06 82 14 08 35 • claire@reseau-marguerite.org
www.reseau-marguerite.org

CoopaWatt appelle à l'énergie citoyenne !

À *Nous l'Énergie*, c'est le dernier né de CoopaWatt pour accélérer le développement des énergies renouvelables écologiques dans notre région lyonnaise. Comment ? Toujours grâce à notre énergie citoyenne ! Le principe est simple : « *Des habitants vont financer la production d'énergie renouvelable locale en s'appuyant sur des bâtiments publics ou privés existants, sur lesquels ils vont pouvoir installer des panneaux solaires* », explique Paul-Jean Couthenx, qui accompagne les projets participatifs depuis le début de CoopaWatt et anime ce programme. Les recettes, obtenues grâce aux panneaux, seront ensuite partagées pour des projets au sein de la communauté ou bien réinvesties pour de nouvelles installations renouvelables.

Envie d'y aller ? « *Nous pourrions mettre en lien les personnes motivées, les former et accompagner leurs démarches* », précise-t-il. Pour les personnes qui souhaitent présenter un projet ou celles qui ont des questions avant de se lancer, un webinaire est organisé par CoopaWatt le 6 juillet à 18h30. Vous habitez une commune de la Métropole Lyonnaise et vous aimeriez proposer cette initiative à d'autres habitants près de chez vous ? C'est le moment !

contact@coopawatt.fr • www.coopawatt.fr



Panneaux photovoltaïques installés sur le toit de la bibliothèque de Chaussan.

POUR CEUX QUI SE TRÉMOUSSAIENT D'IMPATIENCE, C'EST LE MOMENT DE DÉGUSTER DES BIÈRES LOCALES ET ARTISANALES !



75

C'est le nombre de brasseries et microbrasseries artisanales certifiées bio en Auvergne-Rhône-Alpes. Ces brasseries sont dites artisanales lorsqu'elles suivent une recette traditionnelle et produisent une bière qui n'est ni filtrée, ni pasteurisée.



88 %

C'est le pourcentage de résidus de céréales, la drêche, qui reste après la fabrication de la bière. À Brignais, Lola de **Maltivor** la réutilise en farine, puis s'en sert pour confectionner des pâtisseries. Elle peut aussi être utilisée fermentée pour nourrir les cultures de champignons ou le bétail, ce que font certaines brasseries artisanales lyonnaises comme **Tom & Co**.



79 %

C'est le pourcentage de gaz à effet de serre non émis lorsqu'on privilégie la consigne des bouteilles plutôt que le silo à verre. C'est pour réduire l'impact écologique de la production d'une bouteille en verre qu'à Lyon, **Rebooteille** propose de collecter, laver et redistribuer les contenants des boissons, et des bières avant tout !



70 %

C'est la part de brasseurs bio qui importent leur houblon de l'extérieur du territoire français, car on y compte seulement une douzaine de houblonnières en France, et une seule biologique en terre alsacienne. Pour des productions les plus locales possibles, certaines fermes-brasseries font pousser leur orge, comme **La Soyeuse**, à Rontalon.

www.maltivor.com
www.tomandcolyon.com
www.rebooteille.fr
www.lasoyeuse.fr

Sources : Maltivor, Rebooteille, Le bear trotteur, Brasseurs de France, Open ressources, Brasserie Meteor



LE LIVRE DU MOIS



Des vélos pour les jeunes Lyonnais

10 000, c'est le nombre de vélos d'occasion qui seront mis à disposition gratuitement pour les jeunes de 18 à 24 ans à partir de la rentrée de septembre. Le dispositif, soutenu par la Métropole, s'adressera dans un premier temps aux étudiants ainsi qu'aux jeunes adultes en parcours d'insertion sociale professionnelle. Une initiative utile et pratique pour faciliter la mobilité des étudiants !

www.grandlyon.com

Vivre la nature en ville, pour se mettre au vert !

Pour apprendre à déceler la nature à côté de chez soi et comprendre les bienfaits du vivant sur notre santé physique et psychologique, Charlène Gruet a sorti son premier livre dédié à la nature en ville. À l'origine de **Nature et Sens**, qui accompagne les Lyonnais à renouer avec la nature, elle poursuit sur sa lancée en donnant des clés pour remettre du vivant dans notre quotidien, souvent trop éloigné de nos campagnes verdoyantes. La naturopathe y propose des actions concrètes pour prendre conscience de ce qui nous entoure, à commencer par une simple balade de 15 minutes à la rencontre de la vie sauvage du quartier. Parsemé de jolies illustrations, c'est un ouvrage à mettre entre les mains de tous les urbains qui y trouveront de bonnes astuces !

Vivre la nature en ville, Charlène Gruet, Ulmer, 2021
charlene.gruet@gmail.com • www.nature-sens.org

L'EXEMPLE INSPIRANT DU MOIS

À Sainte-Foy-lès-Lyon : des pédibus pour aller à l'école

Laisser ses enfants aller en classe à pied avec un encadrement effectué par des parents, c'est aujourd'hui possible à Sainte-Foy-lès-Lyon ! Actuellement, des lignes sont testées sur trois secteurs avec 150 écoliers concernés. Une initiative qui cumule les avantages : du côté des parents, un gain de temps et moins de circulation, du côté des enfants, du lien humain et plus d'apaisement grâce à un mode de déplacement doux.

www.saintefoyleslyon.fr



Vous avez des exemples à suivre à nous communiquer, envoyez-nous vos idées à actus@anciela.info

Échange connaissances contre vêtements de seconde main

Entre le **Foyer Notre-Dame des Sans-Abri** et **Ciguë Vintage**, c'est donnant-donnant. Les salariés en insertion professionnelle des centres de tri du Foyer forment les membres de la friperie itinérante. En retour, Ciguë sensibilise les équipes du Foyer à l'esthétique vintage. Quant aux clients de la friperie, ils pourront profiter d'événements réguliers pour donner des vêtements qui seront ensuite vendus dans les *Bric à Brac* du Foyer. À noter qu'aucun vêtement n'est jeté : les plus abîmés serviront à réaliser un isolant écologique !

ciguevintage@gmail.com • www.ciguevintage.com
contact@fndsa.org • www.fndsa.org

De nouveaux composteurs pour les Grand-Lyonnais !

À partir de cet été, la Métropole de Lyon offrira 20 000 composteurs aux habitants de maisons individuelles avec jardins. Les inscriptions en ligne sont ouvertes et des ateliers de sensibilisation et d'information gratuits seront organisés pour initier les participants à la pratique du compostage.

[04 78 63 40 40](tel:0478634040) • www.grandlyon.com

Une matériauthèque pour piocher dans les restes des meubles de seconde main

À côté de ses deux ateliers de revalorisation du bois et textile initialement voués à être jetés, le **Grenier de LAHSo** va au bout de sa démarche zéro-déchet et a ouvert depuis le 11 mai sa matériauthèque ! Artisans, designers, artistes, ou bricoleurs, professionnels comme particuliers, peuvent désormais venir récupérer des matériaux bruts issus des meubles abandonnés par leurs propriétaires. Vis, charnières, poignées de porte, mais aussi plaques de bois ou de verre qui ne sont pas utilisées dans les autres ateliers trouvent ici un lieu d'adoption pour leur seconde vie !

[07 50 05 53 80](tel:0750055380) • gonon.david@lahso.org • www.grenier-lahso.fr



Amazon et Naturalia : une alliance inquiétante

À CÔTÉ DE LA PLAQUE Filiale du groupe Casino déjà très controversée, Naturalia aggrave son cas à travers un partenariat avec Amazon pour renforcer la vente et la livraison des produits alimentaires sur la « fameuse » plateforme... Acheter du bio via une multinationale ni écologique ni solidaire : une incohérence de plus pour cette enseigne qu'**Alternatiba ANV Rhône** ne manque pas de souligner. Pour dénoncer ce rapprochement entre les deux entreprises, qui donne une place encore plus importante au géant américain sur la consommation des Français et met nos producteurs locaux en danger, vingt activistes du mouvement citoyen ont mené une action symbolique devant l'un des magasins de la Presqu'île.

rhone@alternatiba.eu • www.alternatiba.eu

Les 20 ans de Mountain Riders : ça se fête !

Engagée pour préserver nos sommets alpins, Mountain Riders célèbre ses 20 ans ce mois-ci. L'occasion d'une journée gratuite dédiée à la transition écologique en montagne le samedi 19 juin dans la station des Arcs de Bourg-Saint-Maurice. Après une opération ramassage de déchets et une balade immersive en montagne, ces passionnés de nature animeront une soirée festive pour célébrer nos montagnes.

yann@mountain-riders.org
www.mountain-riders.org



Vous connaissez des initiatives et des événements intéressants ?

Partagez-les avec nous sur : actus@anciela.info



Les Duch'chefs, un concours de cuisine organisé par l'association VRAC à la Duchère.



Justice alimentaire, le pouvoir dans nos assiettes

Destruction de la nature, appauvrissement des agriculteurs, accès inégaux à une alimentation de qualité, surpoids lié à une alimentation inadaptée qui frappe d'abord les plus précaires : notre système alimentaire est l'une des premières sources d'injustices économiques, écologiques, sociales et sanitaires. Des injustices d'autant plus cruelles qu'elles se superposent à celles que fabrique déjà notre société. Une situation qui évolue désormais grâce aux associations et aux mouvements citoyens.



Un système alimentaire juste, éthique et écologique encore à inventer

Cora Jacouty & Marilou Petricola

Derrière notre système alimentaire, il y a des personnes qui travaillent la terre et à leurs côtés, une vie animale et végétale qui nous offre ses ressources. Surdimensionnés et déconnectés de nos territoires, nos systèmes alimentaires sont déréglés et ne permettent pas à tous les habitants de combler leurs besoins, ni à la nature de se régénérer. Il est temps de revoir notre copie pour aller vers un système alimentaire plus juste !

Des injustices à tous les étages

Pour la nature

Choisir un mode d'alimentation, c'est choisir notre environnement : la qualité de notre air, le paysage qui se dessine autour de nous et l'état des sols vivants que nous laisserons aux générations futures.

- En région lyonnaise, les **herbicides** sont encore utilisés sur **95 % du vignoble et 90 % des céréales**. Des pratiques qui abîment la microbiologie des sols et affectent la biodiversité locale.
- À Lyon entre 2010 et 2015, c'est l'équivalent de **2 terrains de foot par semaine** d'espaces agricoles qui ont été **artificialisés**.
- En France, notre agriculture est responsable de **17 % des émissions de gaz à effet de serre**.

Pour nos producteurs

De la production à la distribution, une rémunération équitable est nécessaire pour tous, et pourtant aujourd'hui ce sont les centrales d'achat qui concentrent la richesse et exploitent les producteurs.

- Les **agriculteurs** travaillent en moyenne **55 heures par semaine**, avec des horaires décalés et significativement moins de vacances que la plupart des Français.
- Conséquence d'une pression et d'une exploitation économique croissante, le **taux de suicide** des agriculteurs est de **20 à 30 % supérieur à la moyenne française**.

Les animaux aussi ont droit à la justice !

Une **vache** produit naturellement 4 500 litres de lait par an, mais dans l'agro-industrie, elle peut être poussée à en produire jusqu'à 12 000 litres, ce qui **divise son espérance de vie par 3 ou 4**.



Le prix juste

Pour être considéré comme juste, le prix d'un produit doit refléter la **totalité des coûts qu'il génère pour la société**, en intégrant ainsi ce qu'on nomme les « externalités négatives ». Et bien souvent, nous sommes loin de les avoir toutes payées quand on passe à la caisse !

L'alimentation écologique, qui génère moins de pollutions, coûte parfois plus en magasin. Cependant, elle évite d'autres dépenses, de santé ou de restauration des milieux naturels en particulier, qui sont pris en charge par nos institutions publiques.

L'accès à l'alimentation pour tous les mangeurs, oui mais de qualité !

- La part du budget des ménages consacrée à l'alimentation diminue d'année en année : elle était de **17 % en 2019** contre **29 % en 1960**.

- **¼ des personnes obèses en France font partie des 10 % les plus pauvres**. Pour des raisons de facilité d'accès, de praticité ou d'influence de la publicité, leur alimentation est plus riche en produits industriels et transformés : riches en sels, sucres et graisses saturées, ils accroissent les risques d'obésité, de diabète et de maladies cardio-vasculaires.

- **½ des habitants de la Métropole de Lyon** déclarent **ne pas avoir les moyens** de s'alimenter correctement. La réponse proposée aux situations de précarité alimentaire est souvent l'aide alimentaire. Mais son fonctionnement, sur la base de dons d'inventus de grandes surfaces, comporte plusieurs limites éthiques aujourd'hui.

- Plus de **2,1 millions de personnes bénéficient d'une aide** alimentaire début 2021. Mais les paniers ne comportent, en général, **pas assez de fruits et légumes frais, et trop de produits transformés**.
- Lutter contre la précarité alimentaire par le don n'est **pas une solution à la précarité**, il n'incite pas les personnes aidées à être autonomes et ne leur permet pas d'avoir le contrôle sur leur alimentation.
- Choisir de donner les restes d'une surproduction de mauvaise qualité aux personnes en situation de précarité **n'incite pas à réduire le gaspillage**.



L'accessibilité au cœur des enjeux de justice alimentaire

L'accessibilité financière : parce qu'ils sont moins subventionnés à la production et distribués en épicerie plutôt qu'en grandes surfaces, les prix des produits alimentaires de qualité sont parfois plus élevés. Cependant des associations comme **VRAC** arrivent à renverser la vapeur !

L'accessibilité symbolique : au-delà du prix, le bio et le local sont encore très souvent considérés comme inaccessibles ou synonymes d'engagement militant. C'est un phénomène particulièrement sensible dans les milieux populaires, mais pas que !

L'accessibilité géographique et spatiale : sans magasins bio et sans AMAP, les habitants de certains quartiers n'ont pas accès à une offre de qualité près de chez eux. Ce manque d'offre se fait souvent ressentir dans les quartiers populaires éloignés des centres villes.

L'accessibilité aux connaissances et aux savoir-faire : pour pouvoir changer son alimentation, il faut avoir conscience des problèmes qu'elle pose. Ensuite, il est nécessaire de savoir cuisiner des produits frais ou bruts afin d'éviter les plats transformés.



Marie-Amandine Vermillon, psychologue sociale et cofondatrice de BelleBouffe

Marilou Petricola & Pauline Veillerot

Psychologue sociale passionnée par ce qu'on trouve dans nos assiettes, Marie-Amandine Vermillon crée en 2019, avec Martin Cahen, un ancien collègue, BelleBouffe, une association qui œuvre en faveur d'un système alimentaire écologique et solidaire dans notre région lyonnaise. Rencontre autour de la justice alimentaire, de la situation actuelle et des initiatives à Lyon.

Petit défi pour commencer : comment définirais-tu la justice alimentaire en quelques phrases ? Quelle nuance avec la démocratie alimentaire ?

Je dirais que, la justice alimentaire, c'est quelque part le refus du système alimentaire dominant, mondialisé, qui va produire et renforcer des inégalités et dégrader nos milieux de vie. Il y a trois grandes dimensions que peut recouvrir cette notion.

« Il faut une pluralité de solutions pour faire face aux situations alimentaires qui sont multiples. »

La première, c'est la garantie d'un accès pour tous à une alimentation de qualité. On parle souvent d'accès économique mais il n'y a pas que cela. Il y a un enjeu d'accès matériel : si je n'ai rien pour cuisiner, ce sera compliqué de manger des produits frais et bruts. Il y a un accès spatial : s'il n'y a aucune offre de produits bio, locaux, frais à proximité, comment faire pour accéder à une alimentation de qualité ? L'accès peut renvoyer à des savoir-faire culinaires : si je n'en ai pas développés, comment faire sans produits déjà transformés ? Et enfin, il y a la question symbolique : beaucoup de personnes continuent de considérer

qu'une alimentation biologique, locale, ça n'est pas pour elles.

La seconde dimension dans la justice alimentaire, c'est de faire en sorte que les producteurs qui s'inscrivent dans un système alimentaire alternatif puissent avoir une juste rémunération.

Et enfin, la troisième, c'est la question du pouvoir d'agir et de la participation pour se réapproprier nos assiettes et accéder à une alimentation qui soit digne et durable. C'est là qu'on retrouve la notion de démocratie alimentaire, qui désigne ce processus d'autonomisation des citoyens et des producteurs.

Ce sont des notions entremêlées qui rejoignent le droit à une alimentation de qualité de différents points de vue : nutritionnel, avec des aliments bio et pas ultra-transformés, écologique et social, avec des conditions dignes de production, et enfin gustatif, avec cette idée qu'on doit prendre du plaisir à manger.

Qu'est-ce que tu as vu évoluer dans les dernières décennies sur cette question ?

Déjà, on interroge de plus en plus la pertinence de nos systèmes alimentaires, ce qui n'était pas le cas il y a quelques dizaines d'années. On voit aussi qu'il y a une multiplicité d'initiatives citoyennes, comme les AMAP, qui tentent de répondre aux différents enjeux

de la justice alimentaire. C'est déjà très bien que ces initiatives existent, mais face aux défis actuels, il faut une pluralité de solutions pour faire face aux situations alimentaires qui sont multiples.

« En tant que mangeur, j'ai le droit de choisir ma manière d'accéder à mon alimentation et de savoir ce que je vais ingérer. »

Nous observons aussi, malheureusement, la capacité des industries à intégrer les critiques qui leur sont faites et à évoluer sans rien changer de leurs logiques basées sur toujours plus de profitabilité. Pour donner un exemple, on peut prendre celui des fruits et légumes pré-découpés et emballés pour favoriser le fameux bien-manger et s'adapter à un public « qui n'a pas le temps de cuisiner » : cette solution ne fait que reproduire un système dont on doit s'extraire !

Tu appelles à plus d'initiatives et de solutions pour un système alimentaire juste. Alors pour toi, quels sont les bénéfices pour notre société ?

