

Bouffée d'air

BULLETIN DE L'ASSOCIATION / N° 176 / 1^{ER} TRIMESTRE 2025

– É D I T O

Des initiatives positives et concrètes

Dans un monde de plus en plus globalisé, polarisé et numérisé, il est facile de se laisser emporter par le tourbillon de l'information, de l'émotion et de l'addiction à une consommation plutôt palliative qu'utile. Pourtant, il devient crucial de prendre du temps pour se reconnecter à ce qui nous entoure immédiatement et **mesurer ce dont nous avons besoin, réellement**: la qualité de notre environnement local et l'évaluation de nos besoins essentiels (alimentation, habillement, habitat, déplacements, loisirs...).

Se reconnecter au local ce qui, pour les métropolitains de Lille, veut dire aussi une partie de la Belgique, c'est d'abord redécouvrir les richesses de notre patrimoine environnant immédiat. Cette démarche nous permet de renforcer notre sentiment d'appartenance et de responsabilité envers notre territoire, tout en réduisant notre empreinte carbone.

Retrouver l'essentiel, c'est s'accorder des moments de pause et de réflexion. C'est apprendre à apprécier les petites choses du quotidien, à recréer des liens conviviaux pour cultiver un vivre ensemble plus agréable sans doute pour chacun. C'est, somme toute, une invitation à ralentir pour mieux savourer chaque instant.

Dans un monde en perpétuelle évolution, se reconnecter au local et à l'essentiel, c'est une manière de construire collectivement un avenir plus durable et plus harmonieux. Ce sont les bases **d'une société plus humaine et plus responsable** qui sont posées par les nombreux témoignages de ce bouffée

d'air. Trouver du sens en agissant pour mettre en œuvre dorénavant la transformation de la société, c'est ce qui anime les personnes qui témoignent dont, et c'est très positif, des jeunes adultes qui concrétisent leurs projets.

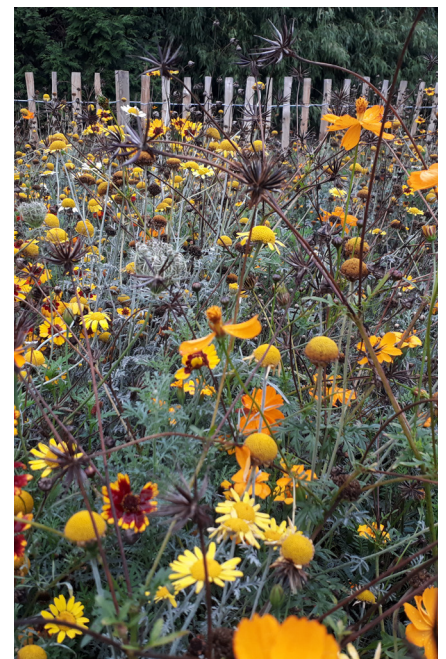
Dans un contexte géopolitique perturbé, ces énergies redonnent confiance en la capacité de nombreux petits acteurs ici ou là souvent trop discrets pour mettre en œuvre les propositions et solutions que nous n'avons de cesse de rechercher lors de nos nombreux engagements, **un relais positif précieux car concret**.

L'engagement citoyen est essentiel pour anticiper les obstacles et donc mieux les surmonter en étant conscient de la nécessité d'agir en réseau de proximité de manière complémentaire ce qui ne peut qu'avoir un impact positif pour les relations humaines dans les quartiers et la qualité de l'environnement.

Mettre en lumière les actions et engagements qui correspondent à la nécessaire et indispensable transition qui s'amorce est un signal très encourageant pour chacun en ce début 2025

Anita Villers
Vice-Présidente

Grégoire Jacob
Président de l'association EDA



SOMMAIRE

La parole à...

Charlotte > p.2

Juliette > p.3

Amandine > p.3

Laura > p.4

Théo > p.5

Radostina > p.6

Géraldine > p.6

Initiatives d'agriculture urbaine > p.7

Jardin des Drôles D'Waz'Eaux: un havre de paix et de partage à Lille > p.7

L'expérience du WWOOFING, 2^e épisode – Laura F > p.8

Agenda > p.8

La parole à...

Charlotte

Quiconque s'intéresse au sujet du dérèglement climatique, et aux enjeux environnementaux de manière générale, a conscience de deux choses : d'une part, que le problème est infiniment complexe, et d'autre part que l'urgence ne cesse de grandir. Nous devons agir individuellement, collectivement, mais comment ?

