



LA DÉMOCRATIE TIENT TABLE OU

PARTAGE

Le temps de vivre



Julia, Célia, Halima, Marie-Thérèse (de g. à d., debout) Hadjar, Marie, Patricia et Léonie animent la Mesa pour faire évoluer les pratiques dans un esprit citoyen.



Dans la capitale de la gastronomie s'est ouverte la Mesa, Maison engagée et solidaire de l'alimentation. Un tiers-lieu destiné à rendre accessible à tous une nourriture de qualité. Au menu, ateliers, entraide et philosophie antigaspi.

ALIMENTAIRE VERTE À LYON

PARTAGE

Le temps de vivre

À la Maison engagée et solidaire de l'alimentation (Mesa), on s'affaire déjà en cuisine, ce mardi matin, pour préparer le déjeuner. Au menu du jour : salade de chou rouge et de radis noir, gratin de quinoa au céleri et aux endives caramélisées, et gâteau au yaourt en dessert. Au milieu des bruits de casseroles, les conversations vont bon train. Comment faire une vinaigrette sans vinaigre ? C'est que le défi de la récup et de l'antigaspi oblige les participantes à une créativité permanente. « On a mis de l'huile, des épices et de la purée de cacahuètes. On improvise avec ce qu'on a ! » conclut Léonie, volontaire en service civique dans la structure. Chaque mardi, les bénévoles de la Mesa se réunissent pour confectionner un repas sur la base des invendus de l'épicerie solidaire qu'elles partagent ensuite entre elles. Le tout gratuitement. Si, théoriquement, l'activité est censée être mixte, dans les faits, ce ne sont quasiment que des femmes qui y participent.

CONSOMMER LOCAL À UN TARIF SOCIAL

Inaugurée mi-octobre, la Maison engagée et solidaire de l'alimentation séduit déjà les habitants : les organisateurs recensent plus de 300 adhésions, issues quasi intégralement du quartier. Implantée dans le quartier politique de la ville États-Unis/Langlet-Santy, dans le 8^e arrondissement de Lyon, cette structure novatrice a du pain sur la planche en termes d'objectifs sociaux. Dans ce secteur où le taux de pauvreté atteint 34 % de la population locale, l'accès à une alimentation de qualité constitue un enjeu fort. « Habituellement, je n'achète jamais de produits bio en grande surface, c'est beaucoup trop cher », explique Halima, 65 ans. Ici, grâce à la tarification sociale pratiquée par la Mesa, elle peut enfin consommer des fruits et légumes bio produits localement. Car, en plus des ateliers antigaspi, la Mesa fait aussi office d'épicerie solidaire. Au milieu des graines en vrac et des lessives bio, on trouve des livres de recettes et des accessoires de cuisine, mais aussi des tables et des chaises pour partager les repas, ainsi qu'un coin enfants particulièrement accueillant, juste en face de la cuisine, pour favoriser la participation des jeunes mamans du quartier.

« ICI, ON PEUT VENIR FAIRE UN PEU CE QU'ON VEUT, JUSTE POUR PRENDRE UN CAFÉ OU FAIRE SON TRICOT, IL N'Y A PAS DE GÊNE. » HALIMA, RÉSIDENTE DU QUARTIER



Pour Marie-Thérèse, c'est « le partage » qui importe dans la démarche, tandis que Maryse, elle, est une habituée des ateliers de cuisine dans les centres sociaux lyonnais. Pour Halima, habitante du quartier depuis seulement cinq ans, c'est aussi une manière de rencontrer ses voisins et voisines. « La retraite, j'ai du mal, j'ai trop l'habitude de bouger. Le quartier manquait de lieux de convivialité. Ici, on peut venir faire un peu ce qu'on veut, juste pour prendre un café ou faire son tricot, il n'y a pas de gêne. » Célia, 21 ans, vient pour sa part de Vénissieux, banlieue populaire limitrophe du 8^e arrondissement de Lyon. Étudiante en sociologie, c'est par la fac qu'elle a appris l'existence de ce lieu, auquel elle envisage de consacrer un travail de recherche. En attendant, elle récuré les casseroles comme tout le monde, et attend avec impatience la cuisson du gratin. Si Halima n'a jamais cuisiné de quinoa de sa vie, on sent moins d'appréhension du côté de la jeune femme. « C'est toujours excellent ! » commente-t-elle.

