



Grande-Synthe, laboratoire des transitions

Cette cité, qui a vécu une industrialisation massive puis un chômage important, mise à présent sur la transition écologique et sociale pour devenir le laboratoire d'une autre société, impliquant pleinement les habitants. Parmi les clés d'entrée : le système alimentaire et l'entrepreneuriat durable. L'économie solidaire y a toute sa place.

Jardins en pied d'immeuble, écoquartier, cantines bio, université populaire... Grande Synthe se veut ville-campagne solidaire, elle qui a longtemps été un village de maraîchers, avant de devenir terreau d'industries. Aujourd'hui, cette municipalité mène des politiques volontaristes et forme un écosystème cohérent en actionnant tous les leviers possibles : économie du partage, transports publics gratuits, préservation des terres agricoles...

Sur ce dernier volet, la municipalité a développé un ambitieux projet de fermes urbaines multi-services pour contribuer à un système alimentaire local et durable. Ce projet comporte 3 dimensions : la production maraîchère bio avec la mise à disposition de terres à des maraîchers en installation, le développement de compé-

tences en agro-écologie en partenariat notamment avec le lycée agricole des Flandres ; et enfin la sensibilisation du grand public à l'alimentation durable. « Notre objectif est de favoriser les synergies à l'intérieur de ce dispositif, comme à l'extérieur avec les autres acteurs du système alimentaire », explique J-C Lipovac, directeur de projet transition écologique et sociale. « Nous utilisons le code des marchés publics pour soutenir la filière bio locale et l'insertion. » Autre dimension à laquelle la ville veut s'attaquer : comment rendre le bio accessible à tous ?

Quant à l'économie solidaire, « on en utilise l'esprit et les outils, c'est un modèle économique vertueux, démocratique dans ses prises de décision, que nous mettons au service de l'entrepreneuriat durable (Projet « OSE »). Au final, à travers sa politique de transition écologique et sociale, la ville souhaite offrir un cadre de coopération avec les habitants, les associations, les acteurs économiques, pour créer un effet d'entraînement. Cela prend du temps, mais ça marche. »

ville-grande-synthe.fr

Des maraîchers en réseau

Gérald Maison et Audrey Obry voient leurs premiers légumes pousser sur les 4 hectares qu'il cultivent en bio, loués par la Ville. « J'ai travaillé 15 ans dans la communication avant ma reconversion, raconte Gérald Maison. J'avais envie de travailler en extérieur. J'ai été salarié au Jardin de cocagne de l'Afeji, j'y ai rencontré Audrey. Nous avons répondu à deux à l'appel à candidatures. Cela nous facilite l'installation. Les débouchés sont plus simples puisque nous allons approvisionner les cantines. Nous ferons aussi de la vente directe. Nous avons l'intention de travailler avec les autres maraîchers du projet. Il faut agir dans le bon sens face à la pollution environnante. Et puis les consommateurs sont heureux de voir ce qu'ils mangent. »

Crédits :
Grande-Synthe

Les fermes urbaines multi-services font le pari de la coopération.



➔ Vers l'entrepreneuriat durable

Dans le cadre du dispositif « OSE » de soutien à l'entrepreneuriat durable, la municipalité, avec BGE et la Maison de l'Initiative de Grande-Synthe, a souhaité susciter l'envie d'entreprendre dans une logique de transition. Les porteurs de projet sont ainsi sensibilisés aux questions écologiques, et des actions sont menées pour faire émerger des projets orientés ESS en réponse à des besoins du territoire. Une coopérative d'activités et d'emploi (CAE) est à présent en cours de création pour accompagner les porteurs de projet orientés sur la transition dans un cadre collectif. *« Cela se fait étape par étape, il faut changer les mentalités et favoriser la culture entrepreneuriale comme la culture écologique »,* explique Camille Frazzetta, de BGE Flandre Création, partenaire du dispositif. Dans le cadre de la CAE, la municipalité lance le revenu de transition écologique afin d'accompagner les personnes se lançant dans des projets entrepreneuriaux porteurs de solutions pour la planète et la société. Les maraîchers bio par exemple pourraient en bénéficier.

ose-grande-synthe.fr

➔ Du bio et du local à la cuisine centrale

Râpage de carottes, préparation de pâtisseries maison, conditionnement en barquettes... Au sein de la cuisine centrale de l'ESAT Ateliers du Littoral Dunkerquois, on ne chôme pas, même si les encadrants tiennent compte des compétences et du rythme des 70 travailleurs qui souffrent de déficiences intellectuelles. Chaque jour, cet établissement géré par les Papillons Blancs livre 1700 repas dont la moitié en bio aux écoliers de Grande-Synthe et Coudekerque-Branches, à la demande de ces municipalités. La cuisine centrale fournit également « les 3 sabots », restaurant de l'association qui est ouvert à tous.

« Depuis 15 ans, nous nous fournissons en bio pour une partie de nos achats (entre autres auprès de Norabio, de l'ESAT de Teteghem, et bientôt de la ferme urbaine de Grande-Synthe), explique J-F Strub, responsable de la cuisine. Et globalement, nous essayons au maximum de nous adresser à des fournisseurs locaux. Nous privilégions aussi la fabrication maison. C'est le cas pour les pâtisseries, les pâtes, et bientôt le pain. » L'ESAT propose des prestations, type cocktail, aux entreprises, « des activités qui valorisent les salariés. »

À présent, la cuisine a atteint le maximum de ses capacités : elle refuse de nouveaux clients.

papillonsblancs-dunkerque.fr



➔ Le groupement d'achats

« Tout est parti d'un atelier pour apprendre à faire ses produits d'entretien soi-même, ça se passait à l'Université Populaire de Grande-Synthe, explique Mauricette Salabie. On s'est demandé comment commander les ingrédients pour les faire chez soi. De là est venue l'idée de créer une association pour commander ensemble des produits de qualité, dans le respect de l'environnement. » Ni une ni deux, les initiateurs contactent des producteurs locaux, obtiennent de la mairie un local pour réceptionner les commandes, et en voiture Simone ! Aujourd'hui, 70 adhérents commandent chaque semaine du pain bio local ainsi que des légumes de la Ferme des Jésuites voisine... Ponctuellement, du fromage, des gaufres, des poulets ou des agrumes sont également au menu. *« On est ouvert aux coopérations. Une épicerie solidaire est en projet, nous allons travailler ensemble. »*

groupementdachatsgs@gmail.com

➔ La forêt qui se mange

Créée il y a 3 ans et comptant une vingtaine d'adhérents, l'association « La forêt qui se mange » est née dans l'esprit de Carole Coulon, sa Présidente. *« J'étais au chômage et je me posais des questions sur l'alimentation : comment amener les gens vers l'autonomie ? J'ai rencontré le maire qui nous mis à disposition un terrain pour faire pousser des plantes comestibles. »* Sur les 5000 m², on trouve des arbres fruitiers et des légumes perpétuels, comme l'ail des ours, dans des carrés potagers. *« Les gens viennent apprendre à faire pousser des pommiers à partir de pépins. On veut surtout être un jardin pédagogique, expliquer la permaculture, l'association des plantes qui se protègent mutuellement. On a construit aussi des bacs accessibles aux personnes handicapées. »* Et pour plus de plaisir, des ateliers visant à cuisiner ces plantes sont proposés en lien avec la maison de quartier.

➔ La forêt qui se mange

Credits : Grande-Synthe



Retrouvez d'autres histoires de Territoires sur apes-hdf.org