Si on commence à une échelle collective,

il a des bénéfices écologiques : on épuisera moins nos ressources naturelles. Il y a aussi des bénéfices sociaux et économiques, car c'est une manière de lutter contre les inégalités : ce qui arrive dans nos assiettes est le fruit de potentielles violences, comme celle d'exploiter des travailleurs étrangers. Enfin, il y a des bénéfices sanitaires : le taux d'obésité ne dépend pas que de facteurs individuels comme on le dit souvent, le manque d'accès des personnes les plus pauvres à une alimentation de qualité est aussi à pointer du doigt.

À notre échelle individuelle, un système alimentaire plus juste redonne le pouvoir à chacun : en tant que mangeur, j'ai le droit de choisir ma manière d'accéder à mon alimentation et de savoir ce que je vais ingérer.

Et à Lyon, où en est-on ?

À Lyon, il y a vraiment une diversité et une richesse d'initiatives, c'est très positif. Et maintenant, notre défi, c'est de savoir comment les amplifier.

Ce qui est aussi intéressant en ce moment, c'est le PATLY, Projet alimentaire du territoire lyonnais. Il implique une volonté des institutions de mettre autour de la table les différents acteurs, de faire remonter des problématiques à la Métropole, pour construire des politiques publiques locales de transition alimentaire.

Avec BelleBouffe, on a mené une recherche sur le « manger local en temps de confinement à Lyon et environs ». Ce qu'on a pu voir, c'est qu'il y avait bon nombre de personnes qui avaient pris le temps de se questionner et de changer d'alimentation.

« On ne peut pas se contenter de faire bouger uniquement ceux qui mangent [...]. La transition doit aussi passer par les professionnels ! »

Pour autant, malgré ce tableau positif, il ne faut pas oublier que le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire a quasiment doublé en un an. On doit s'interroger sur la manière d'aider dignement, et pas au travers



d'un système agro-industriel comme c'est encore le cas actuellement.

Du côté de BelleBouffe, qu'est-ce que vous proposez pour agir en faveur de la justice alimentaire ?

On mène des actions pour que chacun puisse s'engager en faveur d'une alimentation plus écologique et plus solidaire. Parmi elles, le banquet de Noël, qui se traduit par un repas 100 % végétal, pour montrer qu'on peut avoir des repas festifs et végétariens. Ce qui compte dans ce type d'actions, c'est qu'il n'y ait pas d'un côté les aidants et d'un autre, les aidés, mais que chacun puisse contribuer.

Nos actions ont toutes vocation à agir sur la transition écologique, favoriser la mixité des publics et créer des liens au travers d'une action collective. Cette année, on a proposé une autre démarche, « les BelleBox de Noël » : des paniers garnis zéro-déchet pour montrer qu'en utilisant de la récup on peut faire de beaux cadeaux.

Et pour nous inspirer un peu, peux-tu nous parler de trois autres initiatives qui montrent qu'on avance à Lyon ?

Ça va être difficile de n'en citer que trois ! Mais dans celles que j'ai envie de mettre en avant, je pense à **VRAC Lyon** qui agit pour l'accès à une alimentation de qualité à la fois dans les quartiers populaires et auprès des étudiants.

Il y a aussi **Les Petites Cantines, Habitat et Humanisme** avec ses *Escaliers Solidaires* ou **La Légumerie**, où la convivialité est primordiale. Je pense que le fait de pouvoir se retrouver collectivement, prendre du plaisir à cuisiner ensemble et partager un repas, c'est quelque chose qu'il faut remettre au centre de notre alimentation.

Enfin, si je peux en ajouter, je pense aux **Savoureux Compagnons** et **Récup & Gammelles** qui engagent les professionnels à bouger. J'en profite pour dire qu'on ne peut pas se contenter de faire bouger uniquement ceux qui mangent, parce que ça serait trop de poids à porter sur nos épaules. La transition doit aussi passer par les professionnels !



Bien manger, une histoire d'accessibilité

Charlotte Favarel

Avoir de bons produits dans nos assiettes demeure un défi du quotidien pour celles et ceux qui n'en ont pas les moyens, qui vivent éloignés des magasins bio ou qui n'ont pas les clés pour comprendre les bienfaits d'une alimentation de qualité. Lumière sur les solutions pour que tous les habitants de notre région profitent d'une alimentation écologique et saine.



Des élèves du collège Paul Éluard lors de l'événement Les Vén'chefs Juniors.

Une alimentation saine, oui ! Mais à quel prix ?

Dans notre imaginaire collectif, une alimentation issue d'une agriculture bio ou locale est toujours plus chère. Si ce n'est pas toujours vrai, c'est cependant encore une tendance sensible en raison des modes de distribution (en épicerie) ainsi que des efforts des paysans pour respecter la nature, qui loin d'être récompensés, sont souvent moins subventionnés ! L'accessibilité à une alimentation saine trouve alors son premier frein : le prix.

Consciente de cette réalité, et pour proposer une solution qui n'écarte personne, **Alter-Conso**, qui distribue des paniers hebdomadaires, a mis en place une tarification différenciée. « *On a adapté les prix des paniers : il y a une part fixe qui va directement au paysan et s'ajoute à cette somme les frais de fonctionnement avec un pourcentage qui varie en fonction des ressources et de la situation de chacun. Ce n'est pas parce que tu n'as pas beaucoup de revenus que tu ne peux pas avoir accès à une bonne alimentation* », explique Samuel Hévin, salarié d'Alter-Conso.

Avec ses 14 lieux de distribution et 850 adhérents, la coopérative aimerait faire bouger les lignes : « *Comme ça peut encore être trop cher pour certains, on a fait des démarches auprès des collectivités et des CCAS, les centres communaux d'action sociale. On ne baisse pas le prix pour assurer la juste rémunération du paysan, mais on propose aux institutions d'aider à payer tout ou une partie du panier* », explique-t-il.

Une action proche d'un plaidoyer car aujourd'hui, les dispositifs d'aide alimentaire ne ciblent que rarement des produits sains ou de qualité. Une réalité que souhaite aussi changer le **GESRA** qui regroupe une quarantaine d'épicerie sociale et solidaires, comme **Épicentre** et **Épi c'est bon !**, et leur propose plus de 80 % de ses produits en bio grâce à un partenariat avec **Biocoop**.

Une question de situation géographique

À côté du prix, pour accéder à une alimentation de qualité, encore faut-il avoir les producteurs ou commerçants près de chez soi ! Lorsqu'on s'éloigne du centre-ville, les lieux de distribution se font souvent plus rares pour les habitants...

Les cartographier de façon participative, c'est ce que propose **BelleBouffe** depuis le premier confinement pour permettre de mettre en lumière les lieux où s'approvisionner en produits locaux, écologiques et sains. En ce qui concerne Alter-Conso,



Une distribution VRAC à la Duchère.

comme l'affirme Samuel : « on essaie de s'implanter partout où il y a des gens et pour ça, on a fait appel à des géographes qui ont cartographié les grandes poches de 60 000 habitants hors du centre-ville et nous ont proposé 14 lieux de distribution dans le Grand Lyon, où il n'y avait pas forcément d'offre. » Et pour plus d'efficacité, la coopérative a travaillé de concert avec d'autres systèmes de distribution de paniers comme les associations **Croc'éthic** ou **Arbralégumes** pour se répartir les quartiers afin que le territoire soit acheminé le mieux possible.

Malgré ces efforts, la tentation est grande pour nombre d'épicerie indépendantes qui proposent de bons produits de s'implanter dans des endroits où les consommateurs ont un pouvoir d'achat supérieur. Cependant, comme le dit Samuel : « Rendre accessible une bonne alimentation nécessite aussi d'équilibrer les lieux de distribution avec certains moins rentables et éloignés et d'autres plus rentables ! » Ce que permettent les systèmes de paniers qui proposent plus d'une dizaine de points de distribution plus ou moins rentables.

Les premiers à payer le prix de ces déserts alimentaires sont très souvent les quartiers populaires, historiquement éloignés du centre ville à Lyon, comme en témoigne Boris Tavernier, fondateur de **VRAC**, une association qui impulse et anime des groupements d'achats dans les quartiers prioritaires et dans les campus : « On

travaille sur ces questions d'accessibilité économique et spatiale pour une bonne alimentation. Hier, j'étais en distribution aux Minguettes à Vénissieux. Une dame qui vient de s'installer il y a quelques mois avait envie de bien consommer, mais elle était dépitée parce qu'il n'y a rien à 15 km à la ronde ! », rapporte-t-il avant d'ajouter : « Pour ces quartiers, c'est la double peine, des petits moyens et une offre de qualité qui a déserté ! » Avec VRAC, les habitants de ces quartiers se voient ainsi proposer une nouvelle solution de consommation fondée sur le collectif, la mutualisation et le partage.

Informer et former, préalable à toute solution pratique

Qu'elles soient spatiales ou économiques, les problématiques d'accès à de bons produits sont aussi liées à une phrase importante : celle de la prise de conscience et de la connaissance des enjeux, et celle de la découverte des solutions possibles. Car, pourquoi vouloir changer sa consommation pour du local, du vrac ou encore du bio si on n'a pas conscience des intérêts et conséquences positives du changement ?

Pour accompagner et sensibiliser une diversité de personnes à une alimentation saine et écologique, BelleBouffe organise des ateliers de sensibilisation et de cuisine. Parmi ces ateliers, certains ont lieu aux *Escaliers Solidaires*, des cantines conviviales portées par

Habitat et Humanisme qui accueillent tous les publics, tissant du lien social, de la mixité et accompagnant une insertion socioprofessionnelle des plus fragiles. « L'information a une place importante au sein de nos ateliers, il y a un temps d'échange pour transmettre des connaissances de manière ludique ou sonder les représentations et les pratiques des personnes suivies d'un temps pratique car il ne suffit pas de donner une information pour qu'elle soit intégrée, il faut la pratiquer aussi ! », explique Marie-Amandine, cofondatrice de BelleBouffe. Pour répondre au mieux aux besoins des participants et participantes, « il faut comprendre le rapport que les personnes entretiennent avec leur alimentation et une alimentation bio et locale, quelles perceptions elles en ont, leurs pratiques actuelles, pour insuffler un regain du pouvoir d'agir sur leur assiette ! », précise-t-elle. Une vision partagée par **La Légumerie**, **Les Savoureux Compagnons** ou encore **Sens & Savoirs**, trois autres initiatives qui ont mis la pratique de la cuisine au cœur de la mise en mouvement des citoyens.

Et pour mieux comprendre ces liens qu'entretiennent les habitants avec leur alimentation, BelleBouffe développe un *Infolab* sur les pratiques alimentaires à Lyon. Un véritable défi collaboratif et participatif qui permettra d'identifier plus clairement les déserts alimentaires, les moyens de les combler et d'orienter des politiques publiques en conséquence.

CONTACTS

BelleBouffe
bonjour@bellebouffe.com

Habitat et Humanisme
www.habitat-humanisme.org

GESRA
09 72 36 15 90

VRAC
www.lyon.vrac-asso.org

La Légumerie
contact@lalegumerie.org

Sens & Savoirs
info@sensetsavoirs.com

Les Savoureux compagnons
universitesavoureuxcompagnons@protonmail.com



Le premier précaire, c'est celui qui cultive la terre !

Lisa Croce

Parce qu'ils constituent le premier maillon de notre chaîne alimentaire et se lèvent tôt pour rendre nos terres fertiles et nos assiettes colorées, les paysans et paysannes se trouvent au cœur du combat pour un système alimentaire juste. Et pourtant, ce sont souvent les moins bien lotis ! Auprès d'eux, une brigade d'âmes solidaires agit pour leur redonner une juste place. Rencontre avec la résistance paysanne, de la fourche à la fourchette !

Aux racines du désordre

En 2018, 22 % des agriculteurs vivaient en dessous du seuil de pauvreté. En cause, un modèle productiviste et intensif, soumis aux pressions d'une industrie agroalimentaire et de grandes centrales d'achat toujours en quête de profit qui contribuent ensemble à appauvrir celles et ceux qui cultivent la terre.

« Il y a des gens qui se retrouvent piégés et ne se sentent plus capables de changer leurs pratiques car ils portent le poids familial de générations d'agriculteurs avant eux », dénonce Quentin Riou, éleveur biologique de poules pondeuses dans la Loire. Alors qu'il reprend en 2008 la ferme familiale qui travaillait avec la grande distribution, il décide d'opérer un tournant radical : « Avec ma mère et mon beau-père, on a voulu sortir de ce système opaque où on était payés au lance-pierre et où notre seul rôle était de mettre en palette des œufs et remplir des rapports pour les grossistes. On s'est orienté vers une activité totalement indépendante et bien plus stimulante. » Du jour au lendemain, Quentin a donc dû trouver des débouchés pour ses 20 000 œufs hebdomadaires. « Ça a été chaotique mais j'ai eu de la chance, il y avait de la demande en œufs bio dans la région », partage-t-il. Il a donc fait

le pari de la vente directe et en circuit court, un choix de distribution qu'il qualifie de militant. Suppression des intermédiaires, valorisation des produits dans les petites structures comme les restaurants, épiceries ou marchés, et liberté dans les négociations de prix, le circuit court peut être une solution fertile face au modèle agricole et alimentaire classique.

Un réseau solidaire qui ranime nos terres

À chaque étape de la conversion vers un nouveau modèle d'agriculture juste, se sont organisés des militants qui soutiennent une agriculture paysanne d'avenir et proposent des solutions à ceux qui, par conviction, souhaitent (re)mettre la main à la terre.

Au premier coup de fourche, on retrouve **Terre de Liens** qui, avec sa foncière d'investissement solidaire, achète des parcelles pour enrayer la disparition des terres cultivables, avant de les proposer à de jeunes agriculteurs en difficulté pour accéder à du foncier.

Quand vient le moment de s'enraciner, les paysans peuvent trouver un soutien du

côté de l'**ARDAB**, association qui réunit les producteurs en agriculture biologique du Rhône et de la Loire : « Pour savoir quels points de distribution seraient intéressés par mes œufs, je me suis appuyé sur le guide de l'ARDAB qui référence les bonnes adresses de produits bio et locaux », témoigne Quentin. L'ARDAB représente aussi les agriculteurs au sein des institutions et développe de nouvelles filières de valorisation et de distribution pour les produits biologiques.

Et pour contrecarrer le risque d'isolement social qui affecte parfois les producteurs au fil des années, l'**ARDEAR** cultive les rencontres et les échanges de pratiques entre paysans. Elle accompagne aussi à l'installation et à la transmission des fermes.

Des coopérations nourricières

Collaborer et se structurer en coopérative, c'est ce qui depuis longtemps façonne les métiers de la terre. Certaines des plus anciennes devenues des mastodontes sont aujourd'hui galvaudées et s'accaparent les bénéfices au détriment des paysans, tandis que d'autres, plus solidaires, portent aujourd'hui leurs fruits. C'est en s'associant



Gérard Gayet et son fils dans leur exploitation avec leurs limousines.

à deux fermes voisines, de viande bovine et de vaches laitières, que Quentin a pu évoluer en ce sens il y a dix ans avec la création d'un GAEC, groupement agricole d'exploitation en commun. « On a décidé de travailler ensemble par intérêt. On a plus de ressources en cas de pépin, et puis ça permet de faire des économies d'échelle : à la place de trois machines moyennes, on en a une super performante », partage Quentin avec enthousiasme. Se regrouper, c'est aussi diluer les risques dus aux aléas climatiques et multiplier les compétences : « Certains sont plus gestionnaires, d'autres plus commerciaux, ou même un peu MacGyver », ajoute-il, « financièrement, on a plus d'aisance, et je peux même aujourd'hui me dégager deux semaines de vacances en août ! »

Quentin fait aussi partie d'une coopérative d'un autre type, celle d'**Alter-Conso**, qui propose des paniers alimentaires dans plusieurs lieux de la Métropole. Organisés sous la forme d'une SCIC, une société coopérative d'intérêt collectif, où paysans, salariés et consommateurs partagent les décisions de la vie de la coopérative. Avec ce système de distribution, pas de laissé-pour-compte. « On a fait un gros travail pour trouver des prix qui soient justes, à la fois pour les paysans, les consommateurs et les salariés », témoigne Samuel Hévin, salarié d'Alter-Conso. C'est avec cette logique de

coconstruction et d'équité dans les rôles et les bénéfices de chacun que ce système de vente directe satisfait tous les partis. « On organise beaucoup de réunions de filières sur les fermes, ce qui permet aux agriculteurs d'échanger sur leurs pratiques et pour nous, d'estimer les productions pour sécuriser l'écoulement de leurs stocks et s'assurer que les paniers vont être remplis », explique Samuel.

Paysans et adhérents se rencontrent sur les lieux de distribution en ville, un moment convivial et pédagogique. Jusqu'à aujourd'hui, les paniers ont toujours été garnis de bons produits frais et locaux, mais le gel récent sur les arbres fruitiers va lourdement impacter les prochaines saisons. « On va voir comment on gère cette période inédite. Les solutions vont émerger et on va aider les paysans à écouler le peu de marchandise sauvée en valorisant plus les prix. Il se peut que les fruits manquent dans les paniers mais il nous est impensable d'aller chercher des fruits ailleurs. Ça sera aussi une manière de rendre visible les conséquences directes du changement climatique ! », livre Samuel. À côté d'Alter-Conso, d'autres initiatives de solidarité ont émergé, comme les célèbres AMAP ou encore d'autres systèmes de paniers comme **Croc'éthic** ou **Arbralégumes** avec toujours la même idée : trouver le prix juste et partager les risques avec les producteurs.

Deux mondes semblent désormais peupler nos campagnes : le premier, lourdement impacté par un système agricole dépassé qui puise et épuise nos ressources à petit feu, et le second à mi-chemin entre le très ancien et le très nouveau, qui a pris le tournant de cette nouvelle ère. Et nous ? C'est à nous qu'il revient de nous intégrer à ce paysage associatif et coopératif et d'encourager les paysans et paysannes à faire pousser les fruits de la transition !

