Conférence - Débat

COMMENT S'ORGANISER POUR MANGER À LA FOIS MIEUX, TOUS ET DURABLEMENT ?

avec Bruno Parmentier

Atelier citoyen

PRÉPARONS AUJOURD'HUI CE QUE NOUS MANGERONS À ROUBAIX EN 2025

mardi 15 décembre 2015

19h

THÉATRE PIERRE DE ROUBAIX

Université Populaire et Citoyenne à Roubaix

UN PROJET CULTUREL : « ROUBAIX EN TRANSITION »

L'Université Populaire et Citoyenne est une association loi 1901, fondée en 2004 par des militants engagés dans des actions d'Education Populaire sur la ville de Roubaix. Elle s'est créée sur l'idée d'ouvrir un espace de de croisements de savoirs et de formation citoyenne sur les injustices sociales que rencontre notre ville.
Le projet associatif de l'UPC a d'abord évolué sur la base de collectifs de réflexion et d'action qu'elle a cofondés et accompagnés, sur des thèmes tels que :

- « Travail, insertion, économie solidaire »
- « Cultures, mémoires et discriminations »
- « Transition et écologie urbaine »
- « Santé, bien-être et alimentation »

Quelque 50 conférences associées à des ateliers citoyens ont été programmées, espaces de formation, de débat et de réflexion collective, donnant lieu à la publication des Cahiers de l'UPC.
Ces méthodes ont ensuite progressé avec l'expérience et le temps, donnant lieu à d'autres formes de rencontres et d'échanges qui toutes s'inscrivent dans une volonté de faire reconnaître le droit à la parole publique comme un besoin fondamental : « cafés citoyens » dans les quartiers, voyages d'étude, repas de quartiers et jardins partagés… L'UPC s'attache aussi à construire des événements fédérateurs (forums citoyens, expositions…).
Enfin, elle accompagne et soutient des projets et/ou expérimentations tels que « La Cité régionale de l'histoire des gens du textile », « La Marmite », cantine inter-associative au Pile, la coopérative « Baraka, fabrique de biens communs », la « Table de quartier du Pile/Ste Elisabeth », la « Maison du Vélo », la « Plateforme pour l'égalité contre les discriminations »…
Tout ceci est porté transversalement par un projet culturel : « la Transition ». Ce mot indique une direction, une mise en mouvement. Il se veut rassembleur sur une orientation : nous devons « urgemment » quitter un modèle de société basé sur la concurrence et la consommation à outrance et transformer nos modes de vie. C'est ainsi que la « transition » devient fondamentalement un projet « culturel », et pas seulement « énergétique » ou « technologique ».
Et à Roubaix comme ailleurs, les contenus de la transition sont à définir dans un approfondissement de la démocratie, du débat citoyen et de l'expérimentation.

Université Populaire et Citoyenne à Roubaix
c/o FAL, 20 rue de Lille 59100 Roubaix
Tél : 03.20.82.23.96 / contact@upc-roubaix.org
Toute notre actualité sur www.upc-roubaix.org

Conférence - Débat mardi 15 décembre 2015

COMMENT S'ORGANISER POUR MANGER À LA FOIS MIEUX, TOUS ET DURABLEMENT ?

Comment s'organiser pour manger à la fois mieux, tous et durablement ?

Le manger « bien » des uns est-il incompatible avec le manger « tous » de bientôt 9 milliards d'individus sur Terre ? Qui mange quoi sur Terre ? Comment cela évolue-t-il, en particulier dans nos sociétés européennes ? Quelles nouvelles relations inventer aujourd'hui entre les agriculteurs et le reste de la population, et en particulier les consommateurs ? Quand on achète un produit, on achète aussi le monde qui « va avec ». Comment avoir une vision plus globale des défis alimentaires quand on est un consommateur ? ».
Bruno Parmentier a apporté des réponses aux questions qu'il pose, il a été aussi question d'agriculture urbaine, de la place du citoyen dans un système alimentaire local, de transformations de nos habitudes alimentaires...
Bruno Parmentier est conférencier, consultant et auteur de « Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale », « Manger tous et bien », « Faim zéro, en finir avec la faim dans le monde ».

Une centaine de personnes ont participé à cette conférence. Toutes étaient des « mangeurs », la moitié venait de Roubaix. Parmi le public, quelques agriculteurs, des jardiniers, des restaurateurs et distributeurs de produits alimentaires. Tous les maillons de la chaîne alimentaire étaient bien représentés !

Préambule

Cette conférence vient enrichir le cheminement de l'Université Populaire et Citoyenne de Roubaix sur les systèmes alimentaires, c'est-à-dire la manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et pour consommer leur nourriture.
En préambule, des partenaires locaux et régionaux apportent leur point de vue.

Pierre de Sariac,

président de l'association la Cense de la Tossée de Roubaix.

Pierre de Sariac est un fin connaisseur du monde du vivant, il a une grande expérience dans l'apiculture, l'agriculture biologique, et il est très pédagogue. Ses préoccupations l'ont amené à créer l'association la Cense de la Tossée.
L'association porte un projet de ferme urbaine dans l'écoquartier de l'Union qui doit produire des aliments dans ce site insolite, un ancien site industriel. Mais bien avant l'industrie, il y avait de l'agriculture. Un peu partout dans le monde, soit par nécessité, soit par conviction, les sols pollués sont réutilisés, régénérés ; ils trouvent une nouvelle vocation. Le projet de ferme urbaine de l'Union a une vocation de production maraîchère, mais aussi une vocation pédagogique et enfin une vocation de gestion du parc urbain. L'association étudie la faisabilité dans ce lieu.

Alexandre Garcin, adjoint au maire, en charge du développement durable à la ville de Roubaix.
Il a initié le projet « Roubaix Zéro Déchet », la première marche vers une ville durable dans le cadre d'un plan de rénovation urbaine. Concrètement, en 2015, cent familles se sont engagées dans une démarche de réduction de 50% de leur production de déchets résiduels en un an.
Ce défi oblige à revoir les modes de consommation. Ces familles ont commencé à acheter un peu moins de produits emballés, donc moins de produits industriels, plus de produits frais. Puis elles ont appris à mieux conserver leurs aliments, à jeter moins de restes alimentaires. La ville va installer des composteurs pour transformer une partie des déchets en terre fertile. Cette action fait le lien entre la politique Zéro Déchets et « Roubaix ville nourricière ».

Bruno Guermonprez, enseignant chercheur et directeur du pôle agriculture à l'Institut Supérieur d'Agriculture à Lille.
L'agriculture urbaine se définit par quatre grandes fonctions. Une fonction alimentaire qui, dans les pays du Sud est primordiale et qui leur permet de survivre. Une fonction économique. Une fonction environnementale de production d'un paysage, de biodiversité. Et enfin une fonction sociale, sociétale, qui est de créer du lien par l'éducation à l'environnement et à une alimentation de qualité. Globalement, la production doit être locale, partout dans le monde, pour produire plus et mieux. Le Nord n'a pas vocation à nourrir les gens du Sud. Pour cela les agriculteurs ont besoin d'un environnement économique sécurisant leurs revenus. Les marchés doivent être régulés et protégés. C'est une condition pour protéger les agriculteurs quelque soit leur implantation.

