



Edito - El'Cagette, l'atelier qui palpite

J'ai vécu la pandémie comme un long tunnel qui s'éclairait de plus en plus par toutes les nouvelles rencontres faites au sein d'El'cagette. Et cela bruissait comme dans une vraie ruche où nous avons plaisir à venir nous immerger dans cette « Convivialité », mélange de convivialité et de solidarité. Pourtant, il a fallu s'adapter avec une nouvelle organisation, plus contraignante qu'avant, mais ce projet citoyen porte aussi notre espérance d'un autre monde pour nous et nos enfants et nous avons tenu bon.

L'été arrivant, nous pouvions craindre une dissolution de cette mobilisation mais l'activité estivale a dépassé celle de l'année passée. Mieux encore, la Marmite, suspendue depuis plus d'un an, a redémarré en août en s'ouvrant sur la rue pour mieux y inviter nos voisins du quartier. Le mois de septembre fut un mois de rentrée pour tout le monde avec des agendas bousculés, des nouveaux projets à initier (voir plus loin) Ce fut aussi l'occasion de faire connaître nos multiples activités autour de nous : Mairie de Roubaix, TV WEO, Médiacités, France Bleu Nord.

Une nouvelle page est en train de s'écrire et nous avons besoin de vous tous pour la faire. Je vous donne rendez-vous le 22 janvier 2022 à partir de 16h30, pour notre prochaine Assemblée générale.

Vincent Cahour - Président

Dans ce numéro :

> Nos producteurs face aux changements climatiques : p.2-3

> Portraits de bénévoles : Ismail, Philippe, Slim, Stéphanie : p. 4-5

> S'engager, ça veut dire quoi ? : p.6

ILS REMPLISSENT LA CAGETTE :

Le changement climatique, c'est maintenant...

Des sécheresses d'un côté avec parfois des incendies titanesques, des inondations de l'autre... Le climat est-il déjà dérégulé ? C'est ce que pensent en général les producteurs qui travaillent avec El'Cagette. Inquiets pour l'avenir, ils n'ont qu'un choix possible : s'adapter.

Le dernier rapport du GIEC nous l'a rappelé : le réchauffement planétaire lié aux activités humaines est déjà sensible et devrait se poursuivre si nous ne changeons pas rapidement nos modes de vie. Or « *les risques pour la santé, les moyens de subsistance, la sécurité alimentaire, l'approvisionnement en eau, la sécurité des personnes et la croissance économique devraient augmenter en cas de réchauffement planétaire de 1,5 °C, et même davantage en cas de réchauffement de 2 °C* »*

En 2021, les producteurs locaux qui fournissent majoritairement El'Cagette n'ont pas souffert de la chaleur mais plutôt de la pluviométrie. « *Cette année aura été une véritable catastrophe pour tous les maraîchers, qu'ils soient conventionnels ou bio* » soupire Alain Pitten qui évoque la chute de sa production de tomates de 12 à 2 tonnes ou la baisse de 60 % de sa production de pommes de terre. Au potager des 4 Vents, Jérémy parle lui aussi d'une année « *quasiment catastrophique* » puisque, chez lui, « *tous les légumes sauf l'oignon et la courgette ont été impactés* »

Freddy Montcomble, chef d'atelier à l'ESAT, détaille les différents inconvénients de la pluie : le développement de maladies, la nécessité de désherber beaucoup plus, le tassement de la terre. « *L'avantage de la pluie, c'est qu'on réussit mieux certains légumes comme les carottes, les blettes, les choux... mais beaucoup moins ceux qui ont besoin de soleil comme les tomates, les courgettes ou les courges* »