CONTACTS

GAEC du Mûrier

06 27 87 15 28

gaec-du-murier@sfr.fr

Alter-Conso

04 72 04 43 02

contact@alter-conso.org

Terre de Liens

09 70 20 31 00

terredeliens69lyon@gmail.com

ARDAB

04 72 31 59 99

contact-ardab@corabio.org

ARDEAR

04 78 38 29 20

contact@ardear-aura.fr



Aide alimentaire : pour que solidarité rime avec qualité

Pauline Remaud

Dans un contexte sanitaire ambiant qui a réaffirmé la nécessité de la qualité de ce qu'on met dans nos assiettes, ont fleuri un peu partout des initiatives qui font la part belle aux produits bio, locaux, responsables... Mais qu'en est-il des acteurs de la solidarité qui, depuis leurs débuts, font de la qualité une condition première pour nourrir ceux qui en ont besoin ?

Quand la solidarité ne suffit plus

Nées pour la plupart dans l'après-guerre, les structures historiques de l'aide alimentaire se sont donné pour mission de proposer des solutions face aux carences alimentaires des plus précaires, dans un contexte d'urgence sociale. Décrites désormais pour le manque de qualité des produits qu'elles proposent, elles ont toutefois le mérite de pallier une situation qui semble souvent sans issue pour les bénéficiaires : se nourrir... ou mourir. Aujourd'hui, les conséquences sanitaires et écologiques des produits industriels n'étant plus à démontrer, les grands acteurs de l'aide alimentaire sont appelés à évoluer.

Boris Tavernier est l'un de ceux qui défendent corps et âme le droit à une alimentation de qualité pour les plus précaires, grâce aux groupements d'achat dans les quartiers populaires, que propose son association **VRAC**, Vers un Réseau d'Achat en Commun. Il raconte : « Depuis toujours, l'aide alimentaire est liée au gaspil-

lage, qui est d'ailleurs essentiellement constitué de produits transformés, gras ou sucrés. On ne se pose pas la question de la surproduction. Les pauvres auront droit aux restes, qu'ils s'en accommodent ! »

Aller au-delà d'une approche nourricière

C'est pour contrecarrer cette tendance à se reporter essentiellement sur les invendus de la grande distribution que des structures comme VRAC, ou encore le **GESRA**, œuvrent au quotidien. Éric Vivier est le coordinateur du Groupement des Épiceries Sociales et Solidaires Rhône-Alpes Auvergne qui, depuis 2004, tient sa promesse : « un approvisionnement de qualité pour tous ». Il explique : « Dans les épiceries sociales et solidaires, on propose une solution pour les personnes qui ont un petit reste à vivre. Elles viennent s'approvisionner dans une épicerie où elles pourront acheter des produits pour environ 30 % de leur prix de marché. » Ces nouvelles formes d'aide alimentaire évitent la stigmatisation qu'engendre le don tout en s'assurant de proposer

des produits accessibles. « Le fait de pouvoir choisir et payer quelque chose a du sens : on évite le sentiment de honte, de dépendance des publics bénéficiaires », explique Boris. Alors, pour faire de l'alimentation un plaisir et non une contrainte, une grande place est donnée à la convivialité et au lien social. Éric précise : « Il ne faut pas oublier que notre véritable métier, dans une épicerie, c'est l'accompagnement social et pas l'alimentation ! »

De bons produits « à tout prix » !

Pour proposer des produits de qualité, leur offre d'approvisionnement s'appuie sur des critères qui peuvent varier : biologique, local, distribué en circuit-court, issu du commerce équitable... Les épiceries du GESRA disposent aussi d'une charte bien définie que défend Éric : « On s'autorise à dire non pour un produit qu'on n'estime pas de qualité suffisante et ça, c'est déjà une révolution dans l'aide alimentaire ! » Et pour le bio, les épiceries sociales et solidaires en proposent, entre autres, grâce au réseau **Biocoop** qui s'associe au GESRA depuis 2016 pour réaliser une grande collecte bio solidaire. Une occasion pour chacun de mettre le bio à la portée de tous !

Un jour d'ouverture à Epi c'est bon !, une épicerie sociale et solidaire membre du GESRA.



CONTACTS

VRAC

www.lyon.vrac-asso.org

GESRA

09 72 36 15 90

www.gesra.org



À (faire) découvrir

Des romans, BD, documentaires, films à découvrir et à partager avec ses proches pour leur donner envie d'agir !

Pour remettre en question son alimentation

Avec des prises de parole et des témoignages inspirants de personnes engagées pour une alimentation écologique et solidaire, cette série de podcasts offre une vision réaliste de notre alimentation moderne. Trois épisodes touchent directement la justice alimentaire : le prix dans l'épisode 19, la rentabilité de l'agriculture paysanne dans l'épisode 23 et enfin la composition des repas de cantine dans l'épisode 30.

Sur le grill d'Écotable

www.podcast.ausha.co/sur-le-grill-d-ecotable

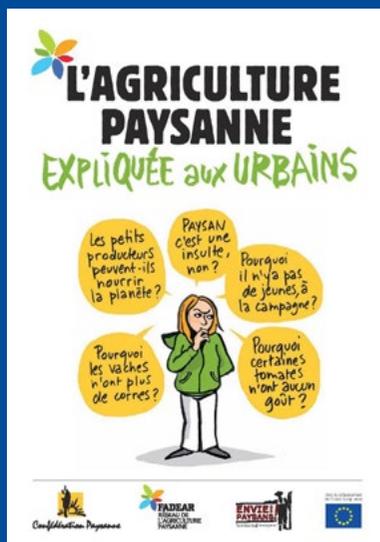


Partir à la découverte des initiatives qui aident autrement

Boris Tavernier, Alexis Jenni et Frédéric Denhez réalisent un tour de France des initiatives pour en finir avec la précarité alimentaire. Jardins, coopératives, magasins : ils rendent visite à ceux qui pensent qu'il est temps de changer le modèle d'aide alimentaire que nous connaissons aujourd'hui et qui

inventent des solutions sur le terrain. Un livre concret, riche en exemples inspirants pour parvenir à se regrouper, agir ensemble et à consommer différemment.

Ensemble pour mieux se nourrir, Alexis Jenni et Frédéric Denhez, Actes Sud, 2021



Pour parler agriculture paysanne à table avec ma famille

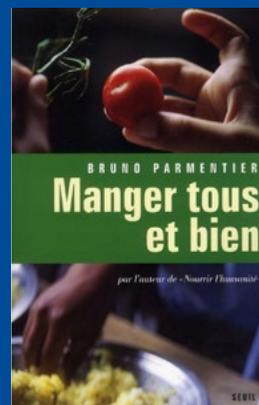
Réalisé par la **Confédération Paysanne**, ce livret en bande dessinée présente le sens et les pratiques d'une agriculture paysanne souvent méconnue. Autonomie, répartition, travail avec la nature, développement local, qualité des produits et transmissibilité des fermes : six thèmes au cœur du mouvement paysan

sont illustrés à travers le parcours d'un couple d'agriculteurs qui remet en question son mode de production et le sens de son métier. Un moyen ludique et pédagogique, de découvrir la réalité de la vie de paysan et ce qu'il apporte à notre société, avant d'en parler à table en famille !

L'agriculture paysanne expliquée aux urbains, Confédération Paysanne, distribué au local d'Anciela ou téléchargeable en ligne www.confederationpaysanne.fr

Pour s'initier à la justice alimentaire

Bruno Parmentier aborde toutes les questions actuelles relatives à notre alimentation : relations entre agriculteurs et consommateurs, santé, bio. Le fil rouge de cet ouvrage : la bataille en faveur d'un accès pour tous à une nourriture variée et équilibrée. Parsemé d'anecdotes historiques et facile à lire, il est idéal pour en apprendre



un peu plus sur la justice alimentaire.
Manger tous et bien, Bruno Parmentier, Le Seuil, 2011



Maison de l'Environnement

Retrouvez ces livres et films en prêt dans le réseau des bibliothèques de la Métropole et à la Maison de l'Environnement



Nouvelles des initiatives qui se lancent



Jean-Do, un laveur de vitres pas comme les autres

Un seau, une raclette, une perche, des produits écologiques et sains, beaucoup d'huile de coude et surtout, le sourire... Jean-Dominique Rotella est laveur de vitres indépendant, à Lyon. Après avoir exercé 13 ans comme opticien, il a décidé en 2019 de passer des verres de lunettes aux carreaux grand format en se formant auprès d'un professionnel pour apprendre le métier de laveur de vitres. Et pour se déplacer en deux temps trois mouvements dans la région lyonnaise, ce laveur engagé a choisi le vélo-cargo à assistance électrique. Si on lui demande pourquoi ce mode de transport, Jean-Dominique assure que « *c'est tellement pratique, non polluant et sans difficulté de stationnement* » avant de reconnaître que « *la seule limite à ses déplacements jusqu'aux clients, c'est la qualité du trajet en vélo.* » Une qualité qui devrait s'améliorer très bientôt avec les progrès des aménagements cyclables !

06 11 03 01 15 • rotella.jd@gmail.com

Neyron initie son jardin-forêt

Direction Neyron, commune voisine de Miribel où **Forts pour demain**, association née en septembre dernier, n'a pas perdu de temps pour initier un véritable jardin-forêt de 8 000 m². « *270 arbres fruitiers ont été plantés, et avec le nombre d'adhérents qui est monté, on a pu acheter une cinquantaine d'arbres supplémentaires !* », s'enthousiasme Daniel Sintas, un des trois membres fondateurs. L'heure est désormais à la création de potagers, deux ont déjà pris racine au cœur du jardin, et une douzaine d'autres devrait éclore dans les prochains temps.

La commune de Neyron récolte déjà les fruits de cette initiative puisque dès la rentrée prochaine, Forts pour demain s'associera avec le collègue Anne Franck de Miribel, pour proposer à ses classes SEGPA et son club nature, tout un programme autour de la forêt comestible !

fortspourdemain@gmail.com • Facebook : [Forts pour demain](https://www.facebook.com/Forts.pour.demain)

Coup de pouce

Une nouvelle épicerie responsable à Lyon

Après avoir intégré le réseau **GRAP**, le Groupement régional alimentaire de proximité, Thomas s'est associé à Olivier pour créer **La p'tite distrib**, une épicerie responsable qui ouvrira ses portes mi-juin. Située sur le Boulevard Yves Farge, à Lyon 7^e, la boutique deviendra un lieu de vie, d'échange et de conseils pour une meilleure consommation. En rayon : produits en vrac, bio *a minima* et locaux au maximum. Et pour améliorer le mobilier et le service en magasin, une campagne de financement est ouverte !

contact@laptitedistrib.fr

www.laptitedistrib.fr

Campagne sur :

www.miimosa.com

Partez à la découverte des initiatives citoyennes qui naissent aujourd'hui et construiront demain une société écologique, solidaire et démocratique !

Coup de pouce

Quand laver son linge fait renaître les cendres !

Utiliser de la cendre récupérée dans des pizzerias et de l'eau de pluie pour fabriquer de la lessive, c'était déjà une belle initiative, mais Agnès, fondatrice de **De Cendre et d'Eau Fraîche**, va encore plus loin ! Une fois filtrée, la pâte de cendre est un très bon dégraissant pour les lavabos, fonds de casserole et cuisinières. Alors, notre lessiveuse en chef la vend en bocaux consignés ou sous forme de galets à réhydrater. Qui aurait cru qu'on puisse faire autant de choses avec de la cendre !

Après de nombreuses commandes de lessive, Agnès se retrouve avec un excès de pâte et souhaite en faire profiter des associations ou des particuliers dans le besoin. N'hésitez pas à la contacter !

Facebook : [De Cendre et d'Eau Fraîche](#)

La Grignette : des œufs venus des bois et du maraîchage dans le Beaujolais

Camille, Julien et leurs trois poussins sont enfin prêts ! La petite famille se lance dans la création d'une micro ferme pédagogique La Grignette, à Ternand dans le Beaujolais. En septembre ils commenceront par la vente de leurs œufs de poules élevées dans les bois, puis au printemps prochain, des produits issus de leur maraîchage en aquaponie. La Grignette sera plus qu'une simple ferme : accueil d'écoles, exposition écolo-artistique, coin lecture, événements temporaires, concerts ou encore dégustations, c'est un véritable lieu d'échange et de découverte qui va éclore. Après une campagne participative réussie à 95 %, la petite famille est prête à démarrer !

06 22 52 21 92 • juliencadu@yahoo.fr



Après une année confinée, le FLØD est de retour !

Cette année, le Festival Lyon 0 Déchet revient en présentiel pour sa troisième édition qui aura lieu le samedi 3 juillet à la **Maison de l'Environnement** et au Parc des Berges du Rhône ! Au programme de cette journée festive : des animations pour tendre vers la réduction des déchets, des ateliers de couture et réparation pour apprendre en pratiquant, des conférences et tables-rondes pour s'informer, des défis, des jeux, et bien sûr le traditionnel grand ramassage participatif en partenariat avec **Randossage** !

Pour réserver les activités, rendez-vous sur le site de l'association à partir du 9 juin.

contact@fl0d.org • www.fl0d.org

Coup de pouce

Bientôt un café intergénérationnel à Saint-Genis-Laval

Boissons chaudes et froides, déjeuners, mais aussi ateliers collectifs, librairie d'occasion et surtout accueil convivial, Anne a lancé fin mai la campagne de financement participatif de **1 000 vies**, le futur café associatif intergénérationnel de Saint-Genis-Laval. Autour d'une équipe de bénévoles déjà prête à mettre la main à la pâte dans un local chaleureux, il ne manque plus qu'un petit coup de pouce financier pour ouvrir le café à la rentrée !

07 83 18 18 43 • association1000vies@gmail.com

Campagne sur : www.helloasso.com



Envie Rhône : une nouvelle filière pour reconditionner des télévisions

Après l'électroménager et l'informatique, Envie Rhône se lance dans la réparation de télévisions ! Remis par des partenaires, les téléviseurs sont triés et réparés à l'atelier de Villeurbanne. Opérationnelle depuis le début d'année, la filière a permis de donner une seconde vie à 270 télévisions tout en créant trois emplois pour des salariés en insertion professionnelle et un poste à mi-temps de chef d'équipe permanent.

contact.envierhone@envie.org
www.rhone.envie.org

Le Bricole Social Club, un lieu couteau-suisse qui démarre dans le 7^e

Avec le printemps, quelques sons de marteaux et de perceuses ont commencé à résonner en plein cœur de la Guillotière. Dans l'atelier de bricolage participatif du Bricole Social Club, tous les outils sont mis à disposition des adhérents, qu'ils soient des as du tournevis ou du fer à souder. Et pour leur donner vie, des bénévoles proposent des ateliers thématiques autour de la couture, de la menuiserie, de la linogravure.

Un lieu idéal pour enfin se lancer dans la confection de sacs à vrac, fabriquer ses bacs à plantes ou pour réparer le grille-pain qui vient de lâcher ! « Venez à notre rencontre pour échanger et être guidé dans vos projets de bricolage, même ceux oubliés au fond du tiroir ! », invite Pauline, l'une des fondatrices du lieu.

09 72 57 83 10

lyon@bricolesocialclub.org
www.bricolesocialclub.org

Coup de pouce

Les Biens en Commun lance son premier prototype !

Appareil à raclette ou perceuse : chaque foyer possède des appareils domestiques qu'il n'utilise que quelques fois par an. Pour réduire nos impacts écologiques, Yann a imaginé un service de mutualisation et de location de petits électroménagers : Les Biens en Commun. Pour la cuisine, le bricolage, le divertissement ou le ménage, les habitants de résidences ou d'immeubles auront accès à des objets stockés dans des casiers numériques. Pour sa première expérimentation, Yann a mis en place les nouveaux casiers dans une résidence étudiante à Lyon 3^e. Avec une quinzaine de comptes créés et une dizaine d'utilisations en deux semaines, les débuts sont prometteurs ! Pour donner vie à ce prototype et continuer sa route, une campagne de financement participatif a été lancée.

www.lesbienscommun.com
 Campagne sur : www.zeste.coop/fr/lesbienscommun



Donner les clés pour se sentir bien chez soi

Pas toujours facile d'acquérir les connaissances nécessaires pour effectuer les gestes d'entretien, de révision ou de décoration dans son logement, et encore plus pour les personnes en situation de fragilité. Des circonstances qui peuvent conduire à des conditions de vie inconfortables et même parfois dangereuses. Pour y remédier, **Les clés de l'Atelier** lance *Les clés de chez Moi* et accueille dans son *Bobinobus*, un ancien bus TCL aménagé, de petits groupes sur des ateliers ludiques d'une demi-journée et ainsi accompagner chacun à mieux vivre chez lui !

cs@lesclesdelatelier.fr • www.lesclesdelatelier.fr



Vous connaissez des initiatives et des événements intéressants ?

Partagez-les avec nous sur :
actus@anciela.info

Pour la petite histoire

TEMPS QU'ON SÈME : DES PLANTES POUR TOUS !

JEAN-BAPTISTE A FAIT DES ÉTUDES DE MANAGEMENT, SUR PARIS.

J'ai bossé un temps dans des grosses boîtes...

Et puis en 2015, j'ai tout plaqué, et je suis parti à Lyon.

Maintenant, je suis prof !

QUENTIN, LUI, A FAIT DES ÉTUDES D'HISTOIRE, DANS LE SUD OUEST.

Et j'arrive à Lyon en 2016, pour devenir prof, moi aussi !

Et nous 2, on est colocos !

En arrivant sur Lyon, je me suis engagé pour la Palestine

Ça m'a fait prendre conscience des enjeux actuels !

RAPIDEMENT, QUENTIN ET JEAN-BAPTISTE SE PRENNENT DE PASSION POUR L'AGRICULTURE PAYSANNE

Dès 2017, les étés, on fait du Wwoofing* !

D'abord au Kenya

Et puis dans plusieurs exploitations françaises engagées en agroécologie !

On veut agir, nous aussi : partager ce qu'on a appris, et contribuer à l'agroécologie !

EN 2019, ILS CRÉENT L'ASSOCIATION TEMPS QU'ON SÈME.

On veut mêler agroécologie et réoccupation des espaces urbains !

En créant des jardins engagés !