Eric Vidalenc, chef du pôle Ville durable et Energie à l'ADEME, agence de l'environnement et de la maîtrise d'énergie.
L'action de l'ADEME est connue sur les questions d'énergie, d'habitat, de mobilité et d'industrie. L'ADEME s'intéresse aussi aux questions d'agriculture et d'alimentation, enjeux importants par rapport au changement climatique.
L'analyse de nos modes de consommation et des systèmes alimentaires doit permettre de réfléchir et d'agir par le changement de comportement de chacun. L'ADEME soutient trois expérimentations pilotes dans le Nord : une à Grande Synthe, une dans la Métropole Européenne de Lille et la dernière est le projet de l'UPC sur les changements de comportements alimentaires. Les trois visent à définir comment demain, l'ADEME interviendra de manière plus massive sur des modes de production et d'agriculture plus durables, notamment en milieu urbain et comment ces expériences peuvent poser les bases d'une gouvernance alimentaire renouvelée.

Certains ne mangent pas assez, d'autres trop

La malnutrition et la famine dans le monde

Pour plus de la moitié de la planète, manger est un souci quotidien.
Huit cent cinq millions de personnes ont faim. Un milliard supplémentaire se couche le ventre plein mais ils se nourrissent d'un seul aliment (riz ou manioc) et leur santé est gravement détériorée car ils manquent de vitamines et de protéines. Parmi le milliard et demi de personnes qui mangent trop, on dénombre 700 millions d'obèses.

Aujourd'hui, la population mondiale est de sept milliards ; tout le monde ne mange pas à sa faim. Qu'en sera-t-il en 2050, avec neuf milliards et demi d'habitants ? C'est un défi. Bruno Parmentier nous dévoile « sa recette » tout au cours de la conférence.

Des famines à la surabondance en France

La France a connu onze disettes au 17e siècle, seize au 18e, et dix encore au 19e. Même au 20e siècle, les deux guerres mondiales ont provoqué pénuries et rationnements. « On a eu faim pendant la guerre de 14 et pendant la guerre de 40 ; en 49, quatre ans après la guerre, il fallait un ticket de rationnement pour acheter son pain à Roubaix ! ». A la sortie de la guerre en 1945, les huit millions d'agriculteurs ne nourrissaient pas les 45 millions de français. Chacun nourrissait à peine cinq personnes. Les agriculteurs ont fait des progrès immenses en Europe. Les français ont nourri successivement leur canton, leur région, leur pays, l'Europe, et plus !
Les chiffres sont éloquents, aujourd'hui six cent mille agriculteurs nourrissent soixante cinq millions de français et ils exportent partout dans le monde. Les agriculteurs ont rempli leur contrat, et le sentiment de manque n'existe plus en France.
En un demi siècle, le rapport à la nourriture a changé et sa place dans le budget des ménages devient anecdotique. En 1960, un quart du salaire permettait de manger, on dépensait deux fois plus pour manger que pour se loger. Aujourd'hui, c'est l'inverse.

Espérance de vie, oui mais espérance de vie en bonne santé ?

En France, en 1789, l'espérance de vie à la naissance était de 28 ans. En 1950, elle atteignait 70 ans pour les femmes et de 63 ans pour les hommes. Aujourd'hui, chaque année nous offre un bonus de 4 mois d'espérance de vie. Une petite fille, née à Roubaix en 2016, sera centenaire, un garçon vivra jusqu'à quatre vingt quatre ans. Ils mangeront respectivement 100 000 et 84 000 repas (base trois repas par jour).

Alors même si l'espérance de vie en bonne santé augmente, n'oublions pas que l'espérance de vie en mauvaise santé augmente aussi. Des maladies arrivent à partir du 70 000ème repas, en partie à cause de nos excès alimentaires. En France, si la population veut manger bien et durablement, il est important qu'il y ait des agriculteurs en proximité pour qu'ils continuent à nous faire manger et bien manger.

Alimentation d'une famille pendant une semaine à travers le monde

Des chiffres et des images valent mieux qu'un long discours. Un photographe allemand en 2015 a invité des familles dans différents pays à s'installer devant leur consommation alimentaire de la semaine.

Une famille au Darfour dans un camp de réfugiés se nourrissait de matières premières non transformées provenant de l'aide alimentaire. Le coût par personne pour la semaine est de 0,27 $. (environ 0.25 €)

Une famille au Mexique consomme beaucoup de produits frais mais a une appétence particulière pour les boissons pétillantes et sucrées (167 litres par personne et par an). Le coût par personne pour la semaine est de 40 $. (environ 35 €)

Les produits transformés sont très présents sur la table de la famille en Allemagne. Le coût par personne pour la semaine est de 125 $. (environ 110 €)

Sur quel modèle alimentaire s'appuyer pour nourrir 9,5 milliards d'habitants ? Il va de soi qu'améliorer l'alimentation d'une famille au Darfour coûte peu cher en comparaison du coût en Allemagne.

La faim dans le monde est concentrée dans deux endroits, la péninsule indo-pakistanaise et l'Afrique noire. Le paradoxe est que 80 % des personnes qui ont faim sont des agriculteurs. Un énorme échec pour l'agriculture mondiale.

Les risques alimentaires

La France est un des pays les plus sûrs au monde au niveau sanitaire. Les problèmes « modernes » liés à l'alimentation sont d'un tout autre ordre ; il s'agit des allergies, des intolérances, de l'obésité, de l'anorexie. N'oublions pas qu'en France deux produits alimentaires tuent : l'alcool et le tabac. 49 000 morts par an dus à l'alcool. 79 000 morts par le tabac.
Le tabac a tué, au XXème siècle, cent millions de personnes dans le monde. Il s'apprête à tuer un milliard de personnes au XXIème siècle.
« Ne nous trompons pas de combat ».

Les gaz à effet de serre dans notre assiette

L'agriculture émet un quart des gaz à effet de serre dans le monde.
En France, c'est 20 % : 50 % sous forme de protoxyde d'azote (N2O) avec la fertilisation azotée nècessaire à la croissance des plantes, 40 % sous forme de méthane (CH4) avec la fermentation des végétaux, soit chez les ruminants, soit dans le sol, 10 % sous la forme de gaz carbonique (CO2) avec la mécanisation agricole et le transport.