J'ai été confrontée à cette difficulté à trouver ma place dans l'écosystème des acteurs, mais aujourd'hui j'ai choisi mon d'action, et un peu ma famille aussi.

Cette chance s'appelle Energic : il s'agit d'une start-up d'une quinzaine de personnes, basée au Bazaar Saint-So à Lille. Créée en 2016, donc depuis presque 10 ans déjà, cette petite entreprise agit sur la sensibilisation du plus grand nombre, et des collaborateurs en entreprises tout particulièrement. Le fondateur d'Energic, Quentin Oustelandt, a eu cette intuition juste : pour aborder ces sujets sensibles et amener peu à peu chacun vers un mode de vie plus durable, il faut y aller pas à pas, avec un ton bienveillant, pourquoi pas ludique, et surtout en créant des moments de partage et d'inspiration collective. Le challenge Energic permet cela : avec une dynamique de sensibilisation via des quiz et des énigmes, des missions individuelles et collectives, chacun peut apprendre et passer à l'action à son rythme... et peut-être même un peu plus vite aussi, car le fait de

participer en groupe permet d'accélérer le changement. C'est aussi toute la force du «gaming» : avec la mécanique du jeu, on peut toucher plus de monde que seulement les personnes déjà sensibilisées.

Pour avoir exercé brièvement une fonction RSE en entreprise, je sais la difficulté aujourd'hui de toucher les collaborateurs. Les sujets sont variés en entreprise, l'urgence environnementale peine à y trouver sa place, et souvent les opérations de sensibilisation ne touchent que les personnes déjà acquises au discours. Avec un challenge, l'entreprise peut mobiliser efficacement une grande majorité des personnes, et donc élargir la cible, créer des déclics, trouver de nouvelles forces vives dans la conduite du changement. J'ai beaucoup de plaisir à sentir qu'indirectement je contribue à toucher de nouvelles personnes.

Ce que j'aime chez Energic, c'est de vivre mon appartenance dans ce fameux écosystème. D'abord je partage mon quotidien avec 15 personnes

qui, comme moi, n'envisagent plus une activité professionnelle déconnectée des problématiques écologiques. De plus nous sommes installés au Bazaar Saint-So à Lille, qui est un centre névralgique pour tous les engagés de la Métropole : on y croise des acteurs du monde du handicap, des architectes qui réfléchissent à la Ville Durable, des ingénieurs... on crée, expérimente, on connecte ! Et puis enfin, Energic travaille main dans la main avec tous les acteurs de la transition : il n'y a pas de solution parfaite, nous appartenons à une constellation de solutions qui, mises bout à bout, permettront de transformer les modèles.

Quelques chiffres : nous avons organisé plus de 400 challenges, avec bientôt 100 000 joueurs. Nous avons permis d'éviter plus de 35 000 tonnes de CO2eq, et nous avons reversé 51 000€ à des associations.

L'objectif ultime est bien la bascule : quand une large partie de la population sera informée des enjeux et sera préparée au passage à l'action, alors nous serons capables collectivement de bâtir une autre société, plus juste, plus durable, et surtout vivable pour les générations futures. Et de mon côté j'aurai la fierté d'y avoir humblement, mais passionnément, participé.





«L'événementiel change au fil du temps, et c'est une avancée positive!

L'événementiel, pilier important de l'économie en France, n'est pas un domaine forcément très connu pour ses solutions durables. Encore aujourd'hui, quand l'on pense à "événementiel", on ne pense pas directement à "écologie". Et pour cause, il y a peu, ce n'était clairement pas une priorité! On utilisait des tonnes de plastique, les décors étaient jetés après chaque événement, et les groupes électrogènes tournaient en continu.

Pour ma part, j'ai commencé à travailler dans l'événementiel il n'y a que quelques années ce qui fait que je n'ai pas encore de réel recul à ce sujet. Mais je peux dire que, depuis un moment, les choses bougent, et je le vois à chaque nouvel événement. Aujourd'hui, de plus en plus les organisateurs d'événements misent sur des solutions durables et font attention à leur impact environnemental. Des stands et des décors fabriqués en matériaux recyclés sont réutilisés d'année en année, la nourriture proposée est de plus en plus locale et de saison, la digitalisation aide aussi à limiter les déplacements inutiles et contribue ainsi à réduire les émissions de CO2.