François Dollé qui est plus éleveur que cultivateur a moins souffert,

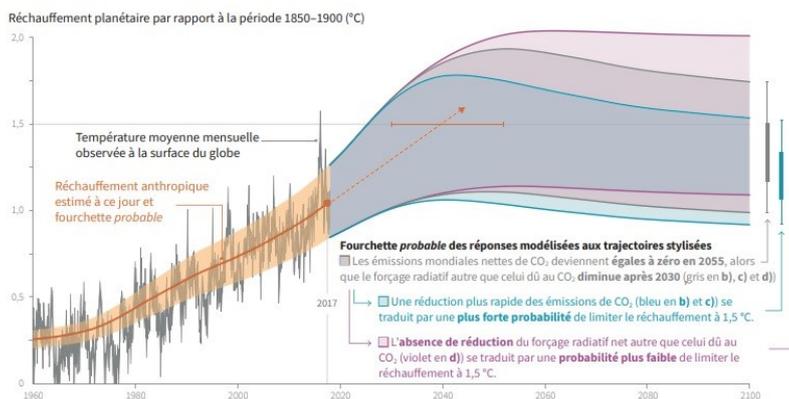


Schéma issu du Résumé du *Rapport du GIEC à l'intention des décideurs

bien que ses bovins aient pâti de l'humidité et qu'il n'ait eu qu'un très bas rendement sur les champs de sa mère qu'il a repris cette année et qu'il a semés en un mélange de lentillon et de seigle. Laure Vigne a repris avec son frère le domaine viticole des parents dans le Sud-Ardèche et déplore quant à elle le gel en avril et un gros orage de grêle fin juin, deux éléments qui occasionnent une demi-récolte : « *La qualité est là, mais pas la quantité. On ne fera sans doute pas de vrac cette année et on arrêtera peut-être certaines cuvées. On va être obligés d'augmenter un peu les prix* »

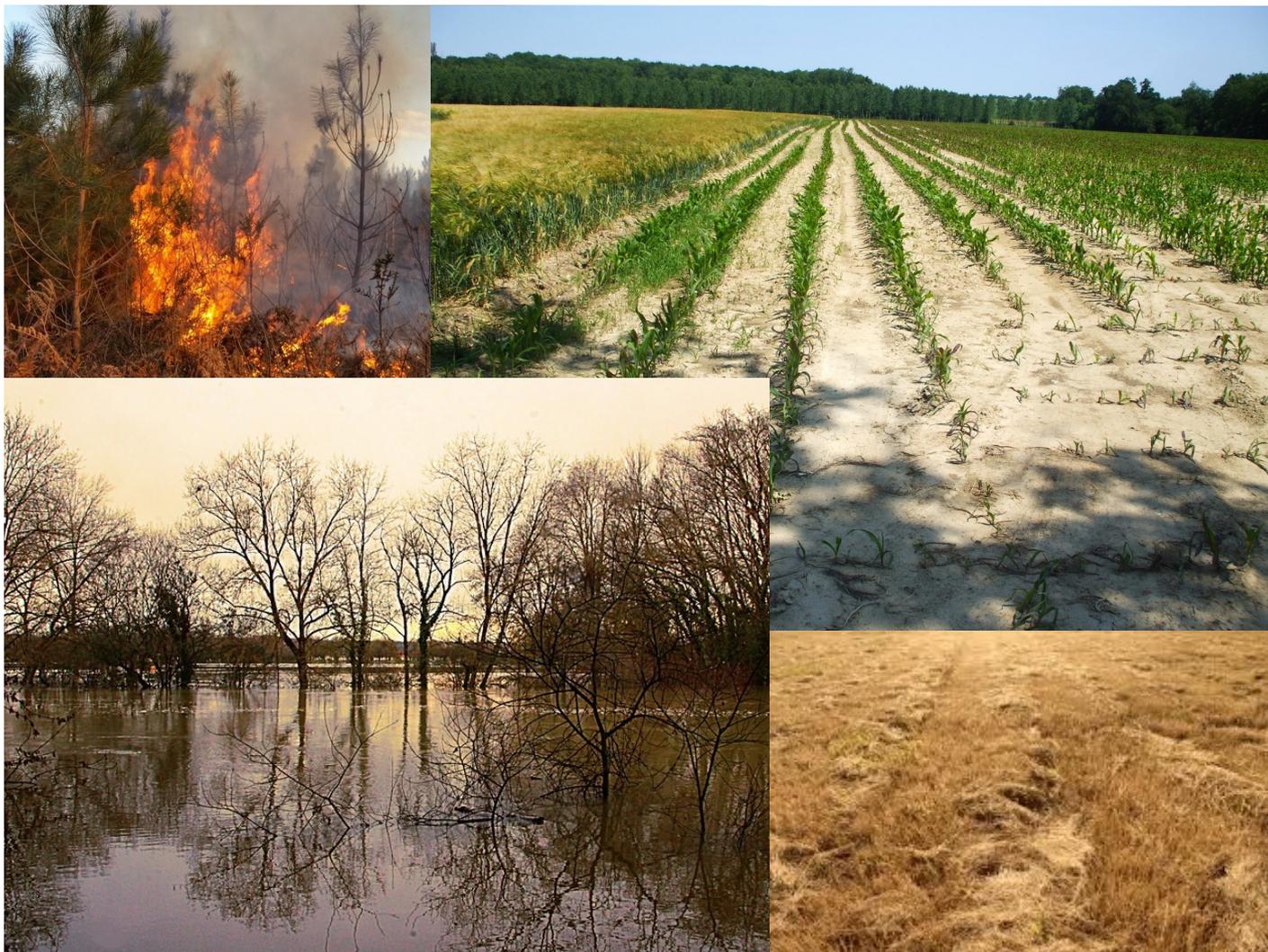
Côté agrumes, chez nos amis siciliens des Galline Felici, les prix aussi augmentent légèrement, suite aux intempéries : températures jusqu'à 48,5° cet été, éruption de l'Etna asséchant les sols puis précipitations soudaines et fortes, avec là aussi de la grêle. Et surtout une chute de la production de miel, et donc de la pollinisation et de la fructification qui fait craindre pour l'année prochaine.

