



LE CADRE

En 2023, ALTAA a lancé un premier programme d'action sur l'évolution des environnements alimentaires pour accélérer la transition vers des assiettes plus durables, plus végétales.

L'objectif de ce programme d'action était de mettre en lumière la diversité des leviers d'action possibles et la multiplicité des acteur·rices engagé·es ainsi que de partager les retours d'expérience pour inspirer et être utile à de futurs porteurs de projets.

Dans le cadre de ce programme, ALTAA a suivi 5 projets pilotes qui contribuent, de différentes manières, à l'évolution des environnements alimentaires.

École de cuisine
municipale

Ville de Rennes

Menadel et
Saint-Hubert,
tiers-Lieu à
Loos-en-Gohelle

Les Anges Gardins

Restauration
commerciale
durable

Ville de
Mouans-Sartoux

Living Lab
PLAN'EAT Kids
dans le Puy-de-Dôme

INRAE

Sécurité Sociale
de l'Alimentation
étudiante

CREPAQ et la Gemme

Ce suivi, réalisé entre mai 2023 et juillet 2024, a été nourri par des échanges réguliers et une quinzaine d'entretiens pour lesquels nous remercions les porteurs de projets.

Nous vous proposons de découvrir ces projets expérimentaux, leurs premiers résultats et les apprentissages qui en découlent.



LE PROJET : TIERS-LIEU MENADEL ET SAINT-HUBERT



Contexte et objectifs

Après une expérience réussie dans le Calaisis avec la création de l'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq, Les Anges Gardins sont sollicités par la ville de Loos-en-Gohelle pour participer à la construction du programme VITAL (Ville et Transition Alimentation Locale) en 2013. Ce premier pas de l'association dans le bassin minier lui a permis de souligner l'importance de la présence d'acteurs bénéficiant d'une ingénierie mais aussi d'une souplesse d'action adaptée aux enjeux du territoire.

Les Anges Gardins, toujours très attachés à l'action de terrain, œuvrent pour l'insertion, l'éducation et le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités spécifiquement liées à l'alimentation.

Les actions de l'association s'étendent de la production en maraîchage biologique au sein de deux Écopôles Alimentaires appartenant au Réseau Cocagne à la gestion de divers projets visant à favoriser l'accessibilité alimentaire des publics les plus

vulnérables... et prend désormais aussi le chemin d'une Caisse de l'Alimentation Locale et de l'Engagement (CALIEN), expérimentation la plus récente de l'association, encore en cours de développement.

Le Menadel (Maison d'échanges pour de nouvelles activités durables pour l'économie locale) et Saint-Hubert s'inscrit dans la continuité de la diversité d'actions menées par les Anges Gardins. Il constitue un lieu de rencontre et d'échanges entre les habitant-es du quartier.

Actions menées

Le Menadel et Saint-Hubert est un tiers lieu au sein duquel de multiples actions sont menées, allant d'ateliers cuisine, bien-être, de chantiers participatifs, à l'animation de formations, en passant par l'organisation d'événements capacitant traitant des enjeux de l'alimentation. Si le Menadel fourmille d'initiatives et actions diverses et variées, l'assurance de sa gestion par Les Anges Gardins l'inscrit dans une dynamique d'autant plus large.

ÉLÉMENTS TECHNIQUES

Porteur : Les Anges Gardins

Échelle : Intercommunale

Moyens financiers : Le financement, l'aménagement du lieu et la recherche du modèle économique ont été possibles grâce au financement du programme européen Interreg ASPIRE.

Moyens humains : 2 ETP - + importance du travail bénévole et de celui des salarié-es en insertion

Partenaires principaux : ADEME, Europe, Agence de l'Eau, Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT), Agence Nationale de la Rénovation Urbaine (ANRU), Conseil départemental du Pas de Calais, Agglomération de Lens-Liévin, Communes, Réseau Cocagne.

Temporalité : 2019 ouverture de la Place à VivreS Menadel et Saint-Hubert (tiers-lieu nourricier à Loos-en-Gohelle), puis création de Places à VivreS hors les murs dans les années qui ont suivi.