Pour illustrer l'impact des gaz à effet de serre de l'approvisionnement et du mode de consommation, voici ce que donne l'équivalence d'un kilo de gaz carbonique émis par kilo mangé * :

pour un fruit ou légume frais et de saison : 0,15
pour des fruits ou légumes frais hors saison importés : 3
pour la farine de blé et le pain : 0,6
pour le beurre en production locale : 9,1
pour le poulet en production locale : 2,1
pour le veau en production locale : 14
* source : www.bonpourleclimat.org

Des solutions à notre portée

Limiter le gâchis alimentaire

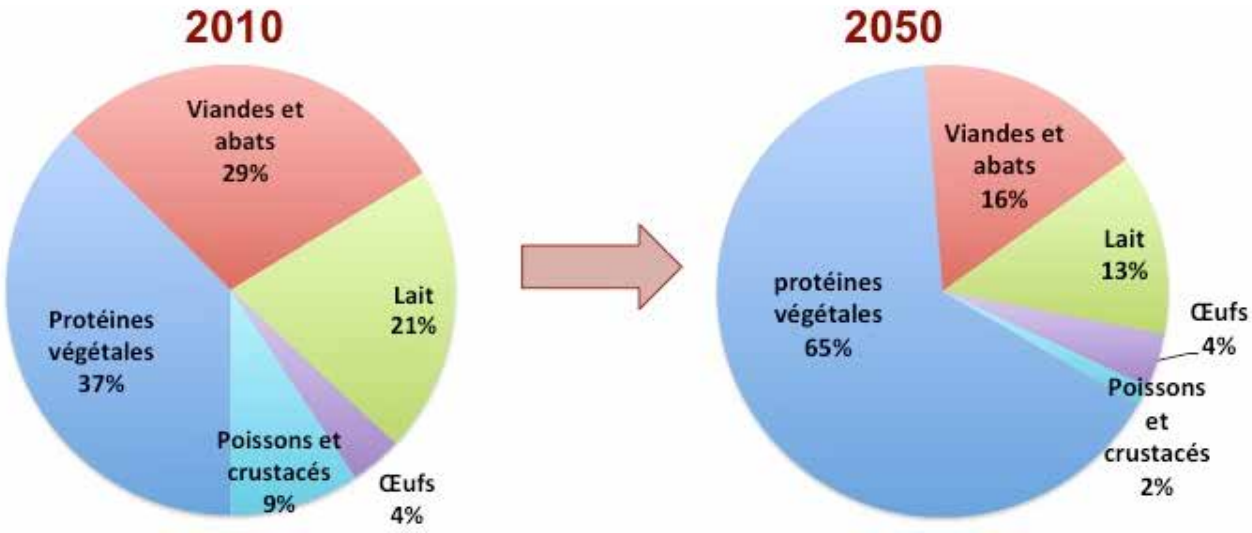
Un tiers de la nourriture au monde est jeté. Dans les pays du Sud, les pertes arrivent pendant la période de stockage de la matière première ; dans les pays du Nord, le gâchis est conséquent tout le long de la filière.
En France, le gâchis alimentaire représente 240 kg par personne : 1/6 à domicile, 1/6 en restauration, 1/3 au champ ou à la mer, 1/3 dans l'industrie agroalimentaire ou le commerce.

Changer notre alimentation protéinée

Aujourd'hui trois milliards d'individus ne mangent pas de viande. Ils mangent des végétaux et notamment des céréales (200 kg par an). Un carnivore mange directement et indirectement 800 kg de céréales par an.
Si l'ensemble des humains suivaient un régime carné et lacté, la totalité des céréales consommées dans le monde ne suffirait pas, et de loin, à nourrir les animaux.
En effet, 60 % des protéines consommées sont d'origine animale (viandes, lait, œufs, poisson). Or, la production d'un kilo de protéine animale nécessite une consommation bien supérieure de protéines végétales, d'un facteur de 4 à 10 selon le type d'animaux.

Manger local

Les chiffres suivant illustrent les trajets ou les flux parfois fantaisistes d'un produit. Les ingrédients d'un yaourt aux fruits ont fait en moyenne 9 115 km avant d'arriver dans l'assiette du consommateur.
Pour acheminer de l'aliment pour les animaux en Angleterre, il faut 1,6 milliard de litres de pétrole par an. Et une fois nourris, les animaux se croisent. Les anglais exportent 240 000 tonnes de porc par an mais ils en importent 195 000 tonnes. Ils importent 125 000 tonnes de viande d'agneau et en exportent 102 000 tonnes.
S'il fallait encore le démontrer, manger local limite bien la production de gaz à effet de serre.



Changer notre alimentation protéinée (Source Afterres 2050 – Solagro)

Viser le circuit court

Court en kilomètre ou/et court en nombre d'intermédiaires ?
« Le vrai circuit court, ce sont tous les gens qui ont touché le produit et qui ont les mêmes idées que moi. Je crée avec eux un nouveau monde dont je rêve. Quand j'achète un produit, j'achète le monde qui va avec. Quand je crée un circuit court, je crée un nouveau monde. Un monde qui réchauffe moins la planète. Un monde de solidarité entre la ville et la campagne. Un monde où je m'occupe mieux de ma santé. Un monde où je crée des emplois. »

Se faire plaisir en mangeant, faire évoluer quelque peu ses pratiques alimentaires

« La télé fait plus de ravages que les pesticides. Mangeons avec appétit ! Et, chaque fois que possible, tranquillement, sereinement, en mâchant et en regardant ce qu'on mange (ni radio, ni télé, ni lecture). En famille ou avec des amis, dans la joie et la bonne humeur. Des plats qu'on aime, avec des recettes locales. Moins de sel, sucre, matières grasses, de viande et de lait. Plus de fruits et légumes locaux et de saison, de céréales, de légumineuses, de diversité. En quantité juste suffisante (pas trop). Sans gâcher. Local, bio, équitable, le plus possible.»

Les besoins alimentaires en 2050

En 2050, on mangera très différemment : moins en quantité, de meilleure qualité, plus local.
Si l'objectif est que tout le monde mange bien et local en 2050, la production agricole doit augmenter de 70 %. En Afrique, la production doit être multipliée par 5, ou 3 si tout le monde était végétarien, en Asie et au Proche et Moyen Orient par 2,3 et en Europe par 0,90 !
Les producteurs européens ne doivent pas produire plus mais mieux.

Séminaire le 16 décembre 2015

Au lendemain de la conférence, une cinquantaine de personnes ont participé au séminaire sur le thème : comment penser l'alimentation à Roubaix et la souveraineté alimentaire en 2025 ? L'UPC souhaite inviter les citoyens, les associations, les institutions à s'associer et s'engager dans une démarche de ville en transition ; ici le séminaire se focalisera sur le volet alimentaire.

Cette démarche répond à la prise de conscience d'un dérèglement climatique conséquent et l'urgence d'agir. La France s'est engagée, comme les 193 pays présents à la COP 21, à réduire drastiquement sa production de gaz à effet de serre pour rester au dessous des + 2°C de réchauffement climatique d'ici 2050 alors même que les projections actuelles prévoient au moins + 4°C si rien n'est fait. Il est admis que cette hausse de + 4°C, si elle n'est pas jugulée, bouleversera les écosystèmes et les économies de façon irréversible et rendra les catastrophes en chaîne, qui en découleront, insurmontables.

Pour rectifier le tir, cela suppose de limiter nos émissions d'équivalent carbone à 1,7 tonnes par an et par habitant. Or, on considère qu'en moyenne un français émet 9 tonnes équivalent CO2 par an. Il est impératif de transformer dès aujourd'hui nos modes de vie, notre économie locale, notre cohésion sociale pour développer notre capacité de résilience face aux choses auxquelles nous allons être confrontées.

L'alimentation est un élément important. Comment changer nos modes d'alimentation ? Comment relocaliser nos achats ? Comment organiser la ville ?... dans un contexte où, à Roubaix, les gens ont peu de pouvoir d'achat.

Les échanges se sont organisés dans trois ateliers. A partir de pratiques inspirantes, les participants ont imaginé des actions pour produire en ville, pour faire évoluer nos pratiques alimentaires et pour acheter frais, bio et/ou local à un prix raisonnable.

