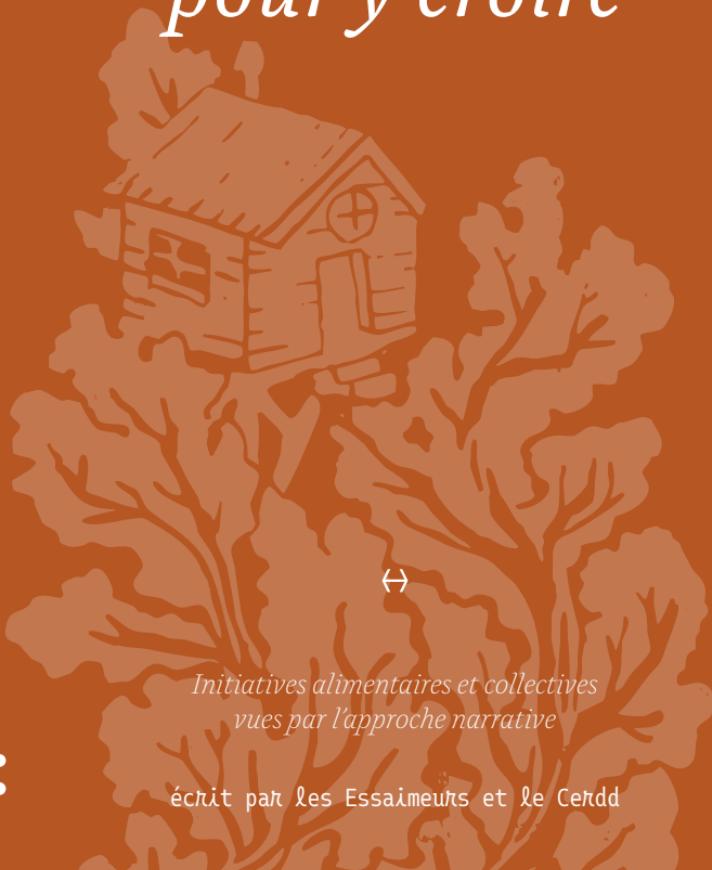




4 + 1

# histoires *pour y croire*



*Initiatives alimentaires et collectives  
vues par l'approche narrative*

écrit par les Essaimeurs et le Cercle







En pénétrant dans notre cerveau,  
les fictions le forment et le transforment.  
Plutôt que nous ne les fabriquions,  
ce sont elles qui nous fabriquent.

NANCY HUSTON, *L'Espèce fabulatrice*



## **Les auteurs**

### *Les Essaimeurs*

C'est l'histoire d'associations qui se connaissent depuis longtemps, chacune avec des expertises complémentaires et réunies autour de valeurs fortes, qui, ensemble, ont eu envie de vivre une approche sensible de la transition alimentaire. Le collectif qui est né veut permettre aux initiatives et dynamiques existantes de s'émanciper des histoires dominantes et d'imaginer un avenir alimentaire souhaitable et joyeux.

Ouvrir de nouvelles perspectives par la coopération de tous·tes les acteur·trices du système, faire un pas de côté pour dégager de nouvelles pistes, rêver ensemble pour aller encore plus loin et plus vite. C'est le défi que se lancent « Les Essaimeurs ».

### *Le Cerdd*

Depuis 2001, le Centre Ressource du Développement Durable (Cerdd) outille et accompagne les acteur·trices de la région Hauts-de-France vers de nouveaux modèles de société et les incite à contribuer aux transitions économiques, sociales et écologiques dans les territoires. Dans cette histoire, le Cerdd a accompagné le collectif pour le former à l'approche de la mise en récit(s) des transitions.

Ce document est produit dans le cadre de l'appel à projet Démocratie alimentaire de la Fondation Carasso et d'un financement de la DRAAF Hauts-de-France.

## **Pourquoi une approche narrative?**

*Emmanuel Bertin, directeur du Cerdd*

En cette fin de premier quart de XXI<sup>ème</sup> siècle, face au dérèglement climatique, les transitions demandent beaucoup, beaucoup plus que des solutions techniques. C'est un véritable changement systémique qui est à mener. Il doit passer par des transformations culturelles, intimes et profondes de chaque individu et de chaque collectif de travail.