FOCUS SUR LA MANNE

Contexte et présentation de l'action

La mise en place du système d'échange MENADEL (Maison d'Échange pour de Nouvelles Activités et le Développement de l'Économie Locale) s'appuie sur la MANNE (Monnaie d'une Autre Nature pour de Nouveaux Échanges), un marqueur d'échange créé en 2018 au sein du tiers lieu. La Manne est un marqueur d'échange qui permet d'estimer la richesse des liens créés et l'engagement des personnes. Elle est symbolique et valorise ce qui n'a pas de prix : les efforts individuels de santé, pour la biodiversité, le bénévolat, ... autant d'engagement de la communauté agissante. En somme, la MANNE valorise l'engagement des citoyens impliqués dans le fonctionnement du Menadel et permet d'estimer la richesse des liens créés.

Objectifs et publics cibles

La mise en place de la MANNE poursuit trois objectifs principaux :

- L'implication des citoyens dans les activités du tiers lieu
- L'atténuation des inégalités socio-économiques des citoyens
- Le soutien à une économie locale et durable

Le système d'échange s'appuie sur ses adhérent-es, un public relativement varié qui rassemble essentiellement des habitants de Loos-en-Gohelle et des communes alentour.

Moyens mobilisés et temporalités

Moyens financiers : 6 400€ (financement des contreparties MANNE par Les Anges Gardins en 2023)

Moyens humains : 1 ETP (réparti entre une chargée de projet qui contribue à la dynamique adhérente autour du système d'échange et du lien avec les commerces partenaires et des salariés en insertion chargés des adhésions ainsi que des échanges de MANNE)

Temporalité : débuté en 2018

Résultats et impacts

L'ÉVOLUTION VERS DES ASSIETTES PLUS DURABLES ET PLUS VÉGÉTALES

En 2023, plus de 32 000 MANNE ont été utilisées. Cela correspond à 800 heures d'engagement et 400 contreparties chez les commerçants partenaires de l'association. L'utilisation du système d'échange permet globalement de faciliter l'accès des personnes engagées dans la vie du Menadel et Saint-Hubert à l'alimentation durable. Parmi les contreparties accordées, les repas au Menadel, les paniers de légumes bio (173 paniers ont été délivrés aux adhérents en 2023) ou la participation à des ateliers de cuisine durable contribuent à accompagner la consommation de produits bio et d'origine végétale.

LES CO-BÉNÉFICES

- La MANNE est considérée comme un vecteur d'émancipation et de mieux vivre ensemble. L'objectif du Menadel, est de permettre à tous-tes de devenir acteur-ice de l'amélioration de ses propres conditions d'existence, notamment grâce à l'utilisation d'un système d'échange facilitant l'entraide entre les membres de la communauté.
- L'amélioration du bien-vivre alimentaire, par le biais des ateliers culinaires, ateliers bien-être ou chantiers coopératifs accessibles grâce à la MANNE.
- La MANNE contribue à structurer un lieu de cohésion et de justice sociale.

Enseignements et retours d'expériences : freins et leviers identifiés

LES FREINS ET DIFFICULTÉS RENCONTRÉS

La stabilité des équipes salariées constitue un enjeu clé du projet. Des changements récurrents d'équipes d'animation peuvent nuire à la dynamique instituée au sein du Menadel.

L'appropriation des activités du lieu par les adhérents peut être difficile : ce processus nécessite une implication importante des équipes salariées de l'association donc des moyens humains importants.

LES LEVIERS ET ELEMENTS MOTEURS DU CHANGEMENT

- Mettre en place des outils monétaires communs

La mise en place d'un outil monétaire commun, ici appelé "système d'échange", en l'occurrence la MANNE, facilite la capacité des usager-es de celle-ci à être acteur-ices de leur alimentation. Les choix de consommation des acteur-ices ne sont plus uniquement orientés par leur situation économique.

- Agir sur les prix de l'offre alimentaire

La MANNE est un outil qui contribue à l'exploration des voies ouvertes par les pratiques informelles et non-marchandes. Le fait de mettre en place ce système d'échange permet de s'affranchir des possibles difficultés d'accès financier à une alimentation de qualité. Mise en relation avec la proposition de paniers bio, la MANNE constitue un moyen d'action concret sur les prix de l'offre alimentaire.

LES RESSOURCES PRODUITES

- Le [site internet](#) des Anges Gardins
- Le [manuel de cuisine pour tous](#), créé par les Anges Gardins
- Le [manuel des jardiniers sans moyen](#), créé par les Anges Gardins

LES RESSOURCES ASSOCIÉES

- La fiche retour d'expérience sur « [les paniers solidaires](#) » du tiers-lieu Menadel et Saint-Hubert
- Le [poster de mise en récit](#) du projet



CONTACT

Florence Bobot, directrice
développement – Bassin Minier
fbobot@angesgardins.fr