Atelier « Une ferme urbaine à Roubaix »

A partir de quatre vidéos, les participants ont appréhendé les différents concepts de ferme urbaine.

Modèle de production maraîchère en culture hautement technologique sur les toits, avec l'expérience des fermes Lufa à Montréal au Québec.

Le fondateur Mohamed Hage présente son concept simple : cultiver des aliments là où les gens vivent et le faire de façon durable. En 2011, il a construit la première serre commerciale, au monde, sur un toit. Grâce à l'innovation et aux technologies, il change la façon dont les résidents des villes s'alimentent.
La première réalisation est une serre de 3 000 m2 pour nourrir 3 000 familles dans un rayon de 5 km de la serre (coût de distribution par jour en carburant = 10 €). Cette installation a coûté deux millions de dollars d'investissement (1,8 millions d'euros) et n'est rentable que par la duplication du modèle.

Le lien pour la vidéo :
https://www.youtube.com/watch?v=6848kD1pxjU

Modèle de jardin ouvrier en permaculture biologique, avec l'expérience du Jardin des Fraternités Ouvrières à Mouscron en Belgique.

Le jardin de Gilbert et Josiane est un véritable trésor de bio-diversité, dans un espace de 2 000 m2. Il rassemble une incroyable variété de légumes, de plantes aromatiques et d'arbres fruitiers (2 000 arbres et arbustes fruitiers de 1 300 variétés différentes et 5 000 variétés de légumes), cultivés en permaculture, sans labour, sans ajout d'engrais, ni de produits phytosanitaires.
Depuis les années soixante-dix, Gilbert et Josiane cultivent leur jardin étonnant à Mouscron, ville frontalière avec Tourcoing-Roubaix. Ils sont à l'origine de la création du groupe de jardinage des Fraternités Ouvrières. Cette association est la prolongation de leur engagement syndical et social. Elle a pour but de favoriser l'accession de tout un chacun à une nourriture saine et diversifiée en proposant notamment des cours de jardinage écologique gratuits et ouverts à tous et en entretenant un « conservatoire » de 6 500 variétés de graines de plantes comestibles.

Le lien pour la vidéo :
https://www.youtube.com/watch?v=0z8rMdA0Was#action=share

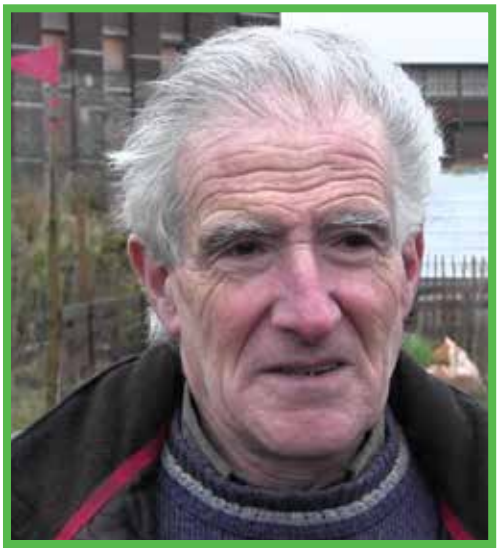
Modèle d'agriculture urbaine sur des friches, avec de multiples expériences à Détroit dans le Michigan aux Etats Unis.

La ville de Détroit n'a pas été épargnée au cours des dernières décennies. Au début du XXème siècle, y débarquent trois géants de l'industrie automobile : Ford, Chrysler et General Motors. S'ensuit une période d'essor économique incontestable qui propulse Detroit au rang de symbole de l'Amérique industrielle. Mais c'est sans compter la crise qui s'amorce dès les années 1970 ; le secteur subit de profondes restructurations qui aboutissent à la fermeture d'usines entières. La « Manufacturing Belt » (ceinture de production) autour des Grands Lacs devient « Rust Belt » (ceinture de rouille). Détroit sombre dans la crise.
Aujourd'hui Détroit est un laboratoire d'expériences. Un programme concerté s'appelle « Detroit Garden Ressources » rassemblant 80 agriculteurs urbains, 1 300 jardins communautaires, 16 000 habitants investis dans ces jardins, 45 écoles publiques investies dans ce programme.

Le lien pour la vidéo sur les impacts du programme de 9'53 à 15'05 :
http://latelelibre.fr/libre-posts/doc-detroit-lagriculture-urbaine-antidote-a-la-desindustrialisation/

Projet de ferme urbaine associant production de légumes et labyrinthe potager porté par l'association La Cense de la Tossée dans l'éco-quartier de l'Union.

Cette présentation illustre un projet local. Pierre De Sariac, président de l'association :
« A l'origine j'étais salarié de l'ancienne ferme pédagogique de Roubaix et j'ai proposé de faire sur le site de l'Union une zone de compostage. Puis est née l'idée d'une ferme urbaine. Nous nous sommes constitués en association La Cense de la Tossée. « Cense » veut dire ferme dans le vocable régional et la Tossée fait référence au site sur lequel nous sommes, un ancien site industriel occupé par le peignage de la Tossée. (...) ».
Le projet est de rendre visible notre alimentation et de répondre à des préoccupations écologiques et environnementales en favorisant les circuits courts.
Le site doit être un lieu de production mais aussi un lieu de promenade, un lieu où l'on se reconnecte avec le vivant. Pour cela, des aménagements, type « labyrinthes potagers », sont prévus.
Les porteurs du projet pensent que les préoccupations environnementales, les réductions des déchets, la qualité de l'alimentation font partie des préoccupations des décideurs et que le projet trouvera un écho favorable.



Chaque exemple a mis en lumière différentes facettes de l'agriculture urbaine.
A Mouscron, le jardin des fraternités déborde de diversité au m2. La préservation et la diffusion des variétés anciennes contribuent à faire des économies, à utiliser des variétés locales et entretenir le capital biodiversité.
Au Canada, l'ingéniosité est technologique avec par exemple les serres qui refroidissent le bâtiment l'été, et l'inverse l'hiver. Il est vertueux dans la distribution : les légumes sont distribués a 5 km maximum du lieu de production. D'autres pratiques questionnement. On peut manger de la fraise en hiver, les besoins de capitaux pour l'installation des serres sont énormes. Ce n'est peut-être pas parfait mais ce lieu comme d'autres sont devenus des lieux de rayonnement et de diffusion pour toutes les initiatives à la fois péri-urbaines mais aussi des initiatives de circuits courts.
La production de légumes peut être aussi le symbole d'une forme de résistance. Mais à Détroit, la production de légumes est un mode de survie. La population recrée une communauté qui va reprendre la main économique et politique sur son alimentation, c'est symbolique et pratique.
Le combat est collectif et perdure. Aujourd'hui, un nouveau projet de tramway à Détroit, rend tous les terrains attractifs et spéculatifs. Pour éviter la flambée des prix sur les jardins, les habitants se sont montés en collectif pour acheter ces terrains et les gérer.
Revenons au quartier de l'Union avec son parc urbain. On part du terrain qui n'a rien à voir avec une ferme et on essaie de définir un usage avec les habitants, les ouvriers qui se sont battus pour l'usine de la Tossée. Petit à petit l'idée d'une ferme sur un ancien site industriel fait son chemin.
En Métropole européenne de Lille, 50 % du territoire est agricole. Cette ferme urbaine doit être un lien de transition entre les jardins partagés, les jardins familiaux et l'agriculture péri-urbaine. Une ferme en ville est là aussi pour apporter de la nature et du vivant à la portée de tous les habitants.