3 QUESTIONS À...

JULIA LÉVÊQUE, COORDINATRICE DE LA MAISON ENGAGÉE ET SOLIDAIRE DE L'ALIMENTATION

« Une démarche de sécurité sociale alimentaire »



Pouvez-vous nous raconter comment est né ce projet de Maison engagée et solidaire de l'alimentation ?

L'association Vrac Lyon, dont je fais partie, et qui agit pour garantir une alimentation de qualité à toutes et à tous, existe depuis une dizaine d'années. On réfléchissait depuis un moment à l'idée d'ouvrir un lieu car, jusque-là, on fonctionnait sur un système de groupement d'achat de produits bio ou en circuit court, où il y avait deux semaines de battement entre la commande et la réception des produits. Ce qui posait problème pour toucher les familles avec un très petit budget, qui ont du mal à anticiper. L'État et la Ville de Lyon nous ont contactés pour répondre à l'appel à projet national « Quartiers fertiles » (programme visant notamment à développer l'agriculture urbaine et les circuits courts - NDLR) et nous avons décidé de nous regrouper avec l'association Récup et Gamelles, qui intervient sur la question du gaspillage alimentaire, pour monter ce projet de maison solidaire de l'alimentation.

Comment résumeriez-vous la philosophie du lieu ?

Notre axe prioritaire, c'est la démocratie alimentaire. Notre plaidoyer, localement comme nationalement, c'est de dire

que l'accès à une alimentation de qualité est un droit, au même titre que la santé et que ce n'est pas négociable. On s'inscrit dans une démarche de sécurité sociale alimentaire. C'est pour cela qu'on applique une tarification différenciée selon les revenus, avec un tarif « coup de pouce », qui met à disposition des produits bio et issus des circuits courts à un prix 60 % inférieur à ce qui se pratique en boutique bio pour les personnes les plus modestes ; un tarif « quartier », pour les personnes qui vivent en quartier prioritaire de la ville, 30 % moins cher, et un tarif solidaire pour tous les autres, celui-là 20 % au-dessus du prix coûtant. Par ailleurs, nous avons vraiment tenu à coconstruire ce lieu. Dès la phase d'aménagement avec l'architecte, nous avons recueilli les souhaits des habitants.

Comment cette initiative est-elle financée ?

Nous avons la chance d'être bien soutenus par l'État et les collectivités sur plusieurs années, sinon nous ne serions économiquement pas viables. Pour cela, il faudrait soit que nous margions plus sur les produits, au risque de ne plus être accessibles à tout le monde, soit que l'on multiplie les activités, au risque d'avoir moins de temps pour chacune.

ENTRETIEN RÉALISÉ PAR L. N.



Dans ce secteur où le taux de pauvreté atteint 34 %, l'accès à une épicerie solidaire et à des ateliers culinaires permettent d'offrir aux plus précaires une nourriture sûre et durable.

Outre les ateliers de cuisine et la cafétéria, la Mesa propose aussi un restaurant solidaire trois midis par semaine avec une formule entrée/plat/dessert à 4 euros pour les plus modestes, 8 euros pour les habitants de quartiers prioritaires de la ville et 12 euros pour les autres. Et la Mesa ne compte pas s'arrêter là. « On a été interpellés par les travailleurs sociaux du quartier, qui interviennent notamment en hébergements d'urgence. On a décidé de lancer avec eux des déambulations pour qu'ils puissent ramener les personnes qu'ils accompagnent à la Mesa », explique Julia Lévêque, coordinatrice de la structure. La responsable associative souhaite également proposer des temps d'échange et de débat autour de l'alimentation, et multiplier les partenariats avec le jardin partagé et le centre social voisins, parmi d'autres. ●

LOAN NGUYEN

loan.nguyen@humanite.fr

Reportage photos : EMMANUEL FOUDROT

Pour plus d'informations : www.maison-solidaire-de-l'alimentation.fr