Et on veut que notre projet ait un impact social : on voudrait permettre aux personnes migrantes d'améliorer leur confort de vie.

BINGO ! LE PREMIER JARDIN EST INSTALLÉ À VILLEURBANNE, DANS LE CADA* DE FORUM RÉFUGIÉS* !

compost

bacs

semences paysannes

intérogénérationnel création de liens

treille

C'est génial ! On cocrée le jardin avec les résidents, qui s'y investissent !

On fait aussi des interventions sur d'autres sites, ça permet de décroisser les centres d'accueil.

Et d'autres jardins sont en projet, dans d'autres centres !

Si le coeur vous en dit...

*Wwoofing : échange d hébergement contre une assistance au travail agricole
 *CADA : Centre d'Accueil des Demandeurs d'Asile
 *Forum Réfugiés : association oeuvrant pour l'accueil des réfugiés

www.annebelot.fr

A.

CONTACT

Temps qu'on sème
 quentin.jb@ilo.org

CONTACT

Autrice de la BD : Anne Belot
 hello@annebelot.fr
 www.annebelot.fr



Moustachu offre une seconde chance aux lapins et hamsters de compagnie

Martina Mannini

Alors que les associations de protection des chats et des chiens sont bien connues, c'est pour venir en aide aux lapins et hamsters abandonnés et maltraités que des étudiants en psychologie ont décidé de lancer Moustachu. Leur idée : trouver un cocon provisoire adapté à leurs besoins qui puisse déboucher sur une adoption pour toute une vie.

Chaque année, en France, un nombre alarmant de lapins, furets, cochons d'Inde et autres animaux de petite taille sont lâchés dans la nature par des particuliers : près des poubelles, dans des parcs ou sur les bords des routes. Ces abandons sauvages, en forte augmentation depuis le premier confinement, ont poussé Élodie Trémé à agir : « *Les gens doivent comprendre qu'il ne s'agit pas de jouets qu'on peut acheter à quelques euros sur un coup de tête* », explique l'étudiante en psychologie à Lyon.

En septembre 2020, celle qui bichonne les lapins depuis sa tendre enfance s'entoure d'un groupe d'amis de la fac pour créer son association. Moustachu, c'est son nom, est axée sur la prise en charge des NAC, les Nouveaux Animaux de Compagnie, qui regroupent un grand nombre de petites espèces moins habituelles que les chiens et les chats, comme les oiseaux, les rongeurs ou encore les reptiles. Grâce à la plateforme **Seconde Chance**, qui fédère des annonces d'adoption de refuges et associations, le groupe porte assistance à d'autres associations comme **P'tites pattes sans frontière** ou **La tribu d'Olympe** lors d'opérations de sauvetage de lapins et de hamsters en région lyonnaise, et parfois même à Bordeaux, Poitiers ou dans le Pas-de-Calais.

Des refuges temporaires

Les petits animaux aux longues moustaches qui leur sont confiés, le plus souvent dans un état de grande fragilité, sont placés dans des familles d'accueil, qui s'en occupent le temps qu'elles le souhaitent : « *L'idée est de leur permettre de se réhabituer à être dans un foyer et d'augmenter leurs chances d'être dans un nouveau adopté* », explique la présidente de Moustachu. Ces volontaires sont soigneusement sélectionnés par les bénévoles des Moustachus : questionnaires, réunions informatives et plusieurs visites à domicile sont les étapes obligatoires. « *Ils doivent connaître le mode de vie de l'animal choisi, son alimentation, ses particularités et se préparer à être plus présents si ce dernier doit suivre des traitements particuliers* », poursuit-elle.

Après avoir montré patte blanche, les familles doivent recréer chez elles un cocon adapté : « *Nous interdisons les cages de moins de 2m², ça serait comme forcer un humain à vivre dans ses toilettes et perpétuer ainsi des actes de maltraitance passive qui commencent dès l'animalerie* », précise Élodie. Au quotidien, dans leur nouvelle maison, les petits protégés poilus doivent pouvoir compter sur une litière propre, des aliments frais et autres granulés en libre accès, des espaces sécu-

risés où sautiller et jouer avec son humain de compagnie, sans oublier un coin confortable où se réfugier pour se cacher ou se reposer.

Un lapin n'est pas une peluche !

Née dans une fac de psychologie, Moustachu est sensible à la rééducation psychologique et émotionnelle de ses pensionnaires. « *Pour les remettre en confiance avec les humains, il faut passer par des petits moments privilégiés avec les uns et les autres* », précise Élodie, formée en médiation animale et toujours prête à transmettre ses connaissances aux autres bénévoles. « *C'est toujours l'animal qui décide quand et comment nous approcher. Il ne s'agit pas d'une peluche qu'on peut manipuler autant qu'on veut, mais d'un être vivant qui a son caractère, ses envies et son histoire* ».

Tout au long de la période d'hébergement, les bénévoles de Moustachu continuent de se démener pour leurs petites boules de poils, ils mettent même à disposition des familles du matériel spécifique collecté lors de brocantes, comme des enclos, des jouets, des lits douilliers, des brosses et d'autres accessoires d'hygiène. « *Les frais d'adoption, qui atteignent un maximum de 160 euros pour des lapins, couvrent les stérilisations, les vaccinations*



Anaïs Frouin

et les autres soins », commente Isaline Moine, 27 ans, élève-avocate à Saint-Étienne et maman temporaire de Tom. Depuis que ce lapin tacheté de cinq ans aux longues oreilles tombantes est arrivé chez elle en début d'année, elle ne s'est jamais sentie seule : « *La présidente elle-même était toujours prête à répondre à mes questions et à calmer mes angoisses quand j'ai dû faire des allers-retours chez le vétérinaire* ».

Entraide et appels aux dons

L'association, qui a déjà sauvé une trentaine de lapins et hamsters, fonctionne désormais grâce à un réseau d'une quarantaine de bénévoles : « *Chacun œuvre pour la cause à sa façon, en fonction de ses savoir-faire* », explique Isaline, avant de détailler : « *Certains s'occupent des visites et des transferts d'animaux, d'autres donnent des nouvelles des actions menées dans notre newsletter ou postent des photos sur nos réseaux...* »

L'équipe de Moustachu organise aussi des tombolas, des jeux-concours et d'autres événements pour collecter un maximum de dons en ligne, qui permettront ensuite de prendre en charge les frais des soins chirurgicaux des pensionnaires les plus malades.

Et vous ? Si vous souhaitez accueillir une petite boule de poils pendant quelque temps ou toute sa vie, soit deux à trois ans pour un hamster ou six à sept ans pour un lapin, commencez par envoyer un message à Moustachu, en expliquant vos motivations ainsi que la petite bête que vous avez repérée sur Seconde Chance. Et si vous n'avez pas la possibilité d'être un refuge, vous pouvez vous inscrire sur Teaming, une plateforme de micro-don, ou encore parrainer vos petits moustachus préférés avec des dons réguliers qui leur seront entièrement destinés.

CONTACT

Association Moustachu

association.moustachu@gmail.com

Groupe Teaming : associationmoustachu

Facebook : Association Moustachu

Instagram : @association.moustachu

Jeanne et Krok mou, un lapin adopté via Moustachu il y a quelques mois.



Vers des habitats collectifs, solidaires et intergénérationnels avec Récipro-Cité

Océane Fournier

Face au vieillissement croissant de notre société, Récipro-Cité nous invite à repenser nos habitats et propose un modèle vecteur de solidarité, de mixité générationnelle, de liens sociaux et de partage. Panorama des actions de cette entreprise engagée qui souhaite réinventer le vivre-ensemble dans les immeubles et les quartiers.

S'adapter à l'allongement de la vie

C'est en 2009, lors d'une rencontre avec Patrick Rheinert, architecte franco-allemand, que Serge Le Boulch s'intéresse au vieillissement de nos aînés et aux nécessaires évolutions de nos habitations et de nos quartiers. « À cette époque, j'avais envie de m'investir dans un projet qui fasse sens, cette discussion est tombée à pic ! », confie-t-il.

Comment lutter contre le progressif isolement des seniors en veillant au bien-être de tous ? De quelle manière intégrer les jeunes dans une société vieillissante ? C'est pour répondre à ces interrogations que Serge se rend en Allemagne, où l'on se questionne déjà sur le sujet. Il y visite alors des logements intergénérationnels. De retour en France, il va à la rencontre d'élus lyonnais et des bailleurs sociaux afin de voir ce qui existe en termes d'habitat collaboratif et solidaire. Et en 2011, comme le sujet du vieillissement n'était pas ou peu pris en compte dans les constructions neuves, il décide de se lancer et de créer Récipro-Cité !

Un besoin plus fort dans les logements sociaux

« On a remarqué que le vieillissement est accéléré

dans les HLM », précise Serge, aujourd'hui président de Récipro-Cité, « et nous avons pour projet de voir quelles adaptations sont possibles pour pallier ce problème ». Ainsi, dès ses débuts, Récipro-Cité s'associe à des partenaires du logement social, tels que le bailleur social **1001 Vies Habitat** et leur filiale **Sollar**. Ensemble, ils s'engagent à répondre à trois défis sociétaux : le vieillissement, le délitement du lien social et la paupérisation des publics vulnérables. « L'idée, c'est de lutter contre l'isolement des personnes âgées, qui peut parfois causer des pathologies et des fragilités, et les pousse à aller en EHPAD prématurément », explique Serge.

Et c'est ainsi que naît *Chers Voisins* en 2013. Le concept ? Un habitat intergénérationnel et solidaire, structuré autour d'une association de résidence, où règnent le partage et le bien vivre-ensemble. « Le premier projet que nous avons porté était dans une résidence sociale à Saint-Germain-au-Mont-d'Or », détaille Serge, « il y avait 72 familles avec une grande mixité d'habitants, et ce choc culturel et générationnel était un terrain propice pour nous ».

Une recette magique pour le bien vivre-ensemble

Alors, comment réussir cette magie



du vivre-ensemble ? D'abord, tous les habitants ont été interviewés par une sociologue de Récipro-Cité afin de mieux connaître leurs attentes. Ensuite, ils se sont rencontrés, ont appris à mieux se connaître et à travailler ensemble sur des sujets qui leur sont essentiels. Par exemple, face aux nombreux résidents qui rencontraient des difficultés économiques, un dispositif de prise en charge par les habitants eux-mêmes du nettoyage des communs et de la gestion des espaces verts a été mis en place. Résultat : un gain d'environ un mois de loyer par an. Et surtout, plus d'échanges, de partage et de solidarité entre voisins !

Autre spécificité de cette résidence : la *Maison des projets*. Derrière ce nom, un local mis à disposition des habitants, pensé comme un tiers-lieu, pour se rencontrer, participer à la naissance de

projets en commun, créer des clubs de sport, de bricolage, de yoga... ou encore organiser des repas partagés !

Aujourd'hui, ce sont huit résidences *Chers Voisins* qui ont vu le jour un peu partout sur le territoire français. Installée dans le Rhône, à Anse, fin 2020, la petite dernière compte 133 logements !

De nouveaux métiers pour ces nouveaux lieux de vie

L'action de Récipro-Cité s'organise aujourd'hui autour de deux missions : celle d'assistance à maîtrise d'usage et celle de gestion-animation des lieux. Des missions qui s'ancrent aussi dans de nouveaux projets comme *Cocoon'Ages* développé avec Eiffage.

Innovation portée par Récipro-Cité, le gestionnaire-animateur est à la

manœuvre dans les résidences. Sur le terrain, il accompagne des projets résidentiels, met en place les conditions d'un voisinage actif, bienveillant et solidaire, assure la création de lien social, et propose des outils et méthodes de bien vivre-ensemble.

L'assistance à maîtrise d'usage permet quant à elle un accompagnement à la bonne utilisation d'un bâtiment par des personnes vieillissantes. Concrètement, elle a pour vocation d'intégrer les besoins des futurs usagers et de se faire leur ambassadeur lors des phases de conception d'une résidence. « *Le métier consiste en des diagnostics d'usage et des missions de conseil avec les bailleurs sociaux, les architectes et d'autres acteurs de la construction* », précise Nathaël, responsable de Récipro-Cité en Auvergne-Rhône-Alpes.

Cette réflexion en amont et la coconstruction des projets avec les usagers assurent une qualité d'usage spécifique à un public intergénérationnel. « *Architecturalement, cela implique que tous les appartements soient confortables, ergonomiques et non stigmatisants, c'est-à-dire compatibles avec n'importe quelle tranche d'âge* », explique Serge. Ainsi, ce sont des balcons sans marche qui sont installés, des douches italiennes plutôt que des baignoires, ou encore des prises à hauteur humaine et non au ras du sol.

Récipro-Cité continue d'imaginer de nouvelles solutions, et aux côtés de *Chers Voisins* et de *Cocoon'Ages*, de nouvelles actions comme les conciergeries participatives ont vu le jour dans les quartiers. Désormais, Serge et son équipe imaginent même des *Maisons des projets* en mode tiers-lieux de quartier. Vénissieux et Gerland devraient être les premiers à en accueillir en 2023 et 2024. Après une décennie, la jeune entreprise n'a pas pris une ride !

Des habitants d'une résidence intergénérationnelle se retrouvent pour partager du temps ensemble.



CONTACT

Récipro-Cité
 7, quai Jean Moulin - Lyon 1^{er}
 06 33 09 34 55
 n.torres@recipro-cite.fr
 www.recipro-cite.com

 Ça manque à Lyon

L'espace Kdoret : et la ville revit !

Léna Canaud

Comment apporter de la vie dans nos espaces ruraux ? Au cœur de la Bretagne, les habitants d'une petite ville du nom de Rostrenen semblent avoir trouvé la solution pour dynamiser leur bourg : un tiers-lieu coopératif qui attire talents et envies de changement. Poussons la porte de l'espace Kdoret !



Atelier de coréparation de vélos.

Une maison pour redonner vie au centre-ville

Rostrenen, commune de 3 000 âmes nichée au cœur de la Bretagne, semblait vouée au destin partagé par nombre de bourgades françaises : une population en chute, un centre-ville déserté et des commerces absorbés par de vastes zones d'activité commerciale en périphérie. Mais ici, le creux de la vague est passé, et des airs d'utopie villageoise parcourent les rues. Ouvert au centre du bourg, l'espace Kdoret (prononcez « Cadoret », du nom de la maison de couture qui était là jadis) apporte un nouveau souffle à Rostrenen et ses habitants.

Début 2018, une quinzaine d'habitants se

mobilise pour revitaliser le territoire, dans l'espoir d'y voir à nouveau des particuliers poser leurs valises et des professionnels installer leur activité de médecin, d'artisan ou encore de commerçant.

« Notre idée, c'était d'ouvrir un café associatif et de monter des ateliers d'échange de savoir-faire », explique Jean-François Dubocq, l'un des habitants à l'origine du projet. Dans le centre-ville, une grande maison est dénichée pour un prix modique. À force d'huile de coude et d'ingéniosité, le petit groupe de motivés s'étoffe avant de donner naissance à un tiers-lieu à son image. À la fois café, lieu d'activités artistiques et artisanales, et repaire des associations du coin, l'espace

Kdoret cristallise en quelques mois bon nombre d'énergies positives !

L'achat du lieu est finalisé en mai 2019 et les premières activités se mettent en place dans la foulée : initiation à la soudure et au travail du bois, création de guitares, ateliers d'écriture et chorale, journée autour de la culture mongole... C'est tout un éventail de savoir-faire et de passions qui se déploient, comme réveillés par ce nouveau terrain de jeu qui leur est dédié.

Une coopérative pour les réunir tous

Depuis le début du projet, c'est une coopérative qui est pressentie pour chapeauter l'espace Kdoret. L'association des origines se mue en SCIC, société coopérative d'intérêt collectif, début 2020. « C'est un statut qui nous permet d'aller beaucoup plus loin », expose Jean-François, devenu président de la **SCIC Gens de la Fontaine**. « On peut travailler avec tout le monde : artisans, commerçants, institutions et associations. Chaque personne qui a un début de projet d'installation ou de transmission de savoir est la bienvenue. » De nouveaux coopérateurs rejoignent régulièrement le mouvement : ils sont aujourd'hui une quarantaine. Et si l'on compte les adhérents des associations membres, 200 personnes gravitent activement autour de la coopérative. « Les jeunes qui arrivent préfèrent le statut de coopérateur plutôt que celui de bénévole, plus classique », souligne Jean-François. « Ce qu'ils font est un peu à eux, et on peut leur permettre de se lancer ! »

La première étape d'un cercle vertueux

« Notre plus grande surprise, c'est l'adhésion immédiate qu'a suscitée notre idée ! », s'émerveille Jean-François. « Pratiquement toutes les semaines, quelqu'un arrive avec un projet ! » Fleurissent alors les ateliers de bricolage, les cours de yoga, un fablab, un jardin partagé... Pour le président de la SCIC, l'implantation de l'espace Kdoret a fait boule de neige : une initiative locale où les habitants des environs se reconnaissent attire des volontaires qui amènent leur savoir-faire et leur réseau. Des commerçants, des artisans et de nouveaux habitants souhaitent s'installer. « Quand on évoque l'économie locale et circulaire, la transition écologique et sociale, on n'a pas besoin de convaincre », sourit Jean-François.

Un bourg qui s'éveille

Bien installée entre les murs de la maison Kdoret, la coopérative projette déjà d'aller plus loin dans la revitalisation de Rostrenen. « Nous avons de grands projets à venir », souligne Jean-François. « Cet été, nous allons ouvrir un espace de vie sociale, un service que nous délègue la CAF. Nous voulons aussi créer une cantine et nous planifions l'achat de logements que nous allons mettre à disposition des personnes migrantes. » Création d'un verger partagé, d'ateliers d'artistes et de locaux mis à disposition des commerçants qui s'installent... Les énergies convergent pour proposer une nouvelle façon d'envisager la ville. Car à Rostrenen, à cœur vaillant, rien ne semble plus impossible !

Atelier de soudure à l'arc.



CONTACT

Espace Kdoret

12, rue de Verdun - Rostrenen

contact@espace-kdoret.org

www.gensdelafontaine.bzh



Et si ça existait à Lyon ?