Et pour vous, quel est l'enjeu prioritaire d'une ferme urbaine ?

Les participants ont répondu à cette question en choisissant une image qui illustre leur vision. Une belle mosaïque a pris forme dans notre imaginaire, elle est faite de végétation et de livres, d'une caisse à jouer au fond d'un jardin, d'un train avec des wagons de couleur, des rouages, d'une machine infernale ou encore d'un petit garçon avec une boîte à trésors...

De façon moins imagée mais tout aussi colorée, la ferme urbaine pour les participants ce matin là ...

...C'est produire des aliments pour la population. C'est concret, réaliste et pratique. La ferme urbaine doit nourrir les habitants, c'est cela qui recréera du lien avec la nature, la terre, la biodiversité. Les fruits et légumes parleront d'eux mêmes. Il y a aussi l'idée du « faire ensemble » et de l'accessibilité pour tous.
Certes, la ferme urbaine peut embrasser plein d'objectifs : la production, la pédagogie, la culture, le lien social. Mais, il est important de faire des choix pour ne pas créer « une usine à gaz ». Elle doit permettre aux habitants de gagner en autonomie alimentaire, peut-être faire le choix de travailler un peu moins mais de produire ses légumes.
Sur le type de production, des points de divergences émergent : faut-il privilégier la production ou la pluri-activité ? Faut-il des animaux ou uniquement des légumes et des fruits ?

En tout cas, la ferme urbaine doit avoir du sens au milieu d'un paysage, elle induit un changement dans l'espace, dans la ville.

La volonté d'agir maintenant, ou l'urgence de la situation, a été signalée. Les participants veulent retrouver le contact avec le jardin, de remettre de la nature en ville, avoir un cadre de vie de qualité, un lien avec le vivant aussi.

Mais tout cela n'est possible que si nous le faisons ensemble. Et, si nous rassemblons toutes les typologies d'acteurs pour que produire devienne une chaîne de production de valeurs : économique, environnementale, sociétale qui peut avoir un impact sur tout ce qui concerne le vivre ensemble.

En guise de conclusion
La ferme urbaine est un lieu de production de nourriture, de richesse et de valeurs.

Atelier « Comment acheter des produits frais, bio et/ou local à un prix raisonnable ? »

Avant de s'enrichir de réalisations concrètes, les participants se sont exercés à donner une définition des circuits courts en lien, a priori, très direct avec la question de produits frais et locaux...mais qu'entend-on par circuit court ?

Le circuit court est une organisation pour acheminer la nourriture avec le moins d'intermédiaires possible entre le producteur et le consommateur. Il y a souvent une notion de proximité ; les locavores s'engagent à ne consommer que ce qui est produit dans un rayon de 250 km à la ronde. Il concerne aussi bien le particulier que la collectivité. « A Roubaix, les cantines scolaires intègrent dans leurs menus un produit local par semaine ».
Bruno Parmentier faisait aussi référence à la dimension sociale du circuit court quand un consommateur rencontre un producteur, il y a toujours une histoire qui s'écrit, un univers, un échange réel, qui n'est pas dématérialisé.
Mais qu'en est-il pour les bananes, le vin, le riz... Le problème se pose différemment selon qu'il s'agit de produits que nous pouvons trouver localement comme le miel, ou pas, comme le café.
Dans ce cas, le critère géographique est important pour les enjeux écologiques mais il n'est pas le seul, le moyen de transport en est un autre. En effet, « pour nous dans le Nord, le riz de Camargue qui traverse toute la France en camion a peut-être une empreinte écologique plus forte que le riz du Pakistan qui arrive en bateau jusque Anvers ».
Dans le cas du commerce équitable, cela doit faire vivre des producteurs locaux, des coopératives de femmes. Attention à ne pas miser exclusivement sur les produits d'exportation au détriment des cultures vivrières locales et leurs propres circuits courts.
Circuits courts, courts circuits, des mots à détricoter et à reconnecter ensemble.
Penchons nous sur trois expériences : les AMAP, La Ruche Qui dit Oui ! Et le Park Slope Food Coop.

Modèle des AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne)
avec l'expérience du Potager Meudonnais en Ile-de-France.

L'AMAP a été créée en 2007. Dans une rue de Meudon, tous les lundi soir, les consommateurs viennent chercher leur panier de légumes cultivés par Ludovic Sanglier.
Le système AMAP développe de la solidarité entre le producteur et le consommateur. Le producteur s'engage à approvisionner les adhérents de l'AMAP en produits biologiques. Les consommateurs s'engagent 6 mois par un pré-achat. Le producteur a un revenu garanti et il gagne en autonomie financière. Le consommateur achète un panier à un prix fixé à l'année sans fluctuation pour le consommateur ; en fonction du volume de production, les paniers sont plus ou moins garnis.
Le producteur Ludovic Sanglier, en conversion professionnelle, « voit qui consomme ses légumes, c'est ce qui le motive à produire ».
La présidente de l'AMAP du Potager Meudonnais, Agnès Laurens, rappelle l'origine de la création de l'AMAP. Des personnes ayant envie de consommer différemment, des produits sains et frais. Elles ont cherché un producteur. Le plus dur a été de trouver un local. Aujourd'hui ces consommateurs ont lié des amitiés, ça apporte beaucoup (plus que l'achat de légumes) à l'ensemble du groupe.

Le lien pour la vidéo :
http://www.dailymotion.com/video/x5aeoq_amap-nouveaux-mondes_lifestyle

Aujourd'hui, il n'existe pas d'AMAP à Roubaix ; la demande est là mais globalement il manque de producteurs en agriculture biologique en Nord - Pas de Calais.
Les participants soulignent le caractère contraignant de leur point de vue de consommateurs. En effet, le consommateur ne choisit pas ses légumes, il s'engage à l'avance pour six mois – un an, il effectue des pré-paiements. Certains trouvent que « le vrai bénéficiaire de l'AMAP, c'est l'agriculteur, il y a un réseau de solidarité autour de lui » ; « c'est un acte militant de soutien à l'agriculteur ».

Il reste du scepticisme dans l'air. L'Amap n'est-elle pas réservée aux gens soucieux de leur santé et qui ont des moyens ? S'il fallait choisir entre plusieurs critères le premier serait « au moins local, même si ce n'est pas bio. C'est du frais, de toute façon meilleur qu'au supermarché ».

Un fait est sûr, le modèle des AMAP est important pour favoriser la connaissance du milieu agricole, des contraintes liées à la production, pour mettre en place un système d'entraide pour soutenir les paysans et sécuriser la distribution de leur production.

Les participants évoquent d'autres pratiques d'achats collectifs déjà en place par ci, par là. L'association Réagir, association d'insertion en maraîchage biologique, propose ses légumes le vendredi matin au jardin de Traverse. Des personnes s'organisent en co-voiturage pour aller acheter à la ferme. D'autres encore font l'intermédiaire entre le producteur et un groupe de consommateurs en proximité, allant de la prise de commande, à l'avance de paiement jusqu'à la livraison.

Modèle de vente via internet
avec l'expérience de la Ruche Qui Dit Oui !