Dans son livre *L'espèce fabulatrice*, Nancy Huston nous démontre à quel point les récits font partie de notre ADN d'être humain. Ils sont intrinsèquement ancrés en nous et depuis toujours. Et si les approches narratives étaient un ingrédient supplémentaire de réussite pour mener ces transformations ?

Les approches narratives s'intéressent certes au déficit d'imaginaires que nous subissons (quel(s) imaginaire(s) de la sobriété ? De notre rapport à la richesse ?) mais surtout à la manière de conduire le changement vers une société durable.

La mise en récit(s) des transitions, telle qu'expérimentée par le Cerdd et la Fabrique des Transitions<sup>1</sup>, vise à une mise en mouvement solide et pérenne des êtres humains en faveur des transformations. Les initiatives qui inventent le nouveau monde doivent être mises en avant et les collectifs de travail qui les portent méritent d'être soutenus par une attention particulière aux récits des habitant·es, des collègues et des partenaires.

C'est ce qui s'est joué dans ces *4+1 histoires pour y croire* durant plus d'un an. Dans ces récits, nous nous sommes attachés à changer nos habitudes d'accompagnement de projet. Comment ? En décortiquant collectivement leurs trajectoires. En considérant les identités, évolutives, comme potentiel majeur de soutien de ces transitions. En déconstruisant les histoires dominantes pour mieux faire éclore les histoires alternatives : les histoires de société, de territoires, d'organisations, de collectifs et d'individus.

## *Comment lire cet ouvrage ?*

Cet ouvrage a été pensé comme un recueil de nouvelles.

Vous y trouverez, d'abord, l'histoire des Essaimeurs, le collectif d'acteur·trices de l'alimentation qui est parti, sous le prisme de la mise en récit(s), à la découverte de quatre initiatives alimentaires dans les Hauts-de-France. Cette première histoire est complétée par quelques points de repères sur la mise en récit(s) et par les enseignements qu'en ont tirés les membres du collectif.

Viennent ensuite les quatre récits d'initiatives. Les Essaimeurs sont partis en binôme ou trinôme pour les découvrir, les écouter et recueillir leurs paroles. Des personnalités, tonalités, approches narratives très différentes transparaissent donc dans ces récits. Elles sont le reflet d'expériences et de regards variés. Et c'est tant mieux.

Dans ces récits apparaissent également des didascalies : des notes rédigées par les auteur·trices, les membres du collectif Les Essaimeurs et le Cerdd, à votre intention. Elles marquent des points d'attention, donnent des informations complémentaires ou renvoient aux points de repères mentionnés en début d'ouvrage.

Ce recueil n'est pas le résultat d'un accompagnement sur la durée ni un processus qui se termine. C'est un point d'étape, une photographie, « un arrêt sur histoire ». Il a des imperfections, des manques, des disparités. Nous assumons cette liberté. Et nous vous invitons à en faire autant. Soyez libre de piquer, de revenir en arrière, de lire les récits d'une traite ou de les relire en portant attention aux didascalies.

## **Les Essaimeurs**

En 2021, sept associations qui travaillent autour de l'alimentation durable se lancent dans une aventure enthousiasmante mais inconnue : celle de mettre en récit quatre projets des Hauts-de-France sur la démocratie alimentaire. Avant de raconter ces quatre histoires, voici d'abord celle de ces Essaimeurs.

*Le récit du collectif  
par Antoine*

Il était une fois.

Ou, pour être tout à fait juste, il était une deuxième fois.

La première fois ne fut pas une histoire que nous avons réellement aimée. Le héros d'alors était un peu trop seul sur le devant de la scène et cette

*Parmi les histoires dominantes, on retrouve souvent celle du leadership. Le guide, l'homme ou la femme providentiel·le. Quid d'après son départ ? Les histoires alternatives sont celles qui nourrissent et font émerger des leadership collectifs, gages de pérennité.*

première histoire s'est terminée sans vraiment transformer ses personnages. Si nous voulions lui trouver une belle fin, nous pourrions tout de même

dire qu'elle a permis de faire comprendre à ses personnages que faire ensemble, ça ne suffit pas. Être un collectif, c'est plus complexe que ça. C'est plus profond. Plus nuancé. Plus organique. Ce n'est pas suivre un leader charismatique, ce n'est pas empiler les compétences de chacun·e, ce n'est pas juste «faire ensemble».

