

L'ARCHIPEL NOURRICIER

Les Anges Gardins - Loos-en-Gohelle

Paniers de légumes solidaires, interventions en quartier prioritaire, création d'espaces vivriers avec et pour les citoyen·nes... Depuis une dizaine d'années, dans les Hauts-de-France, les Anges Gardins veillent à rendre accessible une alimentation de qualité à des habitants en situation de fragilité.

En 2019, ils ouvrent le Ménadel : un ancien bar transformé en café nourricier, proposant une cuisine solidaire, des ateliers et des rencontres. Avec ce lieu naît aussi un marqueur d'échanges qui récompense « les actions qui n'ont pas de prix ». À chaque participation à un chantier ou service rendu, les adhérent·es reçoivent ainsi de la MANNE* qui peut être utilisée pour acheter un panier de légumes, participer à un atelier ou obtenir une contrepartie chez un commerçant partenaire.

Allant encore plus loin, des membres lancent la C.A.L.I.E.N**, dont le fonctionnement s'apparente à celui d'une Caisse de Sécurité Sociale. Les adhérent·es cotisent, les institutions ou entreprises complètent, et l'ensemble est redistribué de manière égalitaire à toutes les familles en paniers de fruits et légumes ou produits d'épicerie bio.

Particularité du projet : les habitant·es peuvent cotiser en euros ou en MANNE.

*Monnaie d'une autre nature pour de nouveaux échanges
**Caisse de l'Alimentation Locale et de l'Engagement

En savoir +

www.angesgardins.fr

Fiche REX manne

Fiche REX paniers solidaires

ON EST FIÈR-ES

- En 2023, 32 000 MANNE ont été utilisées : cela correspond à 800 heures d'engagement et 400 contreparties chez des commerçants partenaires
- En 2023, 3 600 paniers solidaires ont été livrés et 9 ateliers cuisine ont été organisés

Ces posters ont été rédigés par les porteur·euses d'action engagées pour faire évoluer nos environnements alimentaires et aller vers des assiettes plus durables et végétales. Ils/elles ont été accompagnés dans leur mise en récit par le CERDD et Bien fait pour ta Com' dans le cadre du programme d'action 2023-2024 de l'alliance ALTAA.

« Je me souviens d'un atelier de confiture de cynorrhodon. C'était long : décortiquer, éplucher, enlever la graine pour faire ensuite de la confiture. J'étais crispée, ça m'a détendue. J'ai appris et je transmets à ma petite fille »

– Une participante à un atelier cuisine au Ménadel

L'ALIMENTATION PAR TOUS LES BOUTS

Le credo des Anges Gardins : aborder les enjeux liés à l'alimentation à travers des activités diverses et de façon systémique. Démultiplier les actions et les angles d'approche permet ainsi d'accrocher les habitant·es par un bout. Et de tirer le fil !

« Il y a eu un gros débat entre les plus jeunes qui disaient "on revient à avant c'était mieux, on avait le temps de faire son potager, de cuisiner." Et les plus vieux qui disaient "on n'avait pas plus le temps que vous, on était tous à 45h semaine, mais on n'avait pas le choix, il fallait faire son potager pour se nourrir, et il n'y avait pas autant de confort". Les plus vieux étaient trop en mode "vous vous rendez pas compte comment tout était plus compliqué, plus difficile genre comme faire sa lessive à la main..." L'intergénérationnel a amené des débats très intéressants ! »

– Une adhérente engagée

LE LIEU

« Au début, je suis venue pour les ateliers jardinage. Petit à petit, je suis venue pour le lieu. Quand je vais dans une soirée dans un bar, je ne vais pas parler au type d'à côté. Au Ménadel, on parle avec tout le monde, c'est intergénérationnel. On rencontre des gens qui ne viennent pas du même quartier, pas du même milieu, ça m'enrichit. »

– Une adhérente

LE COÛT DE L'ALIMENTATION

Par la preuve et la sensibilisation, les Anges Gardins tentent de déconstruire les représentations. Par exemple, sur les écarts de prix : en janvier 2024, pour un panier de légumes bio à 13,50€ proposé

par l'association, l'équivalent en légumes non bio dans un grand supermarché s'élève à 12,45€. Ils essaient ensuite de faire comprendre les raisons de cet écart et les intérêts pour la santé, l'environnement et les producteurs.

« J'ai peur qu'on n'arrive pas à trouver un juste milieu entre des produits de qualité qui rentrent dans nos critères et le côté social avec le prix que les personnes sont en capacité de payer »

– Une adhérente

DÉCOUVREZ 4 AUTRES HISTOIRES DE TRANSITION ALIMENTAIRE ET LEURS ENSEIGNEMENTS PARTAGÉS



LES ANGES
GARDINS

ALTAA
ALLIANCE POUR LES TRANSITIONS
AGRICOLLES & ALIMENTAIRES