Le changement climatique, il ne va pas arriver, il est là !

Car un agriculteur se projette forcément dans l'avenir... et compare avec le passé. A l'exception de Jérémy, plus inquiet de la baisse des ventes que des changements climatiques - « *on en est encore à une bonne année pour une mauvaise* » - les autres expriment davantage leurs craintes devant les modifications du climat. « *C'est vrai qu'on voit les choses changer* », constate Laure, précisant qu'à part cette année, les vendanges ont toujours lieu de plus en plus tôt (fin août contre mi-septembre du temps de son père).

Pour François « *c'est clair que les années à record s'enchaînent, que ce soit de chaleur, de précipitations ou de vent. Le climat change...* ». Bien qu'il se dise « *éternellement optimiste dans l'action* », Alain

PAROLES DE PRODUCTEURS



est beaucoup plus « pessimiste dans la pensée » : « Ce que disent les scientifiques depuis 1950 est en train de se produire. Ces modifications se font ressentir par une alternance de sécheresse et d'épisodes inhabituellement pluvieux »

Ce qui fait la différence, ce sont les pratiques au quotidien

Quant à Freddy, qui travaille en extérieur depuis plus de vingt ans, il a observé qu'à ses débuts « il y avait une chute des feuilles et des gelées blanches dès le début octobre. Maintenant cela n'arrive pas avant la mi-novembre et on peut tondre jusque début décembre ! L'hiver arrive plus tard et il y a encore des petites gelées en avril-mai. En vingt ans, on a vu un changement accéléré. Le changement climatique, il ne va pas arriver, il est là ! » Il évoque aussi la difficulté pour les travailleurs de supporter la chaleur, dans les champs ou sous serre, quand il fait 30 à 40°.

Pour réussir à s'en sortir, les agriculteurs, notamment les maraîchers et les arboriculteurs, doivent accepter de changer leurs pratiques. « À l'ESAT, on retravaille beaucoup sur les systèmes d'irrigation et sur le paillage, explique Freddy. On commence aussi à changer certaines cultures, en faisant de la pastèque ou du melon. Pour produire de la courgette plus tard que les autres, on a arrêté d'en mettre au printemps et on la sème maintenant en juillet, ce qui permet d'en avoir jusqu'en octobre. »

Alain, lui, évoque les nouveaux prédateurs (bactéries, champignons...) liés aux intempéries et conclut, fataliste : « Il faut s'adapter : chemin faisant, on apprend. » S'il espère un soutien plus fort des scientifiques - « mais même eux, les agronomes, sont dans la panade » - il insiste sur la nécessité d'un changement de pratiques collectif : « Tout le monde est d'accord pour dire qu'il y a un problème. Ce qui fait la différence, c'est les pratiques au quotidien et c'est là que le bât blesse. Il y a un écart entre ce qu'on dit et ce qu'on pense... »

ILS PORTENT LA CAGETTE :

Philippe, Huggy les bons tuyaux



Passionné de vélos et de randonnées, Philippe Dubrulle connaît bien les chemins de traverses de la région comme de bien d'autres régions de France. Il aime, lors de ses balades, s'arrêter dans les fermes, échanger avec les producteurs, goûter les produits.

Pendant 20 ans, il a partagé ses rencontres et découvertes avec sa famille et ses collègues de travail. A la retraite, c'est un article dans la Voix du Nord qui l'a amené, un mercredi de 2018, à pousser la porte d'El'Cagette et à nous proposer de partager sa pas-

sion... pour notre plus grand plaisir !