Comme nos amis bretons nous le montrent, ouvrir un tiers-lieu convivial dans un village ou une petite ville peut lui redonner un nouveau souffle !

Pour les habitants qui souhaitent se lancer, Jean-François a un conseil : « N'ayez pas peur ! Il faut faire les choses étape par étape. » Constituez un petit groupe d'habitants motivés pour former un noyau dur au projet. Vous pouvez aussi bénéficier de l'expérience d'autres groupes qui, bien souvent, aiment partager ce qu'ils ont appris lors de ce type d'aventure collective. De son côté, **Villages Vivants** soutient les projets de revitalisation des zones rurales et accueille des porteurs de projet en continu.

Et surtout, soyez ingénieux ! Depuis ses débuts, la SCIC ne compte sur aucune subvention. Ses membres ont donc redoublé d'imagination pour collecter des fonds : organisation d'un concert, de chantiers collectifs ou lancement de financements participatifs... Il y a mille et un moyens pour avancer petit à petit vers le lieu de ses rêves !



INFO

Si vous vous lancez, Anciela et sa Pépinière d'initiatives citoyennes pourront vous accompagner pour que cette belle idée devienne réalité à Lyon et ses alentours. Contactez Fanny : fanny.viry@anciela.info

Gerland



Paul Pommarel

Avec le Rhône et de larges voies ferrées pour marquer ses contours, Gerland se tient à bonne distance de ses voisins. Pourtant, la tendance est tout sauf au repli pour ce vaste quartier du sud de Lyon qui s'est transfiguré au cours du dernier siècle. Aux premières loges d'une poussée de résidences et d'immeubles de bureaux, des habitants, toujours plus nombreux, revendiquent des lieux de rencontre, de nature, ou les deux à la fois.

« Gerland se détruit et se reconstruit sur lui-même », tels sont les mots de Georges Duriez pour raconter son quartier, dont il relate chaque mois les petites aventures dans sa *Gazette de Gerland* qu'il publie en ligne.

Ce qui disparaît, c'est le Gerland industriel, connu pour ses usines chimiques, ses bateaux-mouches, ou encore ses grands abattoirs, qui a prospéré entre la fin du 18^e et la première moitié du 20^e siècle. Pour autant, les immenses terrains occupés par le dépôt SNCF de La Mouche et le port fluvial Edouard Herriot, respectivement aménagés dans les années 1860 et 1930, rattachent pour longtemps encore le quartier à son passé ouvrier et populaire.

Ce qui apparaît, c'est le Gerland moderne, des îlots entiers de bâtiments neufs qui accueillent logements, sièges sociaux d'entreprises, campus et centre de recherches. Une densification spectaculaire, accélérée ces dernières années par les grands projets urbains du *Bon*

Lait et des Girondins, qui ne manque pas d'attiser la vigilance de certains habitants. « Avec ces nouveaux immeubles, créer de vraies trames vertes grâce aux jardins et aux allées végétalisées est d'autant plus important », fait remarquer Nathalie Martin, engagée depuis cinq ans au sein du **Conseil de quartier de Gerland** pour faire avancer la place de la nature en ville. Au *Bon Lait* et à *l'Oasis de Gerland*, **Graines de Lait** et **La Légumerie**, qui ont su faire de leurs jardins partagés des lieux de biodiversité et d'apprentissage, rassemblent déjà de nombreuses mains vertes.

Pour Georges, le Gerland où l'on vit bien est encore en devenir, et doit prendre soin de ne laisser personne sur le bord de la route. « Si on enlève la bibliothèque Hannah Arendt et celle de la Maison de l'Environnement, les équipements accessibles aux personnes modestes sont rares », remarque le gazetier, qui anime aussi des cours d'alphabétisation au **Centre Social de Gerland**. « Le quartier a besoin d'un lieu socio-culturel qui construit des relations

humaines ! », propose-t-il.

Pour accueillir des activités qui rassemblent, Gerland dispose justement, avec son patrimoine industriel, d'un atout grand format. Cela n'a pas échappé aux jeunes initiatives qui ont posé leurs valises dans des halles ou entrepôts reconvertis ! Malgré les restrictions sanitaires, la Halle Debourg a pu réunir les amateurs de cultures urbaines lors du festival **Peinture Fraîche**, pendant que les talentueux cuistots de **Trattino**, eux, convient les gourmets dans leur nouveau tiers-lieu dédié à une alimentation écologique et locale. Enfin, la **Halle Girondins** ouvre les portes de son jardin expérimental aux riverains, une occupation temporaire qui laissera dès 2022 la place à un centre socio-culturel très attendu dans le quartier. Nourri de ces jeunes pousses, l'énergique réveil de Gerland s'accompagne aujourd'hui d'un lent mais sûr mouvement vers un horizon plus convivial et plus vert.

L'OASIS DE GERLAND
13, rue Benjamin Delessert
jardin.gerland@lalegumerie.org
www.lalegumerie.org **p.34**

LES COMPAGNONS DES PAVILLONS
6b, rue Jacques Monod
compagnons.pavillons@gmail.com
Facebook : Les Compagnons des Pavillons **p.35**

CENTRE SOCIAL ET SOCIOCULTUREL DE GERLAND
1, rue Jacques Monod
04 72 71 52 60
www.csgerland.com

LA PTITE DISTRIB
[ouverture en juin]
19, boulevard Yves Farge
contact@laptitedistrib.fr
www.laptitedistrib.fr

ASSOCIATION DES JEUNES DE GERLAND
70, rue Félix Brun
ajg69007@yahoo.com
Facebook : L'Association des Jeunes de Gerland

ASSOCIATION LE MAS
17, rue Crépet
04 78 61 78 55
www.mas-asso.fr

MAISON DE L'ENVIRONNEMENT
14, avenue Tony Garnier
04 72 77 19 80
www.maison-environnement.fr

CONSEIL DE QUARTIER DE GERLAND
7, rue Ravier
conseil.gerland@laposte.net
Facebook : Conseil de Quartier Gerland

CCFD TERRE SOLIDAIRE
302, avenue Jean Jaurès
04 78 38 30 07
www.ccf-d-terresolidaire.org

HABITAT ET HUMANISME
9, rue Mathieu Varille
04 72 71 16 00
rhone@habitat-humanisme.org
www.habitat-humanisme.org

-  Jardin partagé
-  Initiative entre voisins
-  Lieu ressource
-  Commerce engagé
-  Initiative de solidarité
-  Tiers-lieu d'occupation temporaire
-  Actions pour l'écologie
-  Éditeur engagé
-  Éducation et solidarité
-  Initiative de réemploi

SCD, SERVICE DE COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT
18, rue de Gerland
04 72 66 87 20
association.scd@scd.asso.fr
www.scd.asso.fr

HANDI LYON RHÔNE
Les Jardins d'Entreprises
213, rue de Gerland
04 37 53 01 30
contact@handilyonrhone.org
www.handilyonrhone.org

GRAINES DE LAIT
Allée Léopold Sédar Senghor
grainesdelait69@gmail.com
www.grainesdelait.wordpress.com

CASA JAURÈS
300, avenue Jean Jaurès
04 78 96 01 67
www.habitat-humanisme.org

LE CROISEUR
4, rue Croix-Barret
04 72 94 62 85
contact@lecroiseur.fr
www.lecroiseur.fr

LES DAMES DE GERLAND
Maison Ravier
7, rue Ravier
lesdamesdegerland@gmail.com
Facebook : Les dames de gerland



GEM NOVA
14, allée Eugénie Niboyet
04 72 71 93 17
gemnovalyon@gmail.com
www.nova-lyon.fr

LA HALLE GIRONDINS
14, rue Crépet
contact@plateau-urbain.com
www.plateau-urbain.com **p.36**

-  Le Gardien des Plantes
-  Société Protectrice des Végétaux
-  5&Sence
-  L'Épicerie Séquentielle
-  Siel Bleu
-  Auticiel
-  Maison de l'Apprendre
-  Co-Recyclage
-  Imagineo
-  La Maison Upcycling
-  Ma Ville Verte
-  La Pousse Verte



Zoom

L'Oasis de Gerland, le havre potager des jardiniers-cuisiniers

Marion de Kervern

Depuis plus de dix ans, La Légumerie crée du lien social et sensibilise à une alimentation saine et durable avec des ateliers de cuisine participative. En 2016, la Ville leur propose un terrain à la Cité Jardin où produire et cuisiner leurs propres légumes. C'est là que l'aventure de l'Oasis de Gerland et de ses jardiniers-cuisiniers a commencé !

D'une friche à l'Oasis

Dans les premiers temps, **La Légumerie** occupait un petit terrain à la Croix-Rousse où elle organisait de grands ateliers de cuisine participative. Mais la production maraîchère y était très limitée... Tout s'est accéléré quand l'association a pu s'installer à Gerland et reprendre le flambeau du jardin partagé de l'Atelier des Friches. « *Quand on est arrivés, on a installé d'autres bacs de culture, fait apporter de la terre, et assez vite, un collectif d'habitants s'est formé, ils sont venus jardiner* », raconte Adèle Funes, engagée depuis la rentrée dernière à La Légumerie. Des jardiniers devenus gardiens d'une Oasis.

Organiser la vie du jardin partagé

Au-delà de l'entretien du jardin potager, les jardiniers se sont aussi lancés dans le compostage et l'animation d'ateliers de jardinage écologique... et toute cette vie demande de l'organisation ! Adèle explique : « *Chaque semaine, on se réunit pour lister ce qu'il y a à faire dans le jardin. On envoie un mail aux habitants-jardiniers. Et on écrit sur un tableau les tâches à faire: désherber les rosiers, récolter les poireaux, semer les carottes...* »

Un jardin de quartier convivial et festif

Forts de cette vie de jardin foisonnante, La Légumerie et les habitants ont à cœur de partager leur passion pour les bons produits avec le quartier. En septembre dernier, Les



Le temps des récoltes à l'Oasis.

Tablées du Potager, trois jours de cuisine avec **La Cloche**, **Les Dames de Gerland** et **Singa** ont connu un franc succès. « *On avait invité les gens du quartier grâce à des flyers distribués au métro Debourg. On a eu 300 personnes, dont des étudiants, des personnes sans-abri...* », se souvient Adèle.

Cuisiner pour les plus fragiles

Le jardin se trouve en face des seuls bains douches publics de Lyon, fréquentés par de nombreuses personnes sans-abri ou mal logées. Les jardiniers ont, alors, aussi voulu que leur goût pour la cuisine profite à celles et ceux qui manquent de repas chauds. « *Pendant les confinements, on a organisé cinq événements de cuisine solidaire, on communiquait aux bains douches. On a fait de gros couscous pour quatre-vingt personnes ! C'était vraiment chouette* », s'exclame Adèle.

La Baraque du Potager

Aujourd'hui, les habitants-jardiniers et La Légumerie souhaitent aller plus loin en construisant la **Baraque du Potager**. Un espace éco-construit où abriter les semis, stocker du matériel de cuisine, accueillir des formations... Après une campagne de financement participatif cette année, ils recherchent à nouveau des financements pour lancer les travaux et partager encore davantage leur passion pour une alimentation saine et écologique pour tous.

CONTACTS

Oasis de Gerland - La Légumerie
Angle des rues Benjamin Delessert et
Georges Gouy
jardin.gerland@lalegumerie.org



Zoom

Les Compagnons des Pavillons : des voisins qui coopèrent pour un quartier vert

Cora Jacouty

Habitants de Gerland sud, les Compagnons des Pavillons ont décidé de prendre en main leur vie de quartier. Après avoir métamorphosé les espaces verts qui habillaient le bas de leurs immeubles et redécouvert de précieux liens de voisinage, ils s'appliquent aujourd'hui d'insuffler de la vie autour de chez eux.

L'origine confinée des Compagnons

Tout a commencé par une prise de conscience lors des promenades autorisées par le premier confinement. « On s'est rendu compte que le square de notre quartier était laissé à l'abandon, on a donc décidé de réinvestir le lieu », explique Amélie, déjà impliquée dans plusieurs associations. Mais surtout, les voisins de la rue Jacques Monod ont constaté qu'ils

habitaient à deux pas les uns des autres depuis des années, sans se connaître. Arnaud, Amélie et Nicolas ont alors débuté avec des séances de jardinage. « L'objectif, c'était d'améliorer le bien-être dans le quartier à travers la nature, le côté humain et la culture », précise Arnaud, habitant du quartier de longue date. Le nom de Compagnons des Pavillons est choisi par Amélie, en référence à la place des Pavillons.

D'une rue plus verte à un quartier plus convivial

En août 2020, la petite équipe du square Monod s'est associée à d'autres copropriétés de Gerland pour créer un collectif, qui s'est petit à petit agrandi. Les projets se sont d'abord limités à la végétalisation, puis d'autres idées ont fusé : boîte à livres, hôtel à insectes, nichoirs, boîte créative permettant



Hôtel à insectes construit et installé par les Compagnons.

aux enfants de créer des décorations pour le jardin... Nicolas, le bricoleur de la bande, a même pu initier le débarrasage des déchèteries sauvages du quartier et redonner vie aux objets qu'il y a trouvés. Et même si aucun des Compagnons n'était à l'origine un expert en jardinage ou en menuiserie, chacun a apporté ses connaissances et en a fait profiter les autres. « Via notre initiative, on arrivait à créer des liens interculturels et intergénérationnels », s'enthousiasme Arnaud.

De l'art aux déchets, de nouveaux projets pour renforcer les liens

Pour se faire davantage entendre par la Mairie et avoir accès à des locaux, le collectif est devenu une association en mars dernier. Le quartier aujourd'hui bien végétalisé, les Compagnons des Pavillons ne comptent pas

s'arrêter là. Le 9 mai, une Cleanwalk organisée avec **Nettoyons Lyon** a permis de compléter le travail de nettoyage initié par Nicolas, et de nouvelles initiatives sont en chemin.

Avec le projet de street art *Squ'Art Monod*, ils projettent d'embellir par des fresques trois blocs de béton du square. Parsemées d'oïseaux et de fleurs, elles s'inscriront dans le nouveau caractère bucolique du quartier.

Les Compagnons participeront aussi aux *Rendez-vous aux jardins* et pourront ainsi faire découvrir leur havre fleuri au public.

Ces aventures ont uni les voisins, aujourd'hui prêts à se retrousser les manches ensemble. « Maintenant, on a plaisir à descendre, à profiter du quartier, et ça nous permet de renforcer encore plus les liens ! », confie Nicolas. Fiers de leur parcours, ils souhaitent inspirer les habitants du quartier et de la ville à planter eux-mêmes des fleurs en bas de leurs immeubles, à se rassembler et à se transmettre des connaissances.

CONTACT

Compagnons des Pavillons
compagnons.pavillons@gmail.com
www.lescompagnonsdespavillons.fr



Ils l'ont fait...

La Halle Girondins, tremplin temporaire d'initiatives pour demain

Marilou Petricola

En plein cœur de la ZAC des Girondins à Gerland et des immeubles en construction, une palissade en bois entoure un jardin de pelouse verte. Au milieu, se dresse une ancienne halle de stockage en attente de réhabilitation. Mais à l'intérieur de l'imposant bâtiment couvert d'une fresque représentant trois immenses oies cohabite, en ce moment, un effervescent mélange de 28 structures.

Du passé industriel au foisonnement de jeunes pousses

La Halle Girondins, c'est ce haut bâtiment industriel, seul debout sur le site d'un ancien fabricant de cheminées, à deux pas du métro Place Jean Jaurès. À ses pieds, des espaces de nature et de maraîchage poussent tranquillement. Aujourd'hui, au milieu d'une zone d'activité en cours d'aménagement par le promoteur SERL pour la Métropole de Lyon, la Halle renaîtra de ses cendres en 2022 et deviendra un pôle socio-culturel. Mais en attendant, son exploitation est confiée à **Plateau Urbain**, qui en a fait une ruche bourdonnante d'activités.

En bas, sous le haut plafond de la Halle, se côtoient une poignée d'artisans qui manquaient d'un espace à Lyon pour exercer. En haut, des artistes fréquentent une dizaine d'associations et d'initiatives culturelles, solidaires ou écologistes. « *Le but, ce n'est pas seulement d'avoir des bureaux pas chers. C'est d'avoir envie de partager, et de créer une dynamique !* », s'enthousiasme Aurélia Thome, coordinatrice territoriale de Plateau Urbain. Cette coopérative, d'abord connue pour ses réalisations en région parisienne, met à disposition de manière temporaire à des structures à impact social ou culturel positif des locaux voués à être rénovés ou détruits.



La serre de la SPV, Société Protectrice des Végétaux.

La rencontre entre artistes, artisans, et associations doit former un terreau fertile pour le quartier en train de naître. Des liens tissés entre ces occupants, les aménageurs espèrent ainsi faire naître les graines du futur pôle socio-culturel.

Un écrin de rencontres utiles

« *Habituellement, on retrouve dans ce type de lieux des artistes uniquement, ou seulement un regroupement*

d'associations. Ici, l'idée est de mixer les professions pour enrichir les uns et les autres », sourit Adèle Burghgraeve, assistante responsable de site chez Plateau Urbain. De fait, des collaborations aussi riches qu'imprévues naissent aujourd'hui à la Halle !

Les déchets organiques de **5&Sence** se transforment ainsi en compost qui alimentera le potager de **Ma Ville Verte**. Les artistes Tank et Popek, et les scénos-



graphes de Zink donnent un coup de main à Sylvain de Rozevire pour la construction d'un immense meuble en bois. Et beaucoup sont sollicités pour participer à la création de l'escape game que Ma Ville Verte mettra en place d'ici quelques mois dans le jardin, pour parler alimentation durable et permaculture. C'est le cas de Caroline, marionnettiste qui travaillait de chez elle avant d'occuper un bout de la salle à l'étage. « *Ça change vraiment tout de pouvoir venir ici plutôt que de travailler de chez moi. Déjà pour la place, puis on m'a proposé de participer à l'élaboration de l'escape game, et là je fais des essais d'électronique, je m'éclate* », s'enthousiasme-t-elle.