Et c'est là que commence la deuxième histoire.

Donc, il était une deuxième fois, dans les Hauts-de-France, des associations issues du monde de l'alimentation durable. Elles ont des noms aussi étranges et variés que leurs caractères : les Sens du Goût, Bio en Hauts-de-France, le Germoir, la MRES, A PRO BIO, De la graine à l'assiette, Qualimentaire.

Et pour être tout à fait précis, c'est plutôt l'histoire des salarié·es de ces associations qui se croisent souvent lors de réunions de PAT<sup>2</sup> (non ce n'est pas une nouvelle marque de plats en plastique réutilisables, ce sont les Projets Alimentaires Territoriaux). Elles et ils sont motivé·es. Chacun·e s'exprime, parle, débat, propose mille et une actions pour accompa-

<sup>2</sup>. Un P.A.T. est un label certifié par le ministère de l'agriculture qui invite les collectivités locales à mettre en place des politiques centrées sur l'Alimentation.

gner ces PAT : promouvoir l'agriculture et les aliments qui font sens, soutenir les agriculteur·trices et les artisan·es, accompagner les mangeur·euses vers leur bien-être, aider les structures à limiter le gaspillage alimentaire... Mais un truc cloche.

Elles et ils ne prennent jamais le temps pour mieux se connaître, pour échanger et construire des projets communs. C'est frustrant, les structures se mettent parfois même en situation de concurrence face aux appels à projets alors que toutes poursuivent le même objectif : accélérer la transition alimentaire sur les territoires. Mais le quotidien reprend le dessus, le temps file, le temps presse, le temps ne s'arrête pas.

Jusqu'à ce qu'un pangolin pointe le bout de son nez en 2020.

C'est une grosse pause dans les activités pour de nombreuses associations. Les chantiers participatifs, les ateliers de cuisine, les événements sont tous annulés, les uns après les autres. Chacun·e lève alors doucement la tête.

Quelques réunions émergent en visio. À travers les écrans, nous découvrons une forêt comestible à Amiens, un bureau épicé à Le Quesnoy, un tiers-lieu à Ambricourt ou une ville de Lille désertée : nous parlons de catalogue commun de formations, de

proposer des actions qui aillent au-delà des commandes des communes.

Au bout de quelques réunions, nous lançons notre première aventure collective : un dossier DLA<sup>3</sup> régional qui nous permettrait d'être accompagnés dans la structuration d'une offre de formation commune.

Première victoire, le dossier est accepté ! Notre accompagnement sera animé par Séverine et Soued du cabinet Simplexité. Elles nous parlent de dialogique<sup>4</sup> pour célébrer nos complémentarités. Elles nous aident à verbaliser le fait que nous voulons non seulement former mais surtout accompagner les acteur·trices des territoires. Elles nous permettent de révéler nos talents individuels : Noémie impulse et réseaute, Marie organise, Cathy assure le lien et le suivi, Laure veille sur nos valeurs, Antoine adapte, Sophie observe et synthétise, Hervé met en

perspective, Anne-Laure est toujours en veille sur de nouveaux outils, Camille pose et assemble les idées. Nous apprenons à reconnaître nos forces mutuelles et c'est réconfortant : tout le monde est important. Simplexité questionne aussi un frein potentiel dans notre collectif :

Nous sommes aussi ce que les autres racontent sur nous-mêmes, ce type d'exercice renforce indéniablement les identités préférées de chacun·e.  
(Voir page 25)

3. DLA : Dispositif Local d'Accompagnement animé par France Active et qui permet aux associations de bénéficier de temps d'accompagnement d'experts très divers.

4. Du grec *dialogikos*, qui se présente sous la forme d'un dialogue.

nous soignons tellement nos relations bienveillantes qu'il faudra être attentif·ve à ne pas mettre en second plan l'ambition de transformation des systèmes alimentaires. Il faudra être bienveillant·es ET exigeant·es. Nous vivons des temps d'échanges qui nous ravissent, tant par les sujets abordés que par la qualité de nos relations. Chacun·e prend soin des autres et c'est très motivant.

Le collectif se crée autour de ce début d'histoire commune et d'une confiance mutuelle. Nous sommes tous·tes très heureux·ses de passer ces journées de réflexions entre pair·es. C'est une étape incontournable de la coopération.