Guilhem Chéron est co-fondateur de la société La Ruche Qui Dit Oui ! ; une entreprise commerciale qui développe et met à la disposition des agriculteurs-producteurs et des artisans français une plate-forme internet dévolue à la vente directe en circuit court de leurs productions agricoles, alimentaire set agroalimentaires. Une vidéo d'images animées donne un exemple concret à partir de la pomme. Un particulier décide de créer un point relais de la Ruche qui Dit Oui !. Il rassemble des particuliers autour de lui. Il se met en relation avec un producteur de pommes qui propose un prix et une quantité minimum pour la livraison. Le site diffuse l'offre aux membres qui commandent. Lorsque la quantité minimum est atteinte, la commande est passée. Tous les produits alimentaires sont concernés. Le système permet aux consommateurs d'avoir un meilleur prix d'achat pour le consommateur, un meilleur prix de vente pour le producteur et un revenu complémentaire pour la personne qui tient la ruche.

Le lien pour la vidéo :
http://youtu.be/zAFZppRiFWY

La Ruche Qui Dit Oui ! laisse une grande liberté aux consommateurs. Il n'est pas obligé de s'engager dans la durée et sur un montant. Il choisit ses produits et la gamme est large car elle provient de plusieurs fermes.
Les participants de l'atelier pointent une nouvelle fois le problème du prix. C'est une préoccupation première à Roubaix. Faut-il plusieurs gammes de produits afin de s'adapter à la réalité de chacun ?
Des questions également sur le lien entre les consommateurs et les producteurs. Il semble que les formes soient multiples et que les rencontres existent si elles sont souhaitées de part et d'autre.
Au delà-de l'anonymat supposé par un système dématérialisé, « chaque ruche est une communauté de consommateurs qui se connaissent ».

La particularité de ce dispositif est le rôle clé de la personne qui décide d'ouvrir une Ruche Qui Dit Oui ! ; la personne est rétribuée par un pourcentage sur les ventes. Cela permet d'avoir un revenu complémentaire. Une solution pour mixer les ressources ? En tout cas, des personnes ici, dans les quartiers, ont les compétences pour le faire. Notons aussi un prélèvement de la maison mère sur chaque vente pour la mise à disposition de son système informatique et de sa méthodologie.

Le groupe signale d'autres expériences comme la « Tente Verte » à Dunkerque – un maraîcher qui ouvre son espace à d'autres producteurs et à la Ruche Qui Dit Oui ! Talents de Ferme à Wambrechies – des producteurs ont ouvert ensemble un magasin – les Groupements d'Achat Service Epicerie (GASE) – basés uniquement sur du bénévolat, avec de l'achat groupé sans marge – et aussi lecourtcircuit.fr, une inititive en région, vente par internet de produits locaux (300 producteurs, 13 lieux de dépôts).

Enfin le groupe se prend à rêver d'une Ruche Qui Dit Oui ! aux couleurs locales c'est-à-dire avec une offre variée en terme de prix et de qualité où se rencontrent des gens de milieux sociaux différents, qui permet à certains de conforter leur revenu.

Modèle de supermarché coopératif alimentaire avec l'expérience de Park Slope Food Coop à New York.

Park Slope Food Coop a été créé en 1973 dans un quartier de New York. C'est l'une des plus anciennes coopératives alimentaires actives aux États-Unis. Pour y faire ses courses, les clients doivent être adhérents et doivent donner 2 heures quarante cinq minutes de travail toutes les quatre semaines. La Coopérative compte aujourd'hui environ 16 000 membres. « Ce système participatif permet de proposer des prix tellement bas pour une alimentation de qualité tellement bonne ». L'abondance de main d'œuvre bénévole a fait naître des emplois de confort. Tels que des accompagnateurs d'acheteurs jusqu'à leur voiture ou arrêt de transports en commun, ramenant à leur place leur chariot vide. La coopérative édite un journal baptisé ironiquement Linewaiter's Gazette (La Gazette des queues), du fait des files d'attentes importantes aux caisses.

La coopérative est pro-active sur les questions d'environnement, sur l'agriculture biologique ; par exemple en 2008, l'Assemblée générale a décidé que la coopérative cesserait la vente d'eau en bouteilles et la fourniture des sacs en plastique à la caisse.

Le lien pour la vidéo
https://www.youtube.com/watch?v=RwRG6stOIOI

Cette présentation fait l'unanimité notamment sur le critère économique : le consommateur peut acheter de la qualité à un prix faible, il n'y a plus de freins, ou moins. En plus, « il y a tellement de chômage que les personnes seraient prêtes à investir quelques heures par mois ».
Cela fait rêver et l'expérience dure depuis presque quarante ans. Mais l'organisation de Park Slope Food doit être très exigeante tant pour les bénévoles que pour les salariés permanents, surtout par la multiplicité des intervenants.
En conclusion de l'atelier, toutes les pistes sont à étudier. Chaque système a ses avantages et ses inconvénients. Le supermarché coopératif est très fédérateur, lançons l'initiative et construisons ensemble le projet. En attendant et en complément, les AMAP, La Ruche Qui Dit Oui !, un marché « circuit court » à la Condition Publique sont des projets plus rapides à mettre en place.
Oui, à Roubaix, une offre de produits frais, locaux, de qualité et accessibles à tous est possible.

Atelier « Comment transformer nos pratiques alimentaires ? »

Comment imaginer une nouvelle restauration populaire à Roubaix et environ. Des initiatives existent . Comment les encourager, comment associer les citoyens, comment impulser des changements de comportement dans les pratiques alimentaires ? Tel était le programme de l'atelier.

Une première expérience a lancé le débat.

Modèle d'un restaurant associatif avec l'expérience de la Kuizine dans le quartier de la Belle de Mai à Marseille.

Ni tout à fait restaurant, ni vraiment cantine, la Kuizine est une association créée en 2004 sur un principe d'économie sociale et solidaire. Il met en avant l'échange, le partage et la réflexion sur notre consommation. On y aborde de nombreuses thématiques ; on réfléchit à travers la cuisine à la manière dont on fonctionne au quotidien. C'est un enjeu sur lequel chacun peut agir. L'association valorise les produits locaux, bio de préférence.
Par des prix attractifs et modulables - une entrée de 2 à 4 euros, un plat principal entre 5 et 10 euros – le restaurant est pour tous. Chacun met ce qu'il veut en fonction de ses revenus à partir de la fourchette de prix. Cette méthode responsabilise les personnes à la valeur de la nourriture produite, du travail des gens. Le citoyen informé est responsable, il n'est plus qu'un simple client consommateur.
L'ambiance est familiale, chacun passe sa commande, va chercher son plat, débarrasse…
L'association est subventionnée pour ses ateliers participatifs, ouverts aux habitants du quartier.
La Kuizine tourne grâce au bénévolat et un poste salarié. Au bout de 10 ans, la Kuizine a passé la main à un autre collectif qui poursuit le projet « la cantine du midi ».

Cette présentation montre les connections entre la question alimentaire et la question sociale. Manger est un acte qui peut être source de lien social, qui nous implique dans la relation avec les autres, un acte culturel aussi.