Et au milieu du goudron, l'herbe verte

Dehors, sur le grand terrain recouvert d'herbe aménagé par Ma Ville Verte, les voisins peuvent, depuis ce mois d'avril, venir pique-niquer, jouer à la pétanque ou simplement flâner.

L'entreprise sociale et solidaire transforme depuis 2015 les friches et terrains abandonnés en jardins et potagers collaboratifs, pour créer des espaces verts en ville mais aussi sensibiliser aux enjeux de permaculture, de saisonnalité de la production, de régénération des sols... « *Le jardinage, c'est une bonne porte d'entrée à l'écologie parce qu'on part de la graine et on touche à plein de thématiques* », explique Anaïs Jeantet, cofondatrice de Ma Ville Verte. Autour de la Halle, ces jardiniers urbains ont pu monter un grand potager, expérimentation d'une future ferme urbaine. La production

du potager est vendue sur un petit marché chaque mardi soir, faisant profiter les habitants du quartier de légumes ultra locaux ! Avec une cueillette sous les yeux des clients, la vente offre un autre moment d'échange et d'information sur la production agricole.

De l'autre côté, se dressent les serres de Nicolas Talliu. Également à la recherche d'un espace, il a ainsi eu accès à 300 m² de terrain, où il a pu lancer en mars la **Société Protectrice des Végétaux**, pour sauver et revendre des plantes en perdition.

Et quand viendra la fin des Girondins ? Le jardin sera retiré, pour s'implanter dans un nouveau lieu éphémère. « *En 2022, il était prévu d'installer un city stade* », explique Aurélia, « *mais finalement, les habitants du quartier réclament un espace vert et sont super heureux d'avoir accès à ce parc. Des concertations sont en cours pour revoir l'idée de départ* », poursuit-elle.

Entre rencontres à l'intérieur et enthousiasme pour le végétal à l'extérieur, la Halle commence peut-être, d'ores et déjà, à exaucer sa promesse de semer les graines de futures idées pour insuffler de la vie au quartier.

CONTACTS

Plateau Urbain
06 64 82 09 06
aurelia.thome@plateau-urbain.com

Ma Ville Verte
06 21 17 23 40
www.mavilleverte.fr



... pourquoi pas vous ?

Vous avez repéré près de chez vous une friche ou un bâtiment abandonné, et vous vous demandez s'il ne pourrait pas être, un temps, un lieu vivant pour le quartier ? Entouré de voisins, vous pouvez peut-être faire de votre rêve une réalité. À Lyon et ses alentours, des espaces se sont déjà vus réappropriés grâce à la motivation d'habitants. Ainsi, à Vénissieux, les jardiniers de **Biodiver'Cité** gèrent depuis 2019 une ancienne friche devenue refuge de biodiversité. Voici quelques étapes pour vous lancer :



1 Dans un premier temps, il faudra identifier qui est le propriétaire du terrain, et se renseigner sur la disponibilité de ce dernier.



2 Que le propriétaire soit public ou privé, ce qui vous donnera du poids dans la négociation, c'est de vous appuyer sur un groupe de voisins déterminés. Il faudra alors parler de ce terrain autour de vous, et vous mettre en quête d'autres fous pour rêver avec vous.



3 Rêver ensemble, c'est justement votre prochaine étape. Que souhaiteriez-vous voir naître sur ce lieu ? Potager, jeux pour enfants, refuge de biodiversité, espace de détente ou de sport, locaux partagés pour les associations du quartier... les pistes sont nombreuses. Il faudra aussi confronter ces envies avec la réalité du lieu : sa taille, sa nature plutôt bâtie ou naturelle, ou encore son exposition si vous souhaitez cultiver.



4 Pour avancer, vous pourrez aussi, si vous le souhaitez, vous faire accompagner. Si vous vous lancez dans un potager partagé, le **Passe-Jardins** saura vous épauler. Pour des projets d'agriculture urbaine ambitieux, Ma Ville Verte pourra être votre interlocuteur, et si vous souhaitez voir mêlées diverses activités, **Ma Friche Urbaine** sera à vos côtés. Et voilà une grande aventure lancée !



INFO

Si vous lancez, Anciel et sa Pépinière d'initiatives citoyennes pourront vous accompagner pour que cette belle idée devienne réalité à Lyon et ses alentours. Contactez Fanny : fanny.viry@anciela.info



S'engager avec

AGIR

Plongez à la rencontre des associations et des initiatives où agir aujourd'hui pour relever nos grands défis de société !

Les CIGALES

Charlotte Favarel

LES CIGALES

Date de création du mouvement :
14 juillet 1983 à Paris

Date de la première CIGALES lyonnaise : 2007, et peut-être même dans les années 90 mais il n'y a plus de traces car il n'y avait pas encore d'association régionale !

Nombre de CIGALES à Lyon & alentours : 7 clubs !

Appellation : Les membres d'une CIGALES s'appellent les Cigaliers et Cigalières !

Présentation : Les Clubs d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire peuvent être composés de 5 à 20 membres. Chacun et chacune prennent part à une épargne commune dont le but est de soutenir des projets éthiques sur leurs territoires en respectant une charte commune. L'accompagnement est financier et en même temps humain et technique !

Adresse électronique :
animation@cigales-aura.fr

Site internet : www.cigales.asso.fr
et pour le réseau régional :
www.cigales-aura.fr

Remontons un peu le temps, jusqu'aux années 80, à l'aube du mouvement des CIGALES : « *Le premier club s'est créé avant tout pour contester le système bancaire. Quand on mettait notre argent à la banque, on ne savait pas à quoi il servait et ça pouvait être au profit de choses avec lesquelles on était en désaccord. Il fallait retrouver une citoyenneté économique !* », explique Yves Barnoux, fidèle Cigalier depuis 1986.

Ces Clubs d'Investisseurs pour une Gestion Alternative et Locale de l'Épargne Solidaire prennent d'abord vie à Paris et puis essaient partout en France. L'idée est de reprendre le pouvoir sur son argent et d'agir : « *Les CIGALES, ce sont plusieurs citoyens qui mettent leur épargne en commun par groupe de 5 à 20 personnes pour décider collectivement de l'investir dans des projets de proximité qui soient locaux, qui fassent sens... ou les deux. C'est surtout contribuer à notre échelle pour que l'économie soit celle qu'on a envie de voir se développer.* », précise Valérie Payet, présidente de la **Cigloriette** depuis 2016.

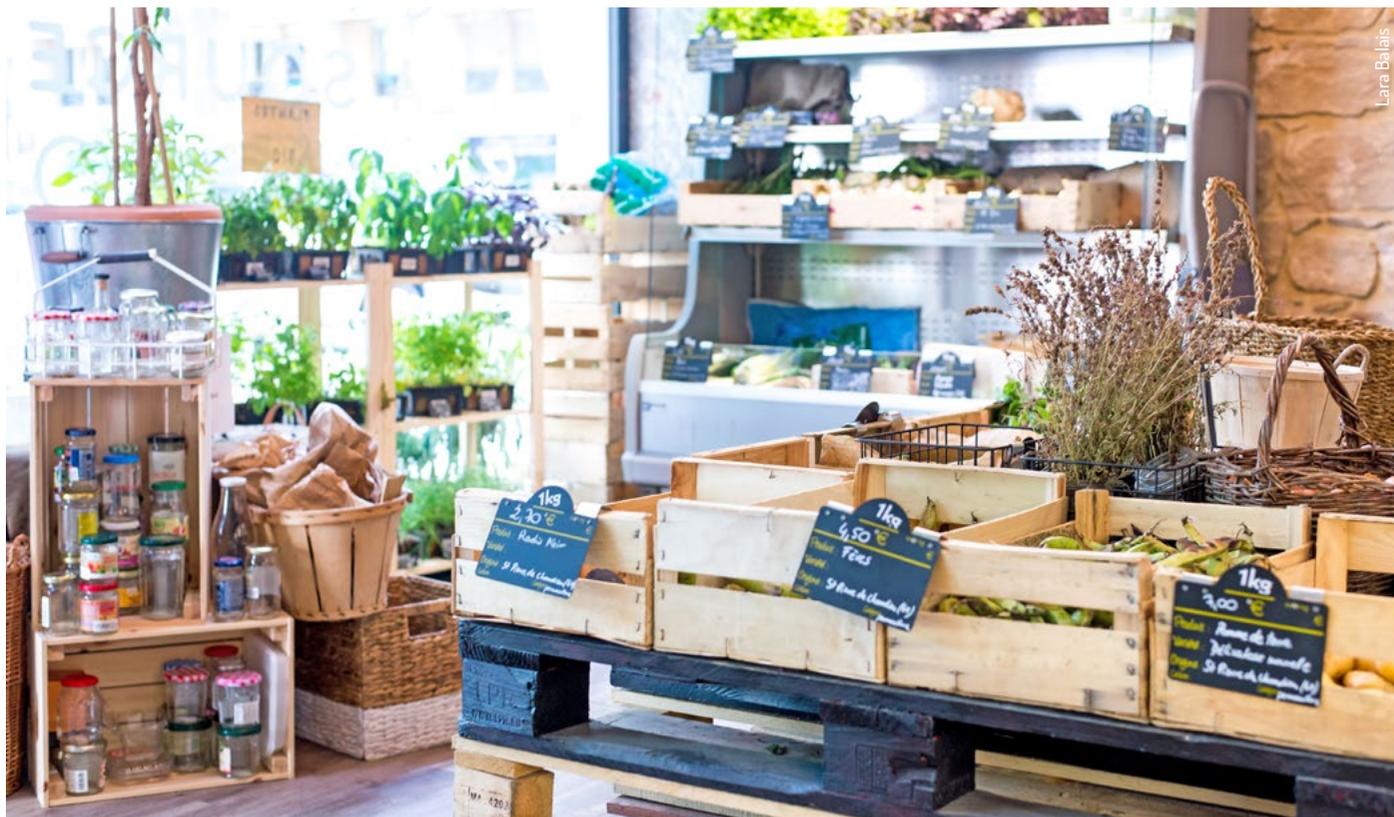
En se regroupant au sein d'une CIGALES, les Cigaliers et Cigalières épargnent mensuellement et soutiennent des projets qui correspondent à leurs valeurs. Le montant épargné peut aller de 7,5 à 450 euros par mois, et le plus souvent, c'est une vingtaine d'euros qui est injectée par chacun et chacune mensuellement. « *Si chacun met 30 euros tous les mois dans un pot commun, ça grossit vite ! C'est là tout l'intérêt de la mutualisation* », confie Valérie.

L'engagement qui s'ensuit est tout aussi essentiel car chaque Cigalier, peu importe la somme qu'il épargne, détient une voix pour décider qui sera soutenu. « *Il faut que les gens s'engagent pour cinq ans pour que cela ait du sens* », explique Yves. Pendant ces cinq années, la CIGALES est dite active et la place est donnée aux rencontres avec les porteurs et porteuses d'initiative qui seront accompagnés !

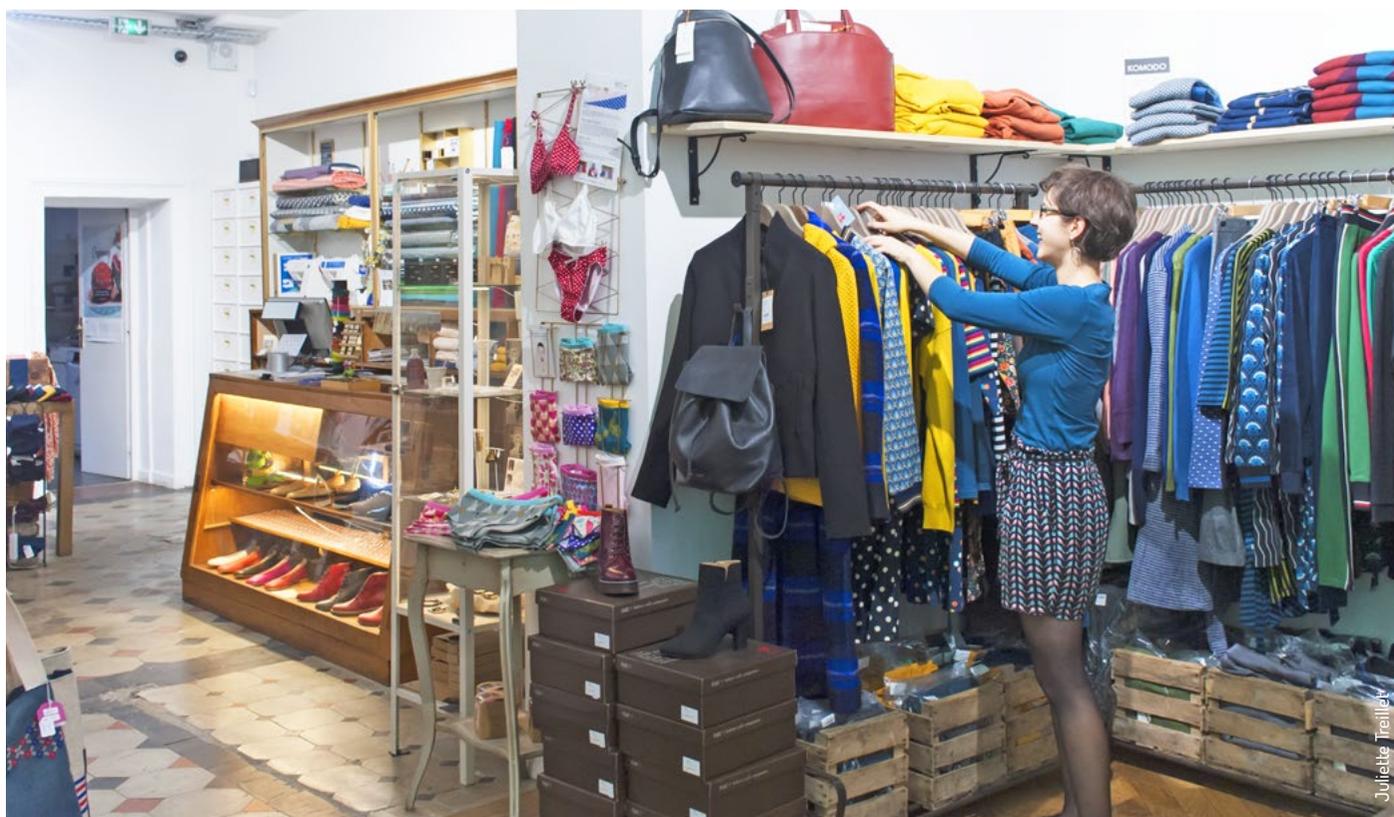
La CIGALES, c'est d'abord un soutien financier sous la forme d'un apport en capital, d'un apport en compte courant ou encore parfois d'un prêt, en moyenne de 1 500 € à 5 000 € par projet financé. Au-delà de cet investissement, ce sont des rencontres humaines et des temps de partage qui jalonnent la vie des Cigaliers : « *On a soutenu **À la source**, l'épicerie bio, vrac et zéro-déchet dans le 3^e et la boutique de mode éthique et coiffeur dans le 2^e, **Les Curieux**, pour qui on est allé donner un coup de main pour la peinture avant leur ouverture !* », se souvient Valérie. L'accompagnement peut ainsi se traduire de différentes manières selon les structures. Et ne vous méprenez pas, il n'est pas nécessaire d'avoir des compétences en finance, gestion ou comptabilité pour faire partie du club des Cigaliers : « *Le plus important, c'est le suivi : quand on a une journée pluvieuse et le moral dans les chaussettes, c'est aussi le rôle des Cigaliers et Cigalières que de remonter le moral des porteurs de projet et les inviter à boire un coup !* », s'amuse Yves.

Alors, pour embarquer dans cette aventure humaine qui redonne le pouvoir d'agir à notre argent, lancez-vous, et créez une CIGALES près de chez vous !

Les étals de l'épicerie zéro-déchet À la Source, dont l'ouverture a été soutenue par une CIGALES.



Lara Bellais



Juliette Treille

Les Curieux, à la fois boutique de mode éthique, coiffeur et salon de thé écoresponsable, rendu possible par une CIGALES.



Cécile Ribreau, Cigalière de la Steven CIGALES

Conseillère et formatrice en intelligence collective, Cécile Ribreau est une Cigalière de la Steven CIGALES à Lyon. Anciennement soutenue par CIGALyon à la création de son entreprise textile éthique, elle partage le fonctionnement de ces clubs d'investisseurs qu'elle a connus des deux côtés !

Comment as-tu rejoint une CIGALES ?

Je connaissais déjà les CIGALES puisque j'ai monté une entreprise entre 2008 et 2010, qui s'appelait Origeen, et j'ai alors été soutenue par CIGALyon. Quand je me suis lancée en auto-entrepreneuse, il y a cinq ans, j'ai rejoint **La Cordée**, un espace de coworking, et c'est là-bas qu'on a monté une CIGALES avec d'autres coworkers ! Le groupe s'est fait assez spontanément,

c'est vraiment le lieu de travail qui nous a rassemblés. On y déjeunait tous ensemble, cela facilite la dynamique. On avait des aspirations communes, on va dire ! Alors, quand l'idée de monter une CIGALES a éclos, ça m'a tout de suite parlé. J'ai trouvé ça cool de pouvoir transmettre à mon tour ce que l'on m'avait apporté quelques années plus tôt !

Peux-tu nous dire en quelques mots quel est le principe d'une CIGALES pour toi ?

Du point de vue d'une Cigalière, c'est mettre mon argent dans des projets qui ont du sens, avec une dimension éthique et locale ! Je suis hyper attentive à qui je donne mon argent, où je le place, et j'ai besoin de savoir que c'est quelqu'un qui va le toucher directement, qu'il n'y a pas d'intermédiaire et que ça soutient le fruit de son travail. La

CIGALES, c'est un moyen d'investir mon argent dans quelque chose qui a du sens, comme je le fais pour ma consommation au quotidien.

Pour les porteurs d'initiative, c'est du prêt sans intérêt mais aussi des liens créés, de la transmission d'expériences... Chez les CIGALES, on s'engage financièrement mais aussi et surtout humainement !