Ce retraité actif, passionné de cuisine et de jardinage (il entretient 300 m² de potager à Carihem) anime la commission produits. Les bons fromages, c'est lui, les fraises ou les asperges, c'est lui, les lentilles vertes de Picardie, les marrons d'Ardèche, c'est encore lui... la perle des dieux aussi !

Ce qui le motive : - La valorisation du travail des petits producteurs locaux - tant que faire se peut - et d'autres régions, - s'appropriier - ou se réappropriier - une alimentation saine et diversifiée issue de la filière Bio ou d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement, - la vie du magasin mais pas que... la cantine, le repair'café, les multiples animations même s'il ne peut participer à tout.

Il aime : les échanges avec les producteurs, la mise en place du « circuit court » dans les meilleures conditions (négociations des tarifs, transports, etc.), l'esprit d'équipe, les échanges nourris, le plaisir offert aux adhérents lors de la découverte de nouveaux produits.

Il déteste : - les colis qui se perdent et la désorganisation toujours plus grande des transports,

Ismail : « C'est ici que je travaille : je suis bénévole »

« Je m'appelle Ismail, j'habite en face de la Cagette. Je me demandais ce qu'il se passait ici, alors un jour je suis venu voir et j'ai commencé à aider. Je suis bénévole. Je viens le mercredi et pendant les vacances et parfois le soir ou le samedi matin. J'aime bien venir. Je décharge les légumes, j'aide à installer, à ranger, à préparer l'atelier vélo. Je viens regarder comment ils réparent au repair'café. J'aide parfois à servir.

J'ai appris à passer le balai, à préparer à manger, à casser les œufs sans mettre la coquille, et à manger de la soupe à la courgette ! J'aime bien venir ici. Je rencontre plein de gens. J'aime bien quand on va à la ferme d'Alain voir les ânes. J'aime bien aussi la rue aux enfants. On a fait une banderole, des ateliers et on peut jouer dans la rue sans les voitures !

Et puis j'ai retrouvé un ancien copain et je m'en suis fait des nouveaux. J'aimerais bien qu'on organise des endroits comme ici et des rues aux enfants avec des ateliers pour faire des planeurs, réparer les vélos, faire la cuisine et tout, partout dans le quartier ! »



PORTRAITS DE BÉNÉVOLES

Slim, le « plus petit client » !

Roubaisien depuis 3 ans, Slim Mazari a découvert El'Cagette lors de la Nuit des Arts fin 2019. « *Au début j'y allais juste pour acheter deux œufs ! Je disais : je suis le plus petit client d'El'Cagette !* » Ensuite, pendant le confinement, il est venu plus régulièrement et, paradoxalement, c'est quand il a commencé à travailler en juin qu'il a consacré davantage de son temps au magasin : « *Je passe mes journées devant un ordinateur, c'est très répétitif et venir ici me permet de faire une coupure, de m'aérer et de voir d'autres gens.* »

D'abord à l'accueil, Slim est maintenant le plus souvent au service : « *Ça permet d'être en contact avec les personnes, d'échanger et de mieux connaître les fruits et légumes.* » Il vient aussi parfois au repaire-café pour aider tout en apprenant : « *On s'enrichit !* »

Il participe également aux conférences sur l'alimentation, les problèmes sociaux et environnementaux. « *Agir dans un projet collectif commun, ça permet d'agir sur le lien social et de se dépasser un peu. C'est important !* »



Stéphanie: « J'ai besoin des autres »

Tourquennoise et maman de 3 enfants, Stéphanie Drieux a entendu parler d'El'Cagette par les réseaux sociaux. « *J'ai tout de suite adhéré pour plein de raisons : la rencontre avec les gens, les produits locaux de qualité dont on connaît les producteurs, les activités annexes, la mixité sociale.* »

Des soucis de santé ne permettent plus à Stéphanie d'exercer son métier d'éducatrice spécialisée mais elle vient apporter son aide à El'Cagette, souvent le jeudi quand il y a moins de rush: « *Je*

viens trouver du contact, donner mon temps et y trouver du sens. Cela me donne un rythme et ça me fait du bien de sortir de chez moi, de rencontrer des gens, de croiser nos expériences. Ici il y a de l'effervescence. J'aime cette énergie, et aussi la bienveillance, l'écoute et la solidarité qu'il y a ici. J'ai envie d'aller plus loin, d'explorer d'autres projets. » Passionnée d'autres activités – notamment la danse, le jardinage et la poterie – Stéphanie est référente du compost pour Tourcoing-Flocon-Blanche Porte et aussi bénévole au Grand Mix.