Certains festivals vont encore plus loin en récupérant les invendus alimentaires ou en triant mieux leurs déchets. J'ai pu constater qu'une scène entière pouvait même être alimentée en électricité grâce à des panneaux solaires ou des batteries rechargeables. Il reste du chemin à faire, mais c'est motivant de voir que des événements impressionnants car de grande envergure peuvent être organisés tout en respectant la planète.



© photos : welovegreen



Mon parcours : de juriste à ... Boulangère

Après plusieurs années passées à exercer le métier de juriste, j'ai décidé de prendre un virage radical dans ma carrière pour suivre une passion de longue date: la boulangerie. Cette reconversion, entamée en candidat libre avec la préparation du CAP Boulangerie, m'a permis de me plonger pleinement dans cet univers fascinant.

J'ai eu la chance de faire mes premières armes en réalisant des stages auprès d'artisans boulangers qui ont renforcé ma volonté de créer une activité tournée vers le savoir-faire et le respect des produits.

Le lancement de ma micro-boulangerie

En août 2022, j'ai fait mes premiers pas concrets dans la boulangerie en intégrant la couveuse d'activité À Petits Pas, une structure qui m'a permis de tester et de développer mon activité en toute sécurité. Cela m'a donné le temps d'affiner mes produits, de créer une clientèle fidèle et de poser les bases d'une entreprise durable. En parallèle, j'ai lancé une campagne de financement participative pour financer une partie de mon

matériel. Après une année et demie, j'ai officiellement créé mon entreprise en avril 2024, grâce à l'accompagnement et au soutien de cette couveuse!

Une production 100% bio et au levain naturel

Aujourd'hui, je fabrique chaque semaine des pains et brioches au levain naturel, tous certifiés 100% bio. Travaillant seule dans mon fournil que j'ai soigneusement aménagé chez moi, je mets un point d'honneur à produire des pains de qualité, à la fois sains et savoureux. Mon activité est à taille humaine: une micro-boulangerie où chaque produit est fabriqué sur commande, ce qui me permet notamment de n'avoir aucune perte.

Une distribution locale et responsable

Je propose mes pains et brioches chaque semaine sur un marché local, et je réalise également des livraisons dans des points de retrait (boîte à pain, magasins de vrac, AMAP...). Cette approche de circuit court me permet de rester proche de mes clients et de contribuer à une consommation plus responsable et locale. Cette belle aventure me permet aujourd'hui de vivre de ma passion!

En savoir plus sur l'activité en couveuse d'activités rurales :



<https://apetitspas.net/tout-sur-la-couveuse/>



https://youtu.be/7v3v_4U48i8

Une initiative encourageante contre le gaspillage alimentaire

Partent à la poubelle des denrées qui pourraient non seulement nourrir des familles - quand l'insécurité alimentaire touche encore 32% des Français en 2024 (source: Observatoire des Vulnérabilités Alimentaires de la Fondation Nestlé France) - mais qui représentent en plus un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre - 3 % de l'ensemble des émissions nationales en 2024 selon l'Ademe*.

Et les chiffres sont alarmants: 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France sur l'ensemble de la chaîne alimentaire en 2022.

Avec plus de 3,7 milliards de repas servis par an (source: ADEME, 2024), la **restauration collective** est en première ligne dans la lutte. Grâce à plusieurs dispositions réglementaires issues de diverses lois (TECV, EGAlim, AGECE ou encore Climat et Résilience), le secteur poursuit l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire. Obligation de mettre en place une démarche de lutte et de réaliser un diagnostic de gaspillage, interdiction de rendre impropres à la consommation les denrées alimentaires encore consommables... Le but est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025.

A l'aube de la dernière année pour atteindre cet objectif, les progrès sont là: le gaspillage est passé de 120 g en moyenne par assiette en 2020 à 100g en 2024. Malgré tout, le chemin à parcourir reste long.

Mais aujourd'hui, nous sommes là pour parler du positif; penchons-nous donc sur l'une des toujours plus nombreuses initiatives pour lutter contre le gaspillage: l'assiette unique.

Mis en place depuis octobre dernier au collège Schaffner de Roost-Warendin, le concept est simple: plutôt que de recevoir un plateau pré-rempli avec une entrée, un plat et un dessert, chaque élève compose désormais sa propre assiette, en choisissant les aliments et quantités qu'il veut. Ils peuvent se resservir autant de fois qu'ils le souhaitent, à condition de terminer l'assiette précédente.

