

COLLECTIF ECO-CITOYEN DE BOIS DU CHÂTEAU

Nous sommes un Collectif de 9 structures lorientaises qui agissons dans un quartier en pleine mutation (ANRU). Le Collectif, ayant pris acte de l'état d'urgence écologique et sociale auquel nous devons faire face, cherche à favoriser un modèle de vie collective résilient, coopératif et respectueux du vivant.



Contexte

Le Collectif cherche à améliorer la vie quotidienne et la santé des habitants·tes du quartier de Bois du Château, en proposant des actions pédagogiques autour de l'alimentation durable, du jardinage, de la réduction des déchets, de la biodiversité, des économies d'énergies ainsi que le partage des cultures (25 nationalités) et des connaissances pour une planète plus saine dans un esprit solidaire.

Descriptif

Pour les habitants·tes des quartiers dits prioritaires politique de la ville, l'écologie et les enjeux environnementaux ne sont pas les premières préoccupations de la vie quotidienne. Cela ne veut pas dire qu'ils ne sont pas informés·es et conscients·tes des risques liés au réchauffement climatique mais que leurs priorités sont ailleurs.

Manger, un acte simple qui nous nourrit, nous unit et nous cultive. Un geste aussi intime que vital que nous répétons, chaque jour, 1, 2, 3 fois et parfois plus et que nous adaptons à nos besoins tout au long de notre vie.

En France, 3,5 millions d'adultes soit 12 % de la population adulte, n'ont pas accès à une nourriture saine et équilibrée en quantité suffisante et ont recours de manière régulière ou permanente à l'aide alimentaire. Les inégalités sociales en matière d'alimentation sont de plus en plus marquées.

Le Collectif mène des actions collectives pour plus de justice sociale en matière d'alimentation, pour l'accès à une alimentation saine et de qualité en menant des expérimentations pour faciliter l'accès au bio.

En parallèle plusieurs membres du Collectif ont intégré des groupes de travail sur la précarité alimentaire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de Lorient Agglomération. Notre ambition, nourrir la collectivité et les politiques locales de nos retours d'expérience. L'idée étant que les politiques locales répondent au plus près aux besoins du territoire et de ses habitants·tes en matière d'alimentation.

Impact

30 foyers ont accès à des paniers de l'AMAP, de la ferme ou de l'épicerie VRAC, le tout bio et à prix doux.

Depuis, 2019, 120 ateliers ou tenues de stand (tri sélectif, cuisine, jardinage, visites de ferme et de lieux d'autoproduction...), des repas partagés, 1 voyage d'étude, 1 livre de recettes de cuisine, 1 projet de tiers lieu alimentaire.

Ressources

- Moyens humains : 30% d'ETP de l'ALEC est financé par le bailleur social pour coordonner les actions du Collectif.

Certains ont des financements : contrat de ville ou CAF. Quelques membres du Collectif sont là à titre bénévole.

- Investissements : chaque structure du Collectif répond à des appels à projet (mois de la biodiversité, mobilisation citoyenne, quartier d'été) qui permettent de mener des actions dans le quartier.

- Mutualisation : nos structures mutualisent leurs : compétences (communication), matériels, réseaux...

Partenaires

Associations d'habitants·tes, Morbihan Habitat, Maison des associations, Maison du projet, réseau des médiathèques lorientaises, grand théâtre, Université Bretagne Sud, service culture et médiateurs de la ville de Lorient, éducateurs de la prévention jeunesse...

« Je ne peux alors vous cacher ma joie et ma fierté quand le Collectif du « Bois du Château » m'a contactée pour me proposer d'écrire la préface de cet ouvrage qui défend à la fois le bien-cuisiner, le bien-manger et le partage. Ce livre est plus qu'un simple livre de cuisine. En effet, à travers ses recettes de cuisine, il dévoile pour moi, la base des solutions pour résoudre les principaux maux de notre société.

Partager ses coutumes, nos savoirs, valoriser et respecter l'environnement qui nous entoure, être solidaire les uns avec les autres, ne pas avoir peur de l'autre vont permettre à mon avis au « Bois du Château » de devenir encore un plus grand « quartier libre » ... à condition bien sûr de pouvoir cuisiner et manger dans la joie, le respect et la bonne humeur !

Témoignage de Nathalie BEAUVAIS, Cheffe de restaurant qui a préfacé le livre « Quartier libre », recettes pour une cuisine autonome. Livre réalisé avec les habitants et les usagers du quartier et autoédité par le Collectif.