« Avec les CIGALES, c'est vraiment une autre forme d'engagement. »

Peux-tu nous en dire plus sur cette expérience humaine ?

Les CIGALES résonnent chez moi, parce que j'ai personnellement vécu cette expérience. Quand on finance des projets, dans notre CIGALES, on choisit un binôme qui va suivre l'entrepreneur. Le but, c'est de prendre des nouvelles, organiser des rendez-vous pour discuter avec les porteurs, partager les informations dont on dispose grâce au réseau national, communiquer sur leurs dernières actualités à travers nos réseaux sociaux...

Et cette expérience humaine est marquée par les rencontres ! Moi j'accompagne les porteuses d'**Équilibres Café** et la conciergerie **Yiqi**, et vraiment, cette énergie et cet enthousiasme qu'elles ont, le fait qu'elles ne lâchent rien, ça m'impressionne toujours ! Je trouve que c'est beau à voir et inspirant. Ça me touche parce que je pense que je n'ai plus cette même énergie et je trouve qu'on en a besoin !

Et côté pratique, quels sont les critères pour être accompagné par une CIGALES ?

Il y a vraiment cette idée de local. Et bien sûr d'éthique et d'écologie, de socialement responsable, de petits projets qui apportent leur part à la transition écologique et sociale...

Où trouvez-vous les projets à financer ?

Les projets arrivent par deux biais. Soit on entend parler de projets qu'on rencontre ensuite. Soit le réseau des CIGALES basées dans le reste de la France nous envoie

des projets de notre région. On essaie de mutualiser les contacts au sein du réseau pour faciliter la démarche des porteurs de projets si plusieurs CIGALES doivent le financer. Ensuite, une fois que la personne s'est présentée, on en rediscute entre nous et on voit si elle rentre dans les critères.

Comment faites-vous pour prendre la décision de suivre, ou pas, les porteurs ?

Il y a la notion de confiance : est-ce que le projet nous inspire confiance ? Est-ce que les porteurs de projets sont entourés ou seuls ? Prêts à écouter et à être dans le dialogue ?

Bien sûr, quand on décide de ne pas suivre un projet, il y a toujours une personne de la CIGALES qui est en contact plus direct et qui se charge de prendre le temps de faire un retour et de dire pourquoi on ne les suit pas financièrement.

Et de façon personnelle, je pense qu'on a tous certains réflexes parce qu'on est tous entrepreneurs dans notre CIGALES, on voit si financièrement cela passera ou pas... La décision repose d'une part sur le projet en soi, et d'autre part sur les ressentis humains et c'est ce que j'aime bien.

En fonction du projet, si on leur dit non, on leur propose de revenir vers nous quand il sera plus abouti. Il n'y a pas si longtemps, j'ai recontacté un porteur de projet qui nous avait plu mais qui n'était pas encore assez prêt !

Dans la pratique, comment se passent le suivi et les rendez-vous ?

Il y a toujours un temps pratique mais en général, si on se voit une heure, il y a bien 40 ou 45 minutes où on va plutôt discuter avec le porteur. On parle de son actualité du moment, de ses problématiques, de ce qui a marché pour lui, de ce dont il aurait besoin... J'ai la sensation que c'est plus partager qui fait du bien. Pour chaque projet qu'on suit, on entre au sociétariat avec un certain montant, mais pour ne pas avoir de trop grandes parts et pour ne pas avoir la majorité, on prête le reste en compte courant. Et pour le remboursement, on prévoit un échéancier avec les porteurs.

Qu'est-ce que tu dirais à quelqu'un pour qu'il s'engage dans une CIGALES ?

Quand on pense engagement, on s'imagine souvent être bénévole dans une association, alors que ça ne correspond pas à tout le monde. Avec les CIGALES, c'est vraiment une autre forme d'engagement. Déjà, on n'est pas obligé d'avoir un « pactole » pour porter des projets qui ont du sens. Ensuite, il y a la partie accompagnement et le côté relationnel qui sont très présents et enrichissants. Il ne faut pas se dire que c'est uniquement un apport financier, c'est aussi participer de près à un projet entrepreneurial et y contribuer de manière éthique. On vit avec les porteurs des moments assez intenses, un peu par procuration ! Ça permet de relater son expérience et en même temps d'apprendre, de découvrir de nouveaux secteurs d'activités. C'est une expérience d'intelligence collective !

« On vit avec les porteurs des moments assez intenses, un peu par procuration ! »

Et pour l'anecdote, Steven CIGALES, ça vient d'où ?

Alors nous, on a choisi ce nom parce que c'est un super acteur américain mais on a appris un an après qu'il n'était pas très recommandable... En plus, les gens ne comprennent pas le jeu de mots, c'est calamiteux [rires] ! Alors, attention à votre nom de CIGALES, c'est très important !



Petites annonces pour agir

Écoresponsabilisez les événements festifs

Pour que faire la fête ne rime pas avec détruire la planète, **Aremacs** accompagne à la réduction, la gestion et la valorisation des déchets lors des manifestations culturelles et sportives. Si les événements qui finissent en montagnes de gobelets vous énervent, rejoignez-les. Armé de pinces et de sacs, vous partirez à la chasse aux déchets et sensibiliserez le public à mieux trier... le tout dans une ambiance festive !

lyon@aremacs.com • www.aremacs.com

Animez un stand de compostage sur les marchés

Mon Petit Composteur propose à chacun de composter ses biodéchets en les apportant sur les marchés lyonnais. Sur leur stand du marché Jean Macé, les bénévoles se voient confiés les déchets de cuisine des particuliers, dans un biosac dédié. Les déposants repartent alors avec un sac vide qu'ils pourront remplir pour la semaine suivante. Le tout est ensuite ramassé à vélo pour être composté à Confluence par **OuiCompost**. Vous souhaitez tout savoir sur le compostage et contribuer à la valorisation des biodéchets à Lyon ? L'équipe a besoin de renfort, tous les samedis matin, pour tenir le stand et faire des animations de sensibilisation sur le compostage.

gael@monpetitcomposteur.com
www.monpetitcomposteur.com

Participez à l'organisation de la course *Run for Planet*

Run for Planet est une course éco-conçue et solidaire au profit de quatre associations agissant pour la préservation du vivant ou le droit à la santé : la **LPO**, **L214 Éthique & animaux**, **Sea Shepherd** et **Médecins du Monde**. Pour que la manifestation se déroule au mieux le dimanche 13 juin, au Grand Parc Miribel Jonage, rejoignez les équipes bénévoles en charge d'accueillir, ravitailler, remettre les médailles, prendre des photos, ou encore s'assurer du respect du site naturel.

contact@runforplanet.fr • www.runforplanet.fr

Faites advenir la justice climatique sur votre territoire

Notre Affaire à Tous Lyon (NAAT Lyon) est le groupe local, indépendant, issu de l'association nationale du même nom qui a attaqué l'État en justice pour inaction climatique. À Lyon, NAAT mène une lutte juridique et politique contre des atteintes à la nature, comme actuellement la pollution dans la vallée de la chimie. À leurs côtés, vous pourrez participer à la préparation des procès, en rassemblant des documents mettant en évidence les nuisances dénoncées, ou vous investir pour sensibiliser aux enjeux écologiques avec la création d'un tribunal fictif. Des missions possibles que vous ayez ou non des compétences juridiques.

lyon@notreaffaireatous.org • www.notreaffaireatous.org

Tenez boutique pour défendre un commerce plus juste

Les boutiques **Artisans du Monde** encouragent un commerce qui montre qu'une autre mondialisation est possible. Pour chaque produit, producteurs et consommateurs s'accordent sur le prix le plus juste. Les boutiques tournent grâce aux bénévoles qui s'impliquent pour accueillir le public, gérer la caisse, garder un œil sur les stocks et mettre en rayon. Envie de devenir un commerçant éthique quelques heures par semaine ? Les trois boutiques de la région lyonnaise vous attendent !

lyon-ouest@artisansdumonde.org
vieux-lyon@artisansdumonde.org
villeurbanne@artisansdumonde.org
www.artisansdumonde.org

ANNONCE SERVICE CIVIQUE

Faites vivre le Magazine *Agir à Lyon* et donnez envie d'agir

Derrière les pages de votre Magazine, se cache une équipe d'une vingtaine de rédacteurs, dont, chaque année, deux volontaires en service civique. Leur mission ? Participer à la rédaction des articles, au choix des sujets, aux échanges sur les évolutions du Magazine, et s'investir dans la vie d'**Anciela**, rythmée par de nombreux événements et animations. Vous avez moins de 26 ans et envie de vivre cette aventure à nos côtés ? Contactez-nous !

equipe@anciela.info • www.anciela.info



RETROUVEZ TOUS LES APPELS À L'ACTION SUR
WWW.AGIRALYON.FR



Tous ambassadeurs !

Mathilde : « J'ai organisé une visite écologique et solidaire de Lyon »

Cassandra Joly

Si pour certains, faire découvrir sa ville passe par la visite des places et bâtiments emblématiques, ce n'est pas ce qui fait vibrer Mathilde : elle embarque ses amies, de passage à Lyon, à la découverte des lieux et événements qui promeuvent le zéro-déchet et la consommation éthique et locale. En route pour cette balade hors des sentiers battus !

Participer à des événements de sensibilisation entre amies

Automne 2019, Mathilde attend avec impatience ses amies Marie et Léa qui lui rendent visite depuis Montpellier. La Lyonnaise recherche alors des activités adaptées pour ces débutantes en zéro-déchet. Sur les réseaux sociaux, elle repère un événement organisé par **Zéro Déchet Lyon**. C'est décidé, ce sera la première étape de leur parcours. Elles se rendent à la librairie engagée **Raconte-moi la Terre**, qui accueille cet atelier. La petite bande y apprend comment réaliser un baume hydratant et ressort ravie de cette première étape.

Le temps de prendre un café, les voilà de retour dans la librairie pour un deuxième événement : une conférence de Julien Vidal, écrivain et militant écologiste lyonnais, autour de son livre *Ça va changer avec vous !* Après la présentation de son guide pour participer à la construction d'une société plus écologique et solidaire, l'auteur propose un débat mouvant. Mathilde se souvient : « Julien posait des questions, on se positionnait dans la salle en fonction de notre réponse puis on débattait. Une question a suscité beaucoup d'échanges : est-ce que



c'est aux consommateurs de faire un effort pour l'environnement ? ». Considérant que oui, elles ont bien un rôle à jouer, les trois amies en ressortent prêtes à passer des idées aux actes !

Visiter des boutiques engagées pour passer à l'action

Après ces moments inspirants, Mathilde entraîne ses amies dans les rues de la Presqu'île lyonnaise pour leur présenter ses commerces alternatifs préférés. « Ces boutiques font partie de mon quotidien pour protéger notre environnement donc c'est important pour moi de le partager avec mes amies », explique Mathilde. « Et puis, c'est plus sympa de faire ces visites ensemble », poursuit-elle.

Elles découvrent d'abord le vide-dressing **Bon fripe bon genre** et s'essaient au plaisir de chiner des pièces de seconde main. Puis elles passent chez **We Dress**

Fair qui propose des vêtements respectueux des personnes et de la nature. Les amies sont même accueillies par Marie, la fondatrice de la boutique qui leur présente son projet engagé.

Après la mode, Mathilde poursuit la visite par celle de l'épicerie vrac **Bulko**, située dans le 1^{er} arrondissement. Elles repèrent des protections hygiéniques lavables et décident de sauter le pas : « On a bien fait, ça réduit nos déchets et en plus, la qualité est top ! », précisent les copines, ravies d'expérimenter ces alternatives au jetable.

Enfin, le petit groupe monte jusqu'à Croix-Rousse pour découvrir **Pick & Gram**, une boutique atelier dédiée aux produits ménagers et cosmétiques zéro-déchet : « J'adore leur offre en vrac et ils sont de très bon conseil pour créer ses propres produits à la maison ! », s'enthousiasme Mathilde.

À la fin de la journée, Mathilde, Léa et Marie sont satisfaites. En plus de leur avoir fait passer un bon moment entre amies, cette visite aura provoqué des prises de conscience et facilité des premiers pas écologiques : « Marie ne portait pas une attention particulière aux enjeux environnementaux, mais cette balade a été un déclic. Aujourd'hui, je suis ravie de voir qu'elle cherche à tendre vers le zéro déchet ! », se réjouit Mathilde, qui espère inspirer d'autres balades pour faire découvrir son lieu de vie de manière engagée. Et qui sait, la prochaine fois, c'est peut-être elle qui découvrira la ville de ses amies à travers une promenade pas comme les autres ?



Ambassadeurs du changement

Envie de vous lancer pour répandre la transition autour de vous ? Anciela vous accompagne !
www.ambassadeursduchangement.fr



Connaître la centaurée de Lyon, notre belle bleue fragile

Justine Swordy-Borie
avec la LPO Rhône



Une plante au nom de notre ville, voilà qui n'est pas commun ! Cet élégant végétal de la famille du bleuet, aux délicates nuances de bleu et de violet, est l'un de nos trésors. Encore trop méconnue, elle est aujourd'hui menacée par l'urbanisation et la gestion trop intensive de certaines forêts. Avec Arthropologia, partons à sa découverte pour comprendre comment la préserver.

Une astéracée bien mal connue

Comme les pissenlits, pâquerettes, marguerites, ou tournesols, la centaurée de Lyon est une astéracée, du genre des centaurees, comme le bleuet ou la centaurée des montagnes cultivée dans les jardins. Mais, fierté locale, notre centaurée *Cyanus lugdunensis* n'est présente en France que dans l'Est, et en particulier autour de Lyon. Pour autant, on en sait assez peu sur la belle violette.

La majorité des populations connues de centaurée de Lyon sont ainsi situées dans les Monts d'Or. Elle y est d'ailleurs découverte pour la première fois à Couzon-au-Mont-d'Or, en 1846, par le botaniste Alexis Jordan. On la trouve aussi à Rillieux-la-Pape, à Givors, ou dans l'ouest Lyonnais.

Il faudra chercher notre centaurée plutôt à la mi-ombre, dans les bois ou en lisière de forêt, entre 150 et 300 mètres d'altitude. Elle apprécie particulièrement la compagnie des chênes pubescents, une espèce de chênes aussi appelée chêne noir, reconnaissable aux petits poils sous ses feuilles.

Ce mois est tout indiqué pour se mettre en quête de notre emblématique plante, puisque c'est en mai et juin que les boutons éclosent. De belles fleurs bleu-violet s'ouvrent alors au bout de tiges de 50 à 60 cm, parées de longues feuilles fines.

Une fois sorties, les fleurs font le bonheur de bourdons et autres abeilles, ainsi que des fourmis. Mais la connaissance s'ar-

rête là. « Est-ce que des mouches, des guêpes, des coléoptères ou des papillons contribuent à la pollinisation de la plante ? Quelles espèces d'abeilles ? C'est le type d'informations qui manquent encore aujourd'hui », pointe Rémi Chabert, d'**Arthropologia**.

Une fragile pépite

Autour de Lyon, la centaurée est menacée par l'extension des villes, la surexploitation des forêts et le dérèglement climatique. La surfréquentation des espaces naturels des Monts d'Or représente aussi un risque pour sa survie, entre les piétinements et les cueillettes destructrices. Attention à elle, donc, au détour des chemins, du Mont Thou au Mont Verdun.

Pour faire face à ces menaces, il nous faut davantage la connaître. La Métropole de Lyon s'est engagée dans un plan d'action en sa faveur, porté par le Conservatoire botanique national du Massif central (CBNMC) qui est aussi la source des connaissances sur la plante retranscrites dans cet article.

Participer à mieux connaître la centaurée

« Vous pouvez vous mettre en quête de la centaurée de Lyon, pour nous permettre d'en savoir plus sur sa répartition », invite Rémi. « Avec quelques bases en botanique, c'est faisable », rassure-t-il. Pour participer, il faut se manifester auprès du Conservatoire botanique, puis transmettre nos observations sur leur site.

La reconnaître n'est pas toujours aisé, en raison des confusions possibles avec d'autres centaurees, mais on peut s'y essayer. Les feuilles le long de la tige sont allongées, et ses bractées, les « écailles » qui recouvrent le petit bulbe sous les pétales, ont de longs cils bruns à jaunâtres.

Même sans reconnaître l'espèce lyonnaise, toute observation de centaurée peut être transmise via l'application **iNaturalist**. Cela pourrait être notre centaurée ! Surtout du côté des Monts d'Or, des pentes de Rillieux, et même à Givors.

Et pour étendre ce jeu d'observation à d'autres fleurs, le *Suivi photographique des insectes pollinisateurs* (SPIPOLL), est un excellent programme participatif accessible à tous pour mieux connaître le lien entre les pollinisateurs et les fleurs.

Agir avec Arthropologia

Arthropologia fait connaître et protège la biodiversité, en particulier les insectes et arthropodes. À ses côtés, vous pourrez participer au suivi des bourdons et des coccinelles, apprendre à jardiner pour la biodiversité, partager votre nouvelle passion lors de leurs animations, ou encore faire vivre un jardin exemplaire à l'Écocentre !

Écocentre du Lyonnais - 60, chemin du Jacquemet, La-Tour-de-Salvagny
04 72 57 92 78
vieassociative@arthropologia.org



Sortez, jouez, lisez et agissez ensemble pour que les enfants d'aujourd'hui deviennent les citoyens engagés de demain !

La place DES SPECTACLES



Pour découvrir le Kamishibai

Le *Kamishibai* est un petit théâtre japonais qui fait vivre aux enfants les histoires racontées dans les livres. La **Kamicyclette** propose aux enfants, à travers ce petit théâtre ambulant qui se déplace à vélo, de parler de la vie des animaux et des secrets de la nature. Un moment ludique et poétique à partager en famille !