C'est la dernière étape d'un processus qui s'est fait en plusieurs étapes: installation de la table de tri des déchets, mise en place du choix d'une petite ou grosse assiette, service par les élèves... Et le

succès est indéniable: avant octobre, la quantité de déchets par plateau avait déjà été divisée par deux par les premières mesures (de 140 à 60 grammes). Elle est en ce début 2025 d'environ 17 grammes - ce qui est considéré comme zéro déchet, puisque cela correspond au poids des pelures de fruits, par exemple. Fruits dont la consommation est d'ailleurs facilitée par des outils comme les presse-agrumes ou les coupe-pommes - ce qui évite qu'ils soient jetés parce que peler et trancher une pomme avec un couteau de cantine n'est pas le plus évident!

En matière de pain, le collège a abandonné les fournisseurs industriels au profit des boulangeries locales, ce qui a permis de réduire drastiquement le gaspillage tout en améliorant la qualité. Résultat, la cantine ne jette plus que 3 à 4 kilos de nourriture par jour, soit dix fois moins qu'avant!

Ce fonctionnement n'est pas seulement bénéfique pour la planète; c'est également le moyen de renforcer les liens entre les élèves et le personnel de la cantine, qui joue un rôle clé: sans imposer, ils encouragent les enfants à diversifier leur alimentation en leur proposant des légumes, de la soupe ou des crudités. Ils ne sont plus seulement là pour distribuer les repas, mais jouent un véritable rôle pédagogique. Et contrairement à ce que l'on pourrait penser, l'ambiance dans le restaurant scolaire est plus calme et plus fluide!

Dernier avantage: les économies réalisées peuvent être investies dans des produits durables et de qualité, bio et en circuit court - ou dans des décorations, animations et repas à thèmes pour les élèves!

Les établissements scolaires ne sont pas seuls dans leur démarche - accompagnés et encadrés par les collectivités, des associations, et même des entreprises comme Too Good To Go, déjà



© photo : FTV - Jean-Marc Vasco

engagées dans la lutte contre le gaspillage. Ils ont développé "un programme pédagogique ludique et entièrement gratuit, conçu pour aider les enseignants à sensibiliser les élèves du primaire" (source: <https://www.toogoodtogo.com/fr/initiatives/programme-mon-ecole-antigaspi>). Séances de présentation et de discussions en lien avec les programmes scolaires officiels, vidéos illustrant les causes et conséquences du gaspillage à travers des exemples, affiches à remplir par les enfants et jeux de société: toutes les ressources sont téléchargeables gratuitement.

Les collégiens de Roost-Warendin ont accueilli très positivement ce nouveau fonctionnement. Ils apprécient la liberté de choisir leurs portions et de pouvoir manger à leur rythme, sans être contraints par des quantités imposées, et n'ont plus faim en fin de repas, puisqu'ils peuvent se resservir autant de fois qu'ils le souhaitent. Ce n'est plus à eux de s'adapter aux quantités, mais aux

*Source: <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>

quantités de s'adapter à leur appétit - et c'est à eux qu'en incombe la responsabilité. Certains reconnaissent qu'ils jetaient beaucoup plus lorsqu'ils étaient servis automatiquement, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui: le sentiment d'autonomisation les encourage à faire davantage attention à ne pas gaspiller. Plus important encore: ils comprennent pourquoi c'est important, et en deviennent chaque jour plus conscients.

Ces initiatives nous rappellent le plus important, la clé pour lutter et peut-être un jour éradiquer le gaspillage de ressources - alimentaires, mais aussi énergétiques ou en eau: **l'éducation**. Essentielle pour faire prendre conscience des enjeux sans culpabilisation, exposer des solutions de manière pédagogique - et tout cela, le plus tôt possible.



© photo : Facebook de la ville de Roost-Warendin



Théo

Kedelai: la Révolution du Tempeh Local en Île-de-France

Dans un monde où l'impact environnemental des choix alimentaires est de plus en plus scruté, des initiatives locales comme celle de la start-up Kedelai se distinguent par leur engagement écoresponsable.

Fondée en 2019, cette entreprise francilienne se donne pour mission de produire du tempeh de soja fermenté à partir de soja cultivé en France, une alternative durable et locale à la viande dans les cantines scolaires de la région parisienne.