C'est bien beau tout ça. Maintenant, il va falloir passer à l'action ! D'autant que la période COVID est terminée (ou presque). Et surtout, nous sommes des salarié·es, il nous faut être productif·ves et créatif·ves.

C'est aussi la fin de l'accompagnement, le jeune collectif doit très vite prendre son envol tout seul, comme un grand. Allez hop, nous nous attelons à répondre à un appel à projets. Un dossier à monter ? C'est une partie de nos cœurs de métiers, ça ne va pas être compliqué. Pourtant, c'est à ce moment-là qu'arrivent les premiers doutes : est-ce que notre collectif ne vient pas en concurrence avec nos

On coopère d'abord par intérêt (amorcer les choses) puis par les liens qui ont été tissés (faire perdurer le collectif)

propres structures ? Si le collectif capte des subventions qu'on se partage à sept structures... Est-ce que, finalement, nous n'allons pas y perdre ? Et comment prendre ces décisions ?

Ces questions nous font perdre du temps. Ce temps précieux, qui file, qui glisse. Il est trop tard pour répondre ensemble à l'appel à projets. Chacun y répond donc de son côté.

Nous rebondissons sur un autre appel à projets pour lequel le travail en consortium est primordial : nous n'aurions jamais pu y répondre tout seuls. Les claviers s'activent, les mains collaborent sur un document en ligne. Noémie met le dernier coup de vernis et le dépose à la fondation Carasso.

Victoire (deuxième) ! Il est accepté. Nous partons alors dans une nouvelle aventure : celle de la mise en récit(s) de projets de démocratie alimentaire.

Récit alternatif :  
dans cet esprit de  
coopération, les  
professionnels-experts  
se font assez confiance  
pour s'avouer ignorants  
et apprendre ensemble.

Le collectif s'allie pour cela aux complices du CERDD qui vont nous guider pour ce projet. Ouf, nous sommes de nouveau accompagnés !

Quasiment en même temps, la bienveillante DRAAF<sup>5</sup> Hauts-de-France soutient un projet

<sup>5</sup>. DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

d'événement collectif pour fêter l'alimentation durable sur les territoires (troisième victoire) !

Deux projets si vite... Est-ce que nous réussirons à tout faire ? Et tout faire bien ? Au fait, c'est quoi exactement la mise en récit(s) ? Quelqu'un sait ? Non ? Et il va falloir travailler notre communication. Et structurer notre gouvernance. Et continuer à travailler. Et s'organiser. Et... Bon, nous nous regardons, nous nous sourions, nous respirons. Partons à l'aventure ! Qu'elle soit joyeuse, savoureuse et durable !

Être en collectif permet d'agir ailleurs que dans les missions de nos associations. Le collectif nous fait explorer des actions que chaque association, seule, n'aurait pas portées. Il sort aussi les salarié·es de leur cœur de métier, de là où chacun·e est reconnu·e et compétent·e. Nous nous rendons compte que si nous voulons participer à la transformation du monde, il va falloir nous transformer nous-mêmes, sortir de notre zone de confort. Sans transformation, pas de transition alimentaire. C'est là l'une des valeurs ajoutées du collectif : il nous rassure vis-à-vis de ces prises de risques et ouvre de nouvelles opportunités.

Je ne vous ai pas résitué dans le temps. Nous sommes désormais au printemps 2022. Nous avons du pain sur la planche et tout vous raconter

semble compliqué. Alors je vous propose de faire un saut dans le temps... zzzz... frfrfrfrr... Nous voilà en octobre 2023 ! Qu'avons-nous appris de nos aventures communes et de cette fameuse mise en récit(s) ?

D'abord que la mise en récit(s) n'est pas que du storytelling. Ça, c'est l'arbre qui cache la forêt ou le brocoli qui cache les romanescos. Au début, nous étions dans la brume. C'était le flou pendant pas mal de mois pour comprendre les concepts et les manières dont ils s'imbriquent : gouvernance collective, évaluation (où l'important ne se compte pas toujours mais se raconte), communication sincère, récits dominants, récits alternatifs et libérateurs... Beaucoup d'apports théoriques. Confrontons-les à la vraie vie ! Nous passons très vite à l'action en allant tester des outils sur des expériences qui nous semblent inspirantes. Et ça marche.