« *Ce qui m'anime et me remplit, dit-elle, c'est voir des gens. J'ai besoin des autres, c'est mon leitmotiv.* »

D'origine italienne, Stéphanie cuisine à merveille et en fait parfois profiter les adhérents d'El'Cagette lors de la Marmite du mardi midi (voir p.8).

Vous êtes bénévole et vous voulez vous aussi témoigner ? Contactez Françoise au 06 10 16 62 86

ÇA COGITE À EL CAGETTE

S'engager, ça veut dire quoi ?

Le modèle économique dominant aujourd'hui en Europe, s'inscrivant par ailleurs dans un système mondialisé, suggère une interrogation fondamentale quant à l'avenir de l'Humanité. La catastrophe écologique dont nous sommes témoins nous amène à interroger nos modes de consommation, ultimes remparts défendant notre pouvoir d'agir face à l'individualisation des rapports sociaux, la destruction de notre environnement et la polarisation de nos sociétés occidentales contemporaines. Loin d'être empreint d'un pessimisme résigné, ce constat est cependant réaliste.

El'Cagette, animée par sa volonté d'assurer un revenu décent au producteur et des produits de qualité à coût acceptable au consommateur, souhaite apporter un bénéfice à la population par son ancrage local tout en créant du lien social. L'association nous amène par ailleurs à réfléchir aux enjeux alimen-

taires, sociétaux et culturels desquels il est urgent de nous emparer, dans une perspective citoyenne et responsable, pour toutes et tous.

Cette description est loin d'être exhaustive et nécessairement tronquée au prisme de ma perception et de mes convictions, envies ou émotions : j'ai tenté ici de résumer en quelques lignes la raison de mon engagement, un contrat social basé sur la réciprocité, en fonction de mes possibilités, et nécessaire à la survie d'El Cagette dans sa configuration actuelle.

Et vous ? Comment percevez-vous votre participation ?

El'Cagette a fait appel aux étudiants en sociologie du Master META (Métiers de l'Expertise du Travail et des Associations) afin de réaliser une enquête auprès de ses adhérentes et mieux comprendre les différentes formes d'engagement qui s'y entremêlent.

Cette enquête, qui démarrera fin octobre, donnera lieu à un rapport et une restitution publique à El Cagette en mars 2022 : Valérie, adhérente comédienne, souhaite aussi faire une représentation théâtrale sur l'engagement à El Cagette, «à partir de paroles et d'extraits d'entretien».

Jérôme

Quelques questions qui seront posées aux adhérentes qui seront d'accord pour participer à l'enquête (Extrait du guide d'entretien proposé par les étudiant.es META) :

- Comment avez-vous connu El Cagette ?
- Pourquoi adhérer ?
- Combien de temps consacrez vous en moyenne ?
- Avez vous d'autres engagements ?
- Quel est votre rapport à l'écologie, à la justice sociale ?



La rencontre avec les étudiant.es META s'est terminée, comme souvent à El'Cagette, autour d'une table.

ÇA S'AGITE À EL'CAGETTE

La MANNE, une façon de valoriser l'engagement



Après la conférence-débat avec Claude Llena fin août, le 7 octobre, Dominique Haÿs, de l'association Les Anges Gardins, est venu nous présenter la MANNE, une monnaie contributive mise en place à Loos-en-Gohelle.

Dominique a d'abord décrit les différents projets auxquels il a participé dans la région - notamment les Jardins de Cocagne - dans le but de promouvoir une alimentation bio, locale et solidaire, d'accompagner les mangeurs et de créer des situations inédites pour réinsérer les gens. Puis il a évoqué cette monnaie d'une autre nature qui permet de valoriser l'engagement des personnes qui s'engagent dans un chantier, rendent un service, donnent un cours, participent à un atelier... et qu'elles peuvent échanger pour recevoir à leur tour, y compris chez les commerçants du quartier. (friterie, fleuriste, coiffeur...)
« L'engagement, qui n'a pas de prix, mérite une forme de gratification » Une rencontre passionnante et qui va donner matière à réflexion aux membres d'El'Cagette et des autres associations présentes avec nous ce jour-là (Secours catholique, Maison des Familles Upc...)