Le tempeh, un produit d'origine indonésienne, est fabriqué à partir de soja fermenté. Reconnue pour ses nombreux bienfaits nutritionnels, cette protéine végétale est riche en fibres, en protéines et en fer et calcium. Mais, ce qui distingue le tempeh produit par Kedelai, c'est l'utilisation de soja français. Cette société a fait le choix d'un approvisionnement en soja cultivé dans le Sud-Ouest de la France. L'entreprise annonce même que, d'ici peu, elle pourra aussi sourcer du soja de Seine-et-Marne, un projet ambitieux qui témoigne de son engagement en faveur de la production locale et de la réduction de l'empreinte carbone. Cela est possible grâce à la Coopérative Bio IDF qui permet de mettre en relation agriculteurs,

transformateurs et consommateurs (magasins bio et cantines). Le soja utilisé par Kedelai est non seulement cultivé sans OGM, mais aussi respectueux de l'environnement. En favorisant une agriculture de proximité et en évitant l'importation de soja, Kedelai réduit considérablement l'empreinte écologique de son produit. Un aspect essentiel dans un contexte où l'agriculture intensive et l'importation de denrées à longue distance ont un impact considérable sur la planète.

Mais la mission de Kedelai ne s'arrête pas là. En fournissant du tempeh aux cantines scolaires de la région parisienne, l'entreprise souhaite sensibiliser les jeunes générations à l'importance d'une alimentation plus respectueuse de l'environnement. Le tempeh, en tant qu'aliment riche en protéines végétales, constitue une alternative idéale à la viande animale, dont la production est responsable de grandes émissions de gaz à effet de serre. En introduisant ce produit dans les menus scolaires, Kedelai permet aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs tout en participant à un mouvement plus large en faveur d'une alimentation durable. Le tempeh peut se déguster de différentes manières, en tranches ou cubes toastés à la poêle, être incorporé dans des lasagnes végétales, chili sin carne ou bolognaises... Le tempeh sera

également décliné en marinade prête à l'emploi en magasin bio, notamment dans la plupart des Biocoops de France à partir de mars 2025.

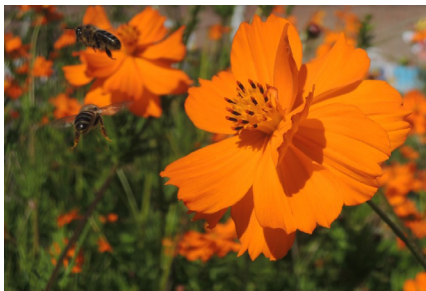
La start-up ne cache pas ses ambitions. Dans les prochaines années, elle espère élargir son réseau de distribution pour nourrir davantage d'élèves dans les cantines. L'objectif est clair: rendre le tempeh local accessible à tous, tout en continuant à soutenir une agriculture durable et locale. Le tempeh est peu transformé et ne nécessite que quelques jours de fermentation, demandant donc peu d'énergie pour sa fabrication. Il est également peu cher et tout à fait concurrentiel à la viande pour les cantines qui, on le sait, ont des budgets très serrés. Kedelai représente donc bien plus qu'une simple alternative alimentaire: c'est un exemple concret de l'évolution nécessaire de notre système de production alimentaire, vers un modèle plus éthique, plus responsable et plus respectueux de la planète.



Remettre des couleurs et des plantes dans la métropole lilloise

Après une première expérience réussie en 2022, l'association Les Tinctoriales, en partenariat avec les jardiniers de la ville de Lille, renouvelle le projet de prairie fleurie tinctoriale sur plus de 1000m² au Jardin des plantes.

C'est une belle opportunité pour sensibiliser sur le pouvoir colorant des plantes, mais aussi sur l'intérêt de diversifier la flore de nos pelouses aux bénéfices, entre autres, des insectes pollinisateurs, du fauchage tardif, ainsi que pour le plaisir des yeux, un atout non négligeable!



© Photos Radostina – Cosmos

Cette nouvelle édition sera plus participative et support d'événements:

- des chantiers ouverts à tous, dont le 1^{er} consacré au semis est déjà programmé le vendredi 2 mai
- des ateliers créatifs, notamment autour de la journée du cosmos (7 et 8 juin)
- des cueillettes encadrées et des visites de reconnaissance de plantes tinctoriales communes ou plus exceptionnelles.