La Kamicyclette, spectacle de la compagnie Le petit raconteur, organisé par le SMIRIL

De 3 à 7 ans

Le mercredi 9 juin de 10h à 11h30 à Grigny et de 14h à 15h30 à Vernaison

Plus d'informations et réservations : www.smiril.fr
Gratuit

La traboule DE LA BRICOLE



Pour faire un truc en plumes

Pour initier les plus petits à la variété des oiseaux qui occupent le ciel, mais aussi à la douceur et la poésie de leurs plumes. L'illustratrice Isabelle Simler invite les enfants à participer à une œuvre collective autour des oiseaux et des plumes... sauf si un chat passe par là !

Plumes et mandibules, un atelier animé par Isabelle Simler

À partir de 5 ans

Mercredi 9 juin 2021 de 10h à 11h30

Bibliothèque du 7^e Gerland Hannah Arendt

Renseignements 04 26 99 77 10

Gratuit

Pour fleurir la ville, les balcons et les jardins

Profitez des belles journées et soirées de juin pour embellir la ville. L'objectif : fleurir jardins et balcons pour un début d'été coloré. La Ville de Lyon propose gratuitement 10 000 sachets de graines dans les mairies d'arrondissement. De nouvelles grainothèques ont ouvert dans les bibliothèques de la région lyonnaise. Et en rejoignant la grande famille des Ambassadeurs du changement d'**Anciela**, vous pourrez également vous procurer des graines à semer. Munissez-vous de votre serfouette et de vos gants de jardinage et transformez la ville en un immense jardin fleuri !

Plus d'infos Ville de Lyon : www.lyon.fr

Grainothèques : www.bm-lyon.fr

Ambassadeurs du changement : www.agiralyon.fr



Pour les petits artistes

Juin est certainement l'un des mois de l'année où votre jardin ou balcon est le plus resplendissant. Couleurs, odeurs, lumières, la nature éveille le grand artiste qui se cache en chacun de nous. Grâce à ce nouvel opus de la série *Les aventuriers au jardin bio*, vos enfants vont découvrir tout ce que la nature met à leur disposition pour exprimer leurs talents artistiques. Les musiciens créeront des sifflets avec du lierre, les peintres confectionneront leurs propres fusains et peintures naturelles, et les comédiens fabriqueront des masques végétaux pour leur prochaine pièce de théâtre. Lorsque vos enfants auront fini de dévorer le livre, ne soyez pas étonné si votre jardin se transforme en galerie d'art !

Les aventuriers au jardin bio sont des artistes, livre de Clémence Sabbagh et Joanna Wijek

éditions Plume de Carotte, mai 2021

À partir de 7 ans



La presqu'île AUX LIVRES



Pour préparer les grandes vacances

Glissé dans la valise avant de partir, le cahier de vacances est un incontournable de l'été pour les petits écoliers. Et si cette année les moments passés à revoir le programme scolaire servaient également à réviser les bons gestes pour la planète ? L'association **CIE** a été mise à contribution par la maison d'édition Magnard pour élaborer le cahier *Vacances vertes*, un support pédagogique qui permet aux enfants, tout en révisant, d'en apprendre plus sur les enjeux écologiques et ainsi préserver notre planète. À mettre dans toutes les mains des petits écocitoyens !

Cahier de vacances *Vacances vertes*, éditions Magnard avec le concours de l'association CIE, mars 2021
De la petite section maternelle à l'entrée en 6^e

Maison de
l'Environnement

Retrouvez ces livres
en prêt dans le réseau
des bibliothèques de la
métropole et à la Maison
de l'Environnement.

La colline AUX SORTIES



Pour observer les libellules

Pilote hors pair, maîtresse du ciel des zones humides, la libellule est un insecte qui fascine petits et grands. Pour découvrir tous leurs secrets, enflez vos bottes, attrapez vos jumelles et votre filet à insectes, et partez faire connaissance avec ces reines des mares et des étangs.

Le monde des libellules, organisé par le SMIRIL

À partir de 10 ans
Le mercredi 30 juin de 10h à 12h à Grigny
Plus d'informations et réservations :
www.smiril.fr
Gratuit

Pour une fête du livre sur les petites et grosses bêtes

Cette année, la fête du livre jeunesse de Villeurbanne nous offre une version estivale sur le thème *Pas si bêtes* qui propose de réfléchir à la fragilité des relations qui unissent animaux et humains. Cette 22^e édition de la *Fête du livre jeunesse de Villeurbanne* se déroulera les 19 et 20 juin 2021, en ligne, avec des auteurs et des illustrateurs qui rivaliseront de créativité pour être malgré tout au plus près de leur public.

Fête du livre jeunesse de Villeurbanne les 16 et 20 juin 2021
Plus d'infos : www.fetedulivre.villeurbanne.fr





Avec vos chutes de tissu, ne jetez plus l'éponge !

Cora Jacouty
avec l'Atelier des Nouveaux Designs 

Présente dans toutes les cuisines, l'habituelle éponge jaune et verte se désagrège rapidement et ne se recycle pas. Alors, pourquoi ne pas fabriquer vous-même ce petit objet d'usage quotidien ? Quelques chutes de tissu et une machine à coudre suffisent pour créer votre propre éponge écologique. À vous la vaisselle zéro-déchet !

Apprenez à cuisiner des petits plats sains et écologiques, à fabriquer ou réparer des objets du quotidien, pour une vie plus autonome et plus riche en expériences !



MATÉRIEL POUR UNE ÉPONGE

- Un morceau de tissu éponge de 10x15 cm : n'importe quelle vieille serviette fera l'affaire !
- Un autre morceau d'un joli tissu en coton, laine, lin, chanvre, ou jute pour un effet grattant, de la même taille : pensez à la récup'
- Des chutes de n'importe quels tissus en coton
- Un ruban de 10 cm
- Des épingles
- Une machine à coudre

RÉALISATION

1 La découpe

Découpez un morceau de tissu éponge et un autre du deuxième tissu de votre choix. Ils doivent faire la même taille : 10 cm de large et 15 cm de long. Découpez ensuite un morceau de ruban de 10 cm.

2 La préparation à la couture

Placez les deux morceaux de tissu l'un sur l'autre, endroit contre endroit. Piquez les épingles à plat le long des bords, de façon à ce que les tissus ne bougent pas pendant la couture.

3 La première couture

Cousez les tissus ensemble, à environ 1 cm des bords. N'oubliez pas de laisser un espace de 5 cm non cousu sur une largeur, c'est là qu'on placera ensuite le ruban. Coupez ensuite les coins, pour faciliter l'étape suivante.

4 La mise en forme

À l'aide du trou laissé pour le ruban, retournez l'éponge en faisant attention à bien faire sortir les coins : aidez-vous de l'extrémité d'un stylo si besoin. Insérez ensuite à l'intérieur de l'éponge les chutes de tissu. Placez le ruban dans le trou en le pliant en deux, il servira à accrocher l'éponge. Ajustez les bords pour les préparer à la couture.

5 La deuxième couture

Pour finir, réalisez une deuxième couture à 0,5 cm des bords tout autour de votre éponge, puis passez deux fois sur le ruban, pour bien sécuriser votre réalisation.



OÙ TROUVER SON TISSU ?

Dans une matériauthèque comme l'**Atelier des Nouveaux Designs** ! Vous y trouverez des chutes de tissu de toutes les couleurs, matières et tailles. Vous pouvez aussi faire un tour à **Emmaüs** ou vous servir de vos vieux vêtements ou torchons hors d'usage.

COMMENT ENTREtenir SON ÉPONGE ?

L'éponge est lavable et réutilisable, il suffit donc de la passer à la machine à laver lorsqu'elle est sale. Essorez-la bien et laissez-la sécher à l'air libre en l'accrochant à l'aide du ruban.

L'Atelier des Nouveaux Designs

Implanté entre Perrache et Confluence, c'est un lieu collaboratif ouvert à celles et ceux qui veulent créer, transformer, s'approvisionner et apprendre le travail du bois et du textile. On y trouve une matériauthèque, une boutique de créateurs et de nombreux outils en libre service, accessibles durant les permanences ou pendant les ateliers organisés par cette jeune association. L'Atelier des Nouveaux Designs est un véritable lieu ressource pour des artisans, artistes ainsi que pour tous les citoyens engagés dans une démarche de réemploi et de revalorisation des matériaux.

atelier@nouveauxdesigns.fr
www.nouveauxdesigns.fr



N'hésitez pas à nous envoyer des photos de vos réalisations !

Découvrez et partagez autour de vous les événements et les actions pour apprendre, comprendre et agir pour une société écologique et solidaire.

Avec les restrictions changeantes liées aux évolutions sanitaires, pensez bien à vérifier les dates, horaires et lieux des événements qui vous intéressent. Malgré toute notre vigilance, il est probable que depuis l'impression du Magazine, certains d'entre eux aient été modifiés...

Juin

Jusqu'au **25 juin**, du **mardi au vendredi de 14h à 17h**
Coup de Projecteur sur celles et ceux qui travaillent au Vinatier

La Ferme du Vinatier
 95, boulevard Pinel • Bron

Dans le cadre d'un projet artistique avec la compagnie Les Transformateurs, l'exposition *Coup de Projecteur* met en valeur les métiers du centre hospitalier du Vinatier. Dessins pris sur le vif ou entretiens retranscrits : venez découvrir les portraits de celles et ceux qui accompagnent les patients du célèbre hôpital lyonnais.

Entrée libre • laferme@ch-le-vinatier.fr • www.ch-le-vinatier.fr

Du **mardi 1^{er} au samedi 5 juin de 10h30 à 19h**
Boutique éphémère, été tropical et zéro-déchet

106, Grande Rue • Oullins

Avec la réouverture des commerces, c'est le moment de soutenir les artisans de notre région. Dans cet esprit, les treize créatrices de l'Atelier des Nouveaux Designs proposent une boutique éphémère. Sur les étals : des vêtements pour femmes et pour hommes, mais aussi des bijoux et des objets de décoration, le tout en matériaux revalorisés ou naturels !

atelier@nouveauxdesigns.fr • www.nouveauxdesigns.fr

Mercredi 9 et vendredi 11 juin de 10h à 17h
Collecte de matériel médical inutilisé

Maison des Aînés

56, rue du 1^{er} Mars 1943 • Villeurbanne

Pour éviter de jeter le matériel médical abandonné dès la fin de la première utilisation, Envie Autonomie organise une collecte en partenariat avec les volontaires « Diffuseurs de solidarité » d'Unis-Cité. À partager pour donner une seconde vie à nos fauteuils roulants, lits médicalisés, déambulateurs ou autres équipements fonctionnels !

04 72 80 31 00 • lucile.gacon@envie.org

Samedi 12 juin de 10h à 13h ou de 13h45 à 16h30
Balade pour consommer responsable

Place Bellecour Lyon 2^e

Place des martyrs de la Résistance Lyon 3^e

Associez balade dans Lyon et consommation responsable en embarquant avec The Greener Good à la découverte des boutiques et des commerçants. Alimentation, vêtements, loisirs... Les balades seront suivies d'un temps d'échange pour se partager les autres bonnes adresses du quartier !

Prix libre à partir de 5 € • Sur inscription
www.thegreenergood.fr

ORGANISÉ PAR ANCIELA

Mardi 15 juin de 16h à 21h

Ateliers du Défi 100 refuges de biodiversité

Maison de l'Environnement

14, avenue Tony Garnier • Lyon 7^e

Avec Arthropologia, Des Espèces Parmi Lyon et Ancielia, venez mettre la main à la pâte pour faire éclore partout des jardins et parcs refuges de biodiversité. Construction de nichoirs et gîtes, troc et vente de plantes d'extérieur, échanges sur notre rôle pour préserver le vivant : repartez avec toutes les clés pour accueillir la nature autour de vous.

Gratuit • Sur inscription
www.agiralyon.fr/refuges

À NE PAS MANQUER

Dimanche 20 juin de 15h à 19h

Marchez pour les réfugiés avec votre parapluie

Place des Terreaux Lyon 1^{er}

À l'occasion de la Journée mondiale des réfugiés, le Forum Réfugiés-Cosi organise sa 17^e *Marche des parapluies*. Symboles d'abri et de protection qui doivent être garantis aux réfugiés, des parapluies blancs seront vendus sur place à 10 €. Animations, jeux et buvette suivront ensuite sur la Place Carnot. Un moyen festif de se rassembler pour le droit d'asile !

Gratuit • Entrée libre
communication@forumrefugies.org • www.forumrefugies.org

Mercredi 23 juin de 18h15 à 19h30

Découverte de la formation Césure Utile

La Cité des entreprises

66, avenue Jean Mermoz • Lyon 8^e (ou en ligne)

Étudiants, futurs étudiants ou parents, vous souhaitez obtenir des informations et les questionnements à avoir pour réussir son orientation ou une année de césure ? L'école associative Parenthèse utile organise pendant un mois différentes conférences avec des professionnels et des étudiants dédiées aux enjeux d'orientation. Avec une dernière conférence pour découvrir un programme phare de ce jeune établissement : la Césure Utile.

Gratuit • Sur inscription
contact@ecole-parenthese-utile.fr • www.ecole-parenthese-utile.fr

Samedi 26 juin à partir de 19h

Projection du film documentaire *Asma, être réfugié soudanais en France*

Village associatif le SPLIF

13 bis, rue Girié • Lyon 3^e

Projection en plein air et concert, l'association ERIS promet une soirée entre découverte et émotion avec *Asma* qui suit le parcours de sept demandeurs d'asile soudanais. Olivia Casari, la réalisatrice, sera présente aux côtés de deux acteurs. Vous pourrez aussi vous régaler des plats cuisinés par les membres d'ERIS et découvrir des spécialités de leur pays.

Prix : entre 5 et 10 €

Samedi 26 et dimanche 27 juin de 10h à 17h

Planet needs you 2021

Espace de l'Ouest Lyonnais

6, rue Nicolas Sicard • Lyon 5^e

Déjà annoncé dans le précédent numéro, ce temps fort a été reporté sans aucun changement dans sa programmation. Parce que les problématiques sociales et écologiques vont de pair, Conscience et Impact Écologique place cette journée sous le signe du changement social : ateliers, conférences, écologie, effondrement, écoféminisme, il y en aura pour toutes les envies et pour tous les combats !

Gratuit • Sur inscription • www.association-cie.fr

Juillet

Du vendredi 2 au dimanche 4 juillet de 10h à 22h

Dialogues en humanité

Parc de la Tête d'Or Lyon 6^e

En 2021, les Dialogues en Humanité mettent à l'honneur les jeunes générations. Venez réfléchir au vivré ensemble à travers des ateliers, des temps de découverte ou des témoignages de vie. Un week-end en plein air consacré au partage, à travers le regard des acteurs du monde de demain.

Gratuit

infos@dialoguesenhumanite.org • www.dialoguesenhumanite.org

Dimanche 4 juillet à partir de 11h

Convergence vélo : le rendez-vous des cyclistes !

Départs de Francheville, Oullins, Meyzieu, Vénissieux et Caluire

Enfourchez vos vélos et rejoignez le cortège pour un dimanche de visibilité cycliste et de convivialité en roue libre ! Rendez-vous à l'un des cinq départ pour pédaler jusqu'au Parc de la Tête d'Or et pique-niquer tous ensemble. Poursuite de la journée avec une traversée jusqu'à la place Bellecour, où des stands et animations vous attendent, et même un goûter anti coup de pompe !

Gratuit

04 72 00 23 57 • www.maisondouvelolyon.org

Mardi 6 juillet à 18h30

Apprenez-en plus sur l'énergie citoyenne !

En ligne

Dans le cadre de son programme *À Nous l'Énergie*, CoopaWatt organise une conférence en ligne pour encourager les initiatives citoyennes de production d'énergie renouvelable. Au menu : présentation de CoopaWatt et de son accompagnement, témoignages d'initiatives de centrales citoyennes et temps questions-réponses. L'accès sera indiqué sur la page web d'À Nous l'Énergie, encore en cours de création !

Gratuit • contact@coopawatt.fr • www.coopawatt.fr



OUVREZ L'ŒIL : RETROUVEZ LES DISCRETS HABITANTS DU MAGAZINE !

Naturalistes en herbe, sortez vos loupes ! Le magazine est un milieu fertile qui attire chaque mois un animal de notre région. Approchez-vous doucement et débusquez l'animal du mois qui a élu domicile quelque part dans ce numéro !

Vous l'avez trouvé ? Alors rendez-vous sur nos réseaux sociaux ou par mail pour nous donner votre réponse.

@agiralyon sur Facebook • @agiralyon_mag sur Instagram
anais.frouin@anciela.info



Le mois dernier, le papillon Paon du jour se cachait... page 24 !

ET DANS LE PROCHAIN NUMÉRO



- RETROUVEZ NOTRE DOSSIER DÉFI SOLIDARITÉ •
SOLIDARITÉ, EST-CE QUE TU VIENS POUR LES VACANCES ?
- DÉCOUVREZ UNE INITIATIVE QUI DÉMARRE •
LE CAFÉ ROSA
- DÉCOUVREZ UNE INITIATIVE QUI MARCHE •
LE GESRA
- PARTEZ À LA RENCONTRE DE •
L'AFEV
- ET FAITES UNE PAUSE FOURNEAUX POUR •
UNE TARTE TOMATE FETA

POUR RECEVOIR CE PROCHAIN NUMÉRO,
 ABONNEZ-VOUS SUR AGIRALYON.FR/MAGAZINE.

Relevons le défi

100 refuges de biodiversité avant l'été

Des balcons de votre immeuble au potager de votre tante sans oublier le square du quartier, Ancielia et la LPO Rhône vous invitent à faire éclore partout des jardins et parcs accueillants pour la biodiversité.

Du 20 mai au 20 juin, profitez de plein de conseils et ateliers pour relever le défi avant l'été. Inscrivez-vous pour commencer :

www.agiralyon.fr/refuges

Et pour aller plus loin...



S'abonner au
Magazine Agir à Lyon

www.anciela.info/lemagazine



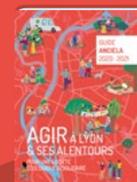
Suivre le site
Agir à Lyon

www.agiralyon.fr



Venir aux
permanences d'Ancielia

Tous les mardis de 16h à 20h
www.anciela.info/lespermanences



Se plonger dans
Le Guide Agir à Lyon

www.anciela.info/guide

Ancielia