Le plus marquant fut qu'individuellement, il était toujours difficile de se dépêtrer de nos œillères de récits dominants. Lorsque nous accompagnions, chacun·e, la mise en récit(s) des projets que nous avions sélectionnés, nous avions toujours l'impression d'y voir des projets fragiles.

Mais quand le collectif se rassemble, la magie opère. Ensemble, on prend du recul. Les faiblesses apparentes sont vues comme des innovations, des tentatives de changement de paradigme. Toutes ces

histoires luttent contre des vents dominants, mais elles sont fortes, inspirantes, résilientes.

Je n'en dis pas plus ici, vous les lirez dans les pages suivantes.

Le deuxième grand apprentissage est issu du festival de l'alimentation durable. Sujet plus compliqué. Nous avions trouvé un territoire motivé pour l'accueillir : la Pévèle. Nous y avons rencontré Hélène, une chargée de mission alimentation très engagée, motivée, enjouée. Nous avons fait des équipes pour avancer, mais nous ne sommes pas allé·es plus loin dans la gouvernance, la gestion de projet, le suivi financier... Alors que l'événement arrivait à grand pas, nous travaillions de façon hachurée. À trois jours de l'échéance, nous n'avions que douze inscrits... Nous avons alors décidé collectivement de le déprogrammer. Tout était presque prêt mais les conditions n'étaient pas réunies pour qu'il soit démonstrateur. Premier vrai échec collectif? Peut-être qu'effectivement, sur la base de la confiance mutuelle et de la bienveillance, nous avions été trop légers sur le cadrage et la coordination. La communication autour de l'événement nous a échappé et nous n'avons pas pu la rattraper. Nous nous sommes expliqué·es tout cela posément. Aujourd'hui, nous sommes prêt·es à reprogrammer le festival en étant bien meilleur·es. C'est ça aussi être résilient·es.

Troisième grand marqueur : grâce à un nouveau DLA, nous nous choisissons un (nouveau) nom, un logo et un discours. Les Essaimeurs sont présentés

Les quatre institutions se sont en effet rendues compte qu'elles demandaient de la coopération alors qu'elles-mêmes ne coopéraient pas. Elles ont ainsi, et elles aussi, créé leur propre collectif. Qui a dit que les services de l'Etat n'étaient que des silos descendants ?

lors du CRALIM (Comité Régional de l'Alimentation) 2023. C'est un moment émouvant et nous verrons dans le futur s'il a été important. Face à l'assistance, quatre services de l'Etat (DRAAF, DREETS<sup>6</sup>, ARS<sup>7</sup>, ADEME<sup>8</sup>) présentent également la création de leur collectif. Les planètes s'alignent. Trois jours après le CRALIM, un rendez-vous est pris pour une rencontre entre nos deux collectifs.

Le chapitre s'arrête ici... Que va-t-il se passer lors de ce rendez-vous ? Comment chacun·e va-t-il s'approprier la mise en récit(s) pour être plus pertinent·e et profond·e dans ses actions de terrain ? Comment l'événement «ajourné» va-t-il devenir un temps fort et stratégique pour le territoire qui l'accueille ? Je ne sais pas vous, mais moi, j'ai très envie de connaître la suite. Peut-être dans un deuxième tome de *4+1 histoires pour y croire*, qui sait ?

<sup>6</sup>. DREETS : Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités.

<sup>7</sup>. ARS : Agence Régionale de Santé

<sup>8</sup>. ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie.

## **Quelques points de repères**

### *L'arbre qui cache la forêt*

La mise en récit(s) des transitions est une démarche globale et continue. Elle relève d'un projet politique, qui défend une vision optimiste de l'avenir et une approche humaine sensible. Elle n'est ni cantonnée au storytelling ni à la production de documents écrits - c'est cela, l'arbre qui cache la forêt.

Cet « arbre » est cependant fondamental pour contribuer à un grand récit des transitions face aux récits dominants (effondrement, technosolutionnisme...). Et si votre « arbre » ne crée pas ce grand récit, ce sera sans regret car il a une autre vertu : se donner plus de chances d'attirer des ressources vers vous grâce à la publicité que vous aurez réalisée.