En parallèle, une prairie similaire se prépare aussi à Villeneuve d'Ascq chez un maraîcher (Graines de partage) qui accueille l'association sur 200m² en attendant la mise en culture progressive de son terrain. Pour l'association c'est aussi une

manière de mettre en évidence le potentiel d'une biomasse tinctoriale locale et d'étudier les moyens de le développer sans empiéter ni sur des espaces cultivés pour l'alimentation, ni sur les milieux naturels.

Les plantes récoltées seront en majorité séchées et mises à disposition du réseau local d'artistes et artisans, amateurs ou professionnels.

Pour réussir cette transformation à plus grande échelle, l'association espère en juin 2025 intégrer un local plus grand et fonctionnel, dans le cadre d'un partenariat avec La Poste d'Hellemmes. Espérons-le, pour enfin pouvoir s'équiper d'un vrai séchoir et pourquoi pas même le partager!

Géraldine

Les fleurs tinctoriales ouvrent nos regards sur l'invisible

La couleur est omniprésente dans notre quotidien, elle est dans tout et sur tout... Pour autant, posons-nous la question de savoir comment elle est fabriquée? D'où vient la couleur?

Anthémis est une association créée au cœur des 7 vallées, il y a un peu plus de 18 mois à présent. Notre projet promeut une floriculture locale et spécialisée en plantes tinctoriales, destinées à la fabrication de colorants naturels pour l'artisanat et l'industrie.

Notre engagement poursuit plusieurs enjeux:

- S'inscrire dans une horticulture en transition avec des productions énergétiquement sobres et respectueuses de l'environnement,
- Valoriser un territoire et des savoir-faire historiques en culture et en transformation,
- Participer à la dynamisation d'une zone rurale à revitaliser en impliquant majoritairement des femmes et des jeunes à nos actions.

En 2024, nous avons produit, pour une 1^{ère} année, 15 variétés, certifiées Bio pour 13 d'entre elles. Et nous avons récolté près de 20 kilos de matière florale séchée pour des tests en couleur végétale. Notre expérience a intéressé l'IUT de Béthune en Chimie Verte, l'Institut de Genech et l'École Duperré en Arts appliqués de Paris en tant que partenaires de recherches en applications couleurs végétales. Un partenariat entre nous, producteurs de graines tinctoriales, une enseignante de l'école Duperré et Yarina, jeune diplômée ukrainienne de cette école est en passe de se concrétiser. Voulant fabriquer ses propres pigments de peinture, nous lui avons donné des graines tinctoriales car, repartie dans son pays après sa formation, elle compte fleurir les jardins publics de sa ville et ceux des habitants et réaliser des peintures murales grâce aux pigments obtenus. Projet à suivre donc.

Ces échanges, nouveaux pour le territoire, encouragent la venue de jeunes chercheurs, ingénieurs et créateurs et offrent ainsi de belles rencontres,



des projets avec la population et les acteurs locaux.

Pour 2025: Des fleurs tinctoriales au fil de l'eau....

Nous sommes situés dans un secteur du Pas-de-Calais fortement impacté depuis fin 2023 par les inondations et, à présent donc, par les risques réguliers de crues de la Ternoise. Nous initions cette année avec des collectifs d'habitants ou des partenaires publics des aménagements paysagers en fleurs tinctoriales pour observer et illustrer leur intérêt vis-à-vis de la thématique eau: préservation de la ressource en eau sur les volets production et pollution (*illustrations de projets portant sur la laine, sur les encres et la sérigraphie...*), adaptabilité et résistance des fleurs en zones humides, création d'une mare «tinctoriale»...

Les fleurs tinctoriales comme liens de connaissances?

Initiatives d'agriculture urbaine

Jardin des Drôles D'Waz'Eaux: un havre de paix et de partage à Lille

À seulement deux pas du marché de Wazemmes, très connu et fréquenté par les habitants de Lille, se trouve le jardin des drôles d'Waz'eaux, un véritable lieu de rencontre et de nature. Géré par l'association Les AJOnC – Association des Jardins Ouverts mais néanmoins clôturés - et plusieurs partenaires, ce jardin est devenu bien plus qu'un espace vert: c'est un projet militant et un lieu d'inclusion pour la ville de Lille.

Lors de sa découverte, nous avons rencontré François, membre actif de l'association les AJOnC depuis deux ans maintenant, qui dédie la plupart de son temps à ce jardin qu'il aménage pour créer non seulement un véritable support de reconquête de biodiversité mais aussi un espace où chacun se sente bien, tout en préservant flore et faune en tant qu'habitats naturels. En effet, le jardin des drôles d'Waz'eaux est ce qu'on appelle un jardin militant dont le but est aussi d'apporter plus d'espaces verts à la ville de Lille et sa métropole.

Le projet initial était de détruire l'espace en question pour y créer une rue. Finalement, il a été sauvé de la bétonisation grâce à l'engagement des AJOnC qui ont milité pour le maintenir en tant que jardin avec seulement un passage pour les piétons et les vélos ainsi qu'un second jardin situé en face, «Waziz». En effet, il est souvent dit que Lille n'est pas la ville la plus verte de France donc pouvoir retrouver des jardins comme celui-ci en plein centre de Lille rend l'endroit tout à fait bienvenu et agréable pour ses habitants.

Aujourd'hui, le jardin est devenu un endroit où les personnes peuvent venir se ressourcer, planter et prendre soin du compostage. En vous y promenant, vous trouverez une multitude d'espaces végétatifs qui cohabitent, souvent des essences locales parfois peu connues. D'un côté du jardin, vous pourrez étonnamment trouver un kaki par exemple et de l'autre, vous tomberez sur une mare pleine de vie.

Cependant, le Jardin des Drôles D'Waz'Eaux n'est pas seulement un espace pour jardiner, c'est aussi un lieu d'accueil. L'association Magdala, toute proche, y joue un rôle essentiel en

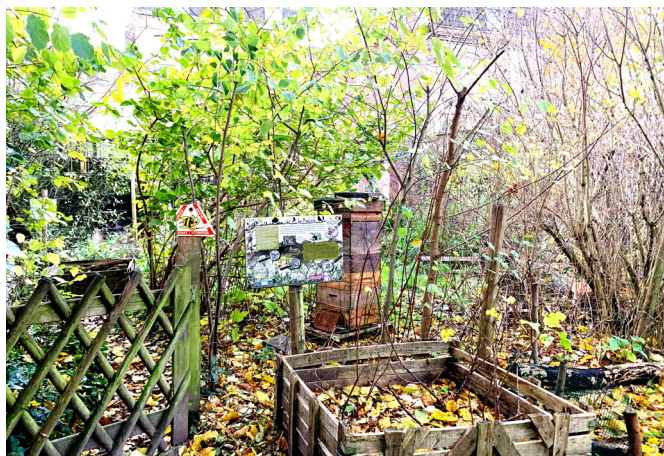


favorisant l'inclusion car elle accueille de temps en temps des groupes de personnes, souvent des adultes en difficulté, qu'elle accompagne dans des parcours de réinsertion. Les membres de Magdala participent à des visites guidées du jardin, où François et les autres bénévoles partagent des anecdotes sur les plantes, les petites bêtes et les particularités des mares. Les petites créatures cachées dans les recoins du jardin fascinent petits et grands.

Caché dans le jardin, vous pourrez également découvrir un amphithéâtre en pierre, entièrement aménagé pour accueillir ceux qui veulent passer un moment de détente et de convivialité. Il est même possible d'y organiser des soirées pizzas, avec un four à pain installé sur place. Ces moments de partage autour de «drôles de pizzas» aux recettes aussi diverses que créatives sont l'occasion de réunir les habitants.

En organisant des projets auprès des écoles et des maisons de retraite, le jardin des Drôles d'Waz'eaux n'est pas seulement un espace vert aménagé pour jardiner, mais il est davantage devenu un lieu de rencontre, de créativité, de partage de connaissances tout en étant aussi un véritable poumon vert pour la ville.

Portrait réalisé par Lily, étudiante que nous avons rencontrée juste avant son départ vers les États-Unis.



L'expérience du WWOOFING, 2^e épisode – Laura F

Pour ce nouvel article, j'ai pu interroger Ange, qui est parti en Suède en juillet 2019.

Il s'est inscrit sur le site « <https://wwoof.se/fr/> » (se pour Suède) pour 25€ l'année, puisqu'il savait que c'était le pays dans lequel il voulait réaliser cette expérience. Ange avait déjà eu des expériences en vendanges.

Il y avait beaucoup de propositions sur ce site. Il a sélectionné des sites en forêt pour pouvoir être en pleine nature et a choisi une famille, qui, dans son profil, avait précisé accepter les personnes Queer. La ferme était à 100km de Stockholm, et accessible par les transports en commun, ça c'est génial! Il était prévu de passer deux semaines dans cette famille puis deux semaines chez d'autres wwoofeurs qui ne travaillent la terre qu'avec des techniques ancestrales (chevaux de traits, anciens outils etc.).

Dans cette première ferme, tenue par deux femmes et leurs deux enfants en bas âge, la pratique agroécologique était la permaculture, les travaux proposés étaient variés: beaucoup de travaux au potager et de gestion des animaux. L'une des wwoofeuses avait beaucoup de compétences pour le travail du bois: elle fabriquait le bois de chauffage, avec l'accès à la forêt à côté, fabriquait une serre en extension de la maison pour y faire pousser les fruits et légumes lorsque l'environnement est enneigé. Un autre wwooffeur, Pascal, canadien, était présent lors de ce séjour. La langue utilisée pour discuter tous et toutes ensemble était l'anglais. Personne ne parlait français mais cela n'a

pas causé de problème de communication. Les conditions de logement étaient un peu rudes pour les personnes qui viennent d'un confort de ville: dans une cabane en bois, avec un petit feu à bois, 10 degrés la nuit, avec des nuits courtes, l'obscurité était de 23h à 4h et tout un tas d'insectes (moustiquaire oblige!). La toilette se faisait à l'eau froide, avec une possibilité par semaine d'avoir une douche chaude à l'aide du chauffe-eau familial.

Dans les tâches de la ferme, Ange a pu traiter le bois de cette serre contre l'humidité et le peindre, monter des enclos pour les animaux, faire des semis, de la plantation et de la culture sur butte. Ils et elles ont cuisiné ensemble, fait le ménage, joué avec les enfants et fabriqué du fromage! Au lait frais de vache récupéré auprès de voisines à quelques kilomètres et ont pu créer un genre d'haloumi! Ange a pu découvrir plusieurs races de poules avec des œufs de taille et couleur différentes: les œufs de poule suédoises ont la coquille plus blanchâtre et sont plus petits, leur jaune est verdâtre mais ne change en rien le goût de l'œuf!

Avec Pascal, ils ont pu aussi visiter Uppsala, ville à 70km au Nord de Stockholm. Les bus et train desservent très bien les villes et villages. Il semble que l'auto-stop ne soit pas dans la culture Suédoise.

Tout ça est bien beau, mais malheureusement, l'une des enfants est tombée malade, puis l'une des parents et enfin le deuxième enfant. Tous ont pu aller chez le médecin. Puis au tour de Ange de tomber malade... Les wwoofeuses ne lui ont pas proposé de l'emmenner chez le

médecin, elles ont plutôt été rassurantes quant au fait que cela passerait; et Ange n'a pas eu l'automatisme d'y aller, encore moins en transport en commun. Mais le tableau n'est pas très beau: fièvre, diarrhée, vomi, il n'arrivait plus à s'alimenter ni à sortir du lit. Cela a duré trois à quatre jours. Il ne se sentait donc plus disponible pour aller dans la seconde ferme qui se situait dans la capitale.

Malgré cette petite épidémie au sein de la ferme, Ange constate que les enfants ont des conditions de vie leur permettant sans doute d'avoir un système immunitaire plus efficace qu'en ville, par exemple. Ils sont toujours en extérieur, très peu de pollution, en contact avec les animaux (ici des moutons), avec la terre, et les bains traditionnels dans l'eau glacée peuvent aussi jouer...

Depuis, Ange est reparti « en vadrouille » en Suède et dans quelques semaines, il part à l'aventure en camion pour visiter l'Europe et travailler en saison dans différentes régions de France et d'ailleurs!



Agenda

48h de l'agriculture en ville

16 au 18 mai 2025

Nous préparons un événement festif dans le cadre des **48h de l'agriculture en ville**, événement national pour mettre en valeur les initiatives qui ne cessent de se multiplier dans de plus en plus de villes et de métropoles.

Pour 2025 nous aimerions **associer à cet événement un repas festif** pour réunir producteurs et consommateurs d'un même quartier pour tisser ou renforcer des liens valorisant chaque entité.

Plus d'informations dans notre rubrique « actu » dès que le projet sera finalisé.