La malbouffe touche beaucoup de monde à Roubaix, surtout les personnes en difficulté, les pauvres et les jeunes. Comment va-t-on à la rencontre de ce public et comment change-t-on nos modes alimentaires ensemble ?
Allons les voir là où ils sont, dans les snacks par exemple, lieux de convivialité où l'on va en groupe, en famille, où l'on mange pour pas cher. En Angleterre, un programme « moins de sel » a créé une émulation entre les snacks, ils entrent dans l'action du manger mieux.

Après Marseille, revenons à Roubaix où des lieux comme Chez Rita, l'Univers, ou le restaurant de la Condition Publique font étrangement penser à la « Kuizine » de la Belle de Mai. D'autres formes associatives ou des collectifs existent aussi comme la popote, la marmite, le repas du midi à La Solidarité, Pause et Partage à Hem, les repas dans les centres sociaux, Servir et même l'Imaginarium où l'on peut réchauffer sa gamelle.
Les initiatives sont nombreuses mais cloisonnées.

Aujourd'hui, des initiatives sont freinées ou bloquées par manque de lieux pour faire la cuisine ensemble et partager le repas, débattre. Les normes d'hygiène et de sécurité ne facilitent pas la spontanéité d'un repas collectif partagé, « comme à la maison ».

Les participants à l'atelier ont des propositions très concrètes : créer un « gang » des cuisines pour repérer les cuisines inoccupées ou peu utilisées à Roubaix, ouvrir sa maison, faire table d'hôte, ouvrir des lieux dans les quartiers. Penser ces lieux avec un minimum de professionnels et beaucoup de bénévoles pour diminuer les prix et permettre l'accès à tous
Ils n'oublient pas les expériences passées qui font mémoire ; la fête de l'amitié sur la Grand Place, le four à pain de la ferme aux loisirs, l'atelier cuisine et le restaurant de quartier de l'Alma gare, l'assiette du pauvre...dans plein de cultures et de religions. Ils regardent aussi au delà de la ville pour trouver de l'inspiration comme les auberges espagnoles, les tables au marché avec des produits locaux dans les endroits touristiques, les repas au camping que l'on prépare à tour de rôle. Et dans les projets culturels, la mode est de réinvestir l'espace public pour faire du participatif comme la fête de la soupe.

Tout comme il est important de créer un réseau entre tous les lieux où l'on mange bien et pas cher, créons aussi des liens de proximité avec les jardins, « du champ à l'assiette » et les épiceries locales pour créer ou consolider une économie de proximité.

Pour clore l'atelier, une seconde et dernière vidéo sur manger bio et local (http://www.rhone-alpesolidaires.org/mediatheque/alimentation-positive-l-automne-en-rhone-alpes) invite à se revoir pour entrer dans l'action, et pourquoi pas autour d'un bon repas ! Car changer seul, c'est difficile, mais changer en étant reliés les uns aux autres, aide à rentrer dans un mouvement, une dynamique, et à transformer nos comportements.

Depuis la conférence, un collectif alimentation s'est créé à Roubaix et environ

Pourquoi créer un collectif alimentation ?

Les membres du collectif veulent agir contre le dérèglement climatique et permettre à tous d'avoir accès à une alimentation de qualité. Ils souhaitent construire un système alimentaire durable.

Les constats sont multiples :

- L'alimentation représente 36 % des émissions de gaz à effet de serre, sans compter les importations (Source : Réseau Action Climat France – Un coup de fourchette pour le climat).
- 9115 km est la distance parcourue par l'ensemble des composants entrant dans la fabrication d'un yaourt aux fruits, selon une étude allemande destinée à illustrer le concept de « kilomètres alimentaires » contenus dans une assiette (Source : L'impact des circuits courts, Outils d'analyse du système de production à l'assiette – CIVAM Bretagne ; 2009).
- 30% de la production alimentaire est gaspillée (Source : Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2014).
- Plus de 180 ha de terres agricoles et d'espaces naturels sont recouverts de béton chaque jour en France (Source : Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, 2010).
- Deux fermes sur trois ont disparu dans le Nord Pas-de-Calais en 35 ans (Source : Agreste, 2010).
- A Roubaix, les bénéficiaires des aides alimentaires représentent plus de 26000 inscriptions (Source : Etude du CCAS de Roubaix, Etude 2013).

L'enjeu du collectif est d'agir pour que la production, la distribution et la consommation

- soient bénéfiques et accessibles à tous
- aient une contribution positive sur le bien être et la santé
- aient une empreinte minimale sur l'environnement
- s'inscrivent dans un système économiquement équitable et performant.

Pour suivre l'actualité du collectif : https://www.facebook.com/AlimentationRBX/?fref=ts

Un complément d'information sur les gaz à effet de serre. Source Réseau Action Climat-France -2010.

L'EFFET DE SERRE, C'EST QUOI ? POURQUOI PARLE-T-ON DE CHANGEMENTS CLIMATIQUES ?

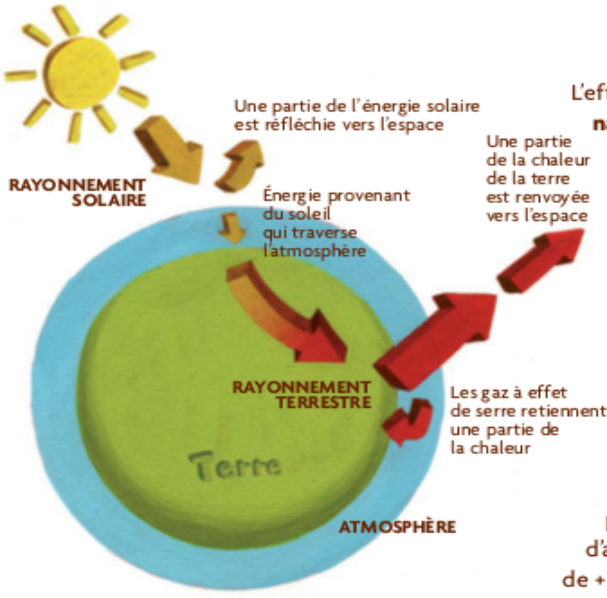


Schéma de l'effet de serre naturel

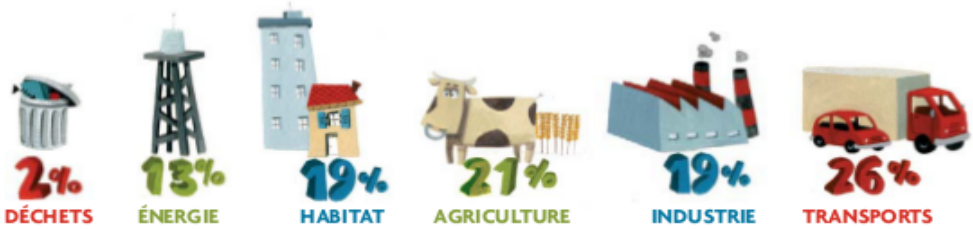
L'effet de serre est un **phénomène naturel qui permet la vie sur Terre.** En effet, plusieurs gaz (dits *gaz à effet de serre*: **GES**) forment une « barrière » autour de la surface du globe permettant de retenir la chaleur du soleil renvoyée par la Terre. Il suffit d'imaginer notre planète comme une serre de jardinier: les GES agissent comme les vitres qui retiennent la chaleur, réchauffant l'intérieur de la serre. L'effet de serre naturel permet donc à notre planète d'avoir une température moyenne de +15°C à sa surface. Sans cela, il y ferait -18°C et toute vie serait alors impossible!