La rue aux enfants



Photo Herman Ameijeiras

Le mercredi 13 octobre, de 14 à 17h, pour la première fois, la rue de la Providence a été fermée pour permettre aux enfants du quartier de se réapproprier cet espace dédié aux voitures et trop souvent aux dépôts sauvages. El'Cagette proposait des ateliers: réparation de vélos, mandala, construction de planeurs, dessin à la craie, des crêpes... et des bancs au soleil pour les parents ! L'expérimentation continue jusque fin décembre avec l'aide de Fiona et Léonie, en stage à El'Cagette. En espérant qu'elle fera des petits dans les autres rues de Roubaix !

El'Cagette essaime !



El'Cagette apporte son appui au groupe « les jardins lafontaine » d'Hellemmes en train de se restructurer (en réunion ici sur la photo). Adhérents à El'Cagette, leurs commandes sont désormais préparées dans notre local par des bénévoles le jeudi matin, et Alain Pitten en assure la livraison en fin de journée. Quant à la « bouture » de Wasquehal, portée par Georges et Emilie, elle devrait commencer bientôt avec quelques paniers dans un garage prêté par un habitant. On avance pas à pas .

ÇA MIJOTE À EL'GAGETTE



Le mardi midi, c'est la marmite à El'Gagette ! Une occasion de se rencontrer entre adhérents, voisins, visiteurs de passage, acteurs de quartier, salariés d'entreprises voisines ...

Tour à tour, qui veut s'inscrit pour préparer le repas. À 12h30 on mange et, à 14h, vaisselle finie, chacun repart à ses activités. On cuisine des repas simples, à base de légumes et autres produits disponibles cette semaine-là. C'est donc bio, local, de saison et à prix libre ! Le minestrone de Stéphanie est devenu un RDV mensuel, un plat unique excellent au goût comme pour la santé !

Vous êtes nouvel adhérent d'El'Gagette ?

Chaque premier mardi du mois, à partir de 18h30, Cécile, Mama, Isabelle et Hélène vous invitent à une réunion d'accueil dans le local pour vous présenter l'association. Pas la peine de s'inscrire !

EN PRATIQUE

Où nous trouver ?

Au 15 rue de la Providence, à Roubaix

Quand venir nous voir ?

Mercredi : 14h - 20h

Jedi : 10h30 - 13h30 / 16h - 19h

Vendredi : 9h30 - 12h30

Samedi : 9h30 - 12h30

Comment nous joindre ?

Par téléphone : 06 03 44 78 11

Par mail : elcagette.roubaix@gmail.com

Comment avoir plus d'infos et nous suivre ?

Sur Facebook : El'Gagette Roubaix

Sur notre site web : <http://elcagette-roubaix.org>

Quel est notre statut ?

Le minestrone de Stéphanie

Un plat complet, sans viande, qui s'accommode des légumes du moment il y a plein de minestrone possibles en variant les légumineuses et les légumes !

Légumineuses : une variété au choix ou en mélange de toutes sortes - haricots rouges, pois cassés, pois chiche (une poignée de chaque) ... - trempées dans un bol d'eau dès la veille. Un bol de lentilles vertes (sans trempage).

Deux ou trois **oignons** à faire revenir avec de **l'huile d'olive** dans un faitout. Y joindre les légumineuses lorsqu'elles sont cuites (toutes ensemble).

Remplir d'eau jusqu'à 4, 5 cm ou plus au dessus des légumineuses. Ajouter deux ou trois **tomates** en dés, un **coulis de tomates** et un peu de **concentré**.

Rajouter un ou des **légumes** de saison (courgettes passées d'abord à la poêle avec de l'huile et de l'ail, carottes, choux, blettes, choux fleurs, céleri, persil, courges...) et des **aromates** : un bouillon de légumes, du Tikka Massala, cumin, paprika, curcuma...

Laisser mijoter le tout. A côté, cuire des petites pâtes.

Dans un bol et avec une louche, on dépose la soupe (en gardant le jus), on ajoute quelques pâtes par-dessus. On peut les agrémenter de pecorino, parmesan ou gruyère pour ceux qui préfèrent ...

Et c'est prêt !

(et c'est bon !)



El'Gazette

Journal publié par l'association El'Gagette.

Siège social : 15 rue de la Providence 59100 Roubaix

N° SIRET : 842 503 948 000 23

Directeur de la publication : Vincent Cahour

Ont participé à ce numéro : Françoise Colonge, Jérôme Lebrun, Anne Macou-Lescieux

El'cagette est soutenue par:

