

L'écopôle alimentaire de Loos-en-Gohelle

Un « archipel nourricier » qui relie l'alimentation et l'économie sociale et solidaire

Hauts-de-France
Loos-en-Gohelle (62)

Porteur du projet



Partenaires



Coût Global (HT)

3 M € d'investissement – 1 M € de fonctionnement

Chiffres clés

- 70 % du budget provient des subventions de collectivités
- 45 emplois (dont 32 en insertion par l'activité économique)
- 5 000 à 6 000 usagers dans l'année
- 500 à 600 paniers alimentaires par année

Piliers de l'économie circulaire



Consommation responsable



Économie de la fonctionnalité

Thématiques

Flux Usages Économies

Niveau de maturité du projet

Phase opérationnelle

Phase du cycle de vie ciblée

Vie en œuvre

Date de lancement

2016

Présentation du projet

L'écopôle alimentaire de Gohelle est un Pôle Territorial de Coopération Economique, développé en cœur du Bassin minier, dans le cadre du Système Alimentaire Territorial Durable de la Communauté d'Agglomération de Lens-Liévin.

L'écopôle alimentaire réunit des parties prenantes d'un « avenir alimentaire souhaité » (durable, de qualité, favorable à la santé, résolument inclusif). Il entend inventer de nouvelles formes d'organisation locale et d'économie permettant la prise en compte simultanée des questions essentielles d'alimentation, de santé, d'écologie et d'emplois.

Il compte un tiers lieu nourricier (place à vivres) et un archipel nourricier qui s'étend sur 2,5 ha en région Hauts-de-France. Il est situé dans une ville ayant hébergé des activités minières jusqu'aux années 1980 et est devenue une pionnière pour les projets liés au développement durable et à la résilience environnementale et économique.

L'écopôle a démarré ses activités via une micro-ferme en 2016, issue d'une initiative de la ville de Loos-en-Gohelle visant à favoriser la production locale et aider les producteurs à passer en agriculture biologique. Le projet vise également à encourager le changement des habitudes d'alimentation et de consommation de la population, garantissant l'accès à une alimentation durable qui privilégie l'approvisionnement local en circuits courts.

Il s'est toutefois élargi au-delà de ce format initial, devenant un vrai « archipel nourricier », un projet unique qui comporte des aspects liés à l'agriculture, l'insertion professionnelle, la solidarité et le développement économique, proposant une approche holistique de l'alimentation et de la coopération entre la collectivité publique, les acteurs économiques et les citoyens.

Le projet propose, ainsi, différentes activités liées aux thématiques de l'alimentation et de la consommation responsable, notamment des chantiers coopératifs et d'apprentissage et des paniers de fruits et légumes biologiques. Toutefois, en plus d'être un simple site de production des produits biologiques, le projet a vocation à devenir un véritable écosystème solidaire de production et de diffusion écologiques. Le projet encourage le partage de valeurs, notamment grâce à un système qui permet l'échange de services ou de produits alimentaires via une monnaie locale.

L'Écopôle est géré par l'association Les Anges Gardins, qui est membre du réseau Cocagne. Ils ont été sollicités par la ville de Loos-en-Gohelle pour aider à mettre en place ce nouveau projet.

Focus technique

Création d'un « archipel nourricier »

Créer un « archipel nourricier » implique le développement d'un nouveau genre de système productif et économique qui réunit une production agricole respectueuse de l'environnement, des perspectives de croissance économique locale et la création de nouvelles opportunités d'emplois. Ce système comprend la création du « cœur d'archipel », soit des cultures à partager avec la population, profitant aussi des terres productives privées, et proposant également des actions visant à améliorer les habitudes de consommation de la population (programme d'animations culinaires et ateliers de consommation responsable). On y trouve aussi une épicerie pour commercialiser les produits issus de la production locale, un lieu d'échanges de graines et de réparation d'outils (Le Repair Café).



© Anges Gardins

Création d'une monnaie locale

Un élément essentiel pour le succès du projet était la création de la monnaie locale, la MANNE (Monnaie d'une Autre Nature pour de Nouveaux Échanges), qui fonctionne comme une gratification pour les habitants impliqués dans le projet et pour le temps et services qu'ils y accordent. Pour gagner de la MANNE, il faut, par exemple, rendre un service à un membre de la communauté, contribuer à l'organisation de projets ou encore participer à un chantier coopératif. En contrepartie, avec la MANNE il est possible d'acquérir un panier de légumes, de participer à un atelier de cuisine, de faire réparer des outils et d'avoir accès à d'autres services offerts par les membres de l'association.

La monnaie est un élément important non seulement parce qu'elle permet l'accès à des biens et des services, mais elle favorise également la cohésion sociale, encourageant les citoyens à s'impliquer dans des projets locaux et créant un esprit de communauté.



© Anges Gardins

« En agissant pour la sécurité alimentaire, en mobilisant l'engagement des parties prenantes d'un avenir alimentaire souhaité, nous inventons de nouveaux arts de vivre dans la compagnie des adversités »

Dominique Hays, directeur des Anges Gardins

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME : www.ademe.fr/batiment
- En savoir plus sur l'initiative : [L'ARCHIPEL NOURRICIER DU COEUR DE GOHELLE | Horizon Alimentaire](#)
- Le site de l'ADEME en Hauts de France <https://hauts-de-france.ademe.fr/>

CONTACT

- Dominique Hays, directeur de l'association Les Anges Gardins contact@angesgardins.fr