Mais voilà... Notre mode de vie engendre des émissions de GES en quantité largement supérieure à ce que la planète peut recycler.

Ces GES supplémentaires s'accumulent donc dans l'atmosphère et retiennent davantage de chaleur qu'à l'état naturel. C'est ce qu'on appelle l'effet de serre «additionnel», qui provoque le réchauffement de l'atmosphère et dérègle nos climats.

Contribution des secteurs aux émissions de GES en France en 2008:

CITEPA, inventaire CCNUCC, mise à jour décembre 2009



Au cours du seul XX^e siècle, notre planète s'est réchauffée de +0,74°C. Ce chiffre peut paraître dérisoire mais le système climatique étant très sensible, il réagit à quelques degrés de variation. Le niveau moyen des océans s'est élevé de 17 cm et les événements météorologiques extrêmes (canicules, sécheresses, inondations, tempêtes...) n'ont jamais été aussi nombreux et intenses. Les scientifiques estiment que la hausse de la température moyenne pourrait atteindre 6,4°C d'ici 100 ans, écart de température équivalent à ce qui nous sépare de la dernière période glaciaire.

Si nous ne réduisons pas fortement et dès aujourd'hui nos émissions de GES, il sera très difficile de faire marche arrière et les conséquences seront sévères, même en France: élévation du niveau des océans; extinction massive d'animaux et de végétaux; développement de maladies et augmentation des évènements météorologiques extrêmes (ouragans, canicules, etc.) faisant courir un risque à de nombreuses vies humaines.

LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES SONT DÉJÀ LÀ !

Nous pouvons tous agir à notre niveau pour réduire notre impact sur le climat : laisser la voiture au garage, baisser le chauffage, utiliser des appareils plus économes en énergie, éteindre les veilles, etc. mais aussi S'ALIMENTER DE FAÇON PLUS DURABLE !

Les cahiers de l'UPC déjà parus

N°1. **Le creuset français, histoire de l'immigration** avec Gérard Noiriel
N°2. **Les politiques d'insertion sont-elles justes ?** avec Simon Wuhl
N°3. **Laïcité, Islam et République** avec Alain Gresh et Michel Tubiana
N°4. **L'Économie solidaire et l'insertion : quels gisements d'emplois ?** avec Bernard Eme
N°5. **Les différents visages du racisme** avec Mouloud Aounit et Pierre Tévanian
N°6. **20 ans de TUC, CES, Emplois jeunes, quel bilan pour avancer ?** avec Bernard Gomel
N°7. **Mixité sociale ou assignation à résidence ?** avec Sylvie Tissot et Saïd Bouamama
N°8. **En attendant l'emploi, changer le travail** avec Bernard Gazier
N°9. **Esclavage-colonisation, qu'avons-nous fait de notre histoire ?** Avec Olivier Le Cour Grandmaison et Christiane Taubira
N°10. **Décroissance, terre et humanisme, du Sahara aux Cévennes** avec Pierre Rabhi
N°11. **Quelle autre Europe sociale ?** avec Bernard Gazier (à Valenciennes)
N°12. **Du RMI à l'allocation universelle** avec Yannick Vanderborght
N°13. **Quelle autre Europe sociale ?** avec Jean Claude Barbier (au pays des Sept Vallées)
N°14. **Quelle autre Europe sociale ?** avec Jean Gadrey et Nicolas Postel (à Dunkerque)
N°15. **La science, le politique et le citoyen** avec Jacques Testart *
N°16. **A quoi sert l'identité nationale ?** avec Gérard Noiriel *
N°17. **Quelle autre Europe sociale ?** avec Dominique Méda
N°18. **Contre le chômage, a-t-on vraiment tout essayé ?** Forum citoyen pour bouger la politique de l'emploi
N°19. **Faut-il en finir avec l'insertion ? Quel nouveau service public ?** avec Robert Castel, Jean Gadrey et Bernard Eme.
N°20. **Contre le chômage, a-t-on vraiment tout essayé ?** 2e Forum citoyen pour bouger la politique de l'emploi
N°21. **Pour sauver la planète, sortez du capitalisme** avec Hervé Kempf
N°22. **La fin de ce monde n'est pas la fin du monde** avec Patrick Viveret
N°23. **Quel accompagnement socio-professionnel ?** avec Olivier Jeanson et Fabrice Moustiez
N°24. **Repenser les migrations** avec Agnès Arquez Roth et Nancy L. Green
N°25. **Une "identité nationale", quelle réalité en 2010 ?** avec Denis Sieffert, Saïd Bouamama, Bruno Mattéï *
N°26. **Vers une sécurité sociale professionnelle ?** avec Francis Kramarz
N°27. **Laissez tomber votre caddie** avec Christian Jacquiau
N°28. **Quelle citoyenneté urbaine ? *** avec Jacques Donzelot
N°29. **Apprendre de la précarité ?** avec Florence Aubenas
N°30. **De l'Alma à l'Union : vers un éco-quartier exemplaire ?** avec Sylvain Coquerel et Lucien Kroll
N°31. **Inégaux devant la santé : une injustice inéluctable ?** avec Pierre Aïach
N°32. **Racisme mode d'emploi** avec Rokhaya Diallo
N°33. **Que peut-on partager avec les Roms à Roubaix ?** avec Clair Michalon
N°34. **Dessine-moi une ville en transition**
N°35. **Économie solidaire et insertion avec Martin Hirsch**
N°36. **Place à la santé ! avec Didier Ménard**
N°37. **Habiter autrement contre le mal-logement ? avec Stéphanie Lamarche-Palmier, Valérie Morel et Arlette Haedens**
N°38. **De la naissance au pays de l'or gris** avec Philippe Lefebvre, Françoise Gobled et Françoise Nay
N°39. **L'Hospitalité, L'épreuve de l'autre** avec Anne Gotman, Haydée Saberan et Mathilde Wybo
N°40. **Comment mieux vivre la maladie ?** avec Karl-Heinz Cerny et Jean-Charles Crombez
N°41. **Refaire la cité, l'avenir des banlieues** avec Michel Kokoreff et Didier Lapeyronnie
N°42. **Ecologie et democratie** avec Dominique Bourg
N°42.A. **La marche pour l'égalité et contre le racisme** avec Mogniss H. Abdallah et Mehdi Bigaderne
N°43. **Sortir du chômage, des petits boulots et choisir son activité** avec Olivier Jeanson et Baptiste Mylondo
N°44. **Technocritiques** avec François Jarrige et Philippe Bihouix
N°45. **L'islamophobie, un racisme respectable ?** avec Marwan Mohammed et Nacira Guénif
N°46. **Quelles capacités d'agir des quartiers populaires** avec Mohamed Mechmache et Thomas Kirzbaum (À PARAÎTRE)
Hors Serie : **Changeons d'ère à l'Union !**

Directrice de la publication : Isabelle DECOSTER
Rédaction : Béatrice BOUTIN
Photos : Anne LESCIEUX
Mise en pages : Service communication UPC
Tirage : 500 exemplaires
Impression : Servi-Flandre
ISSN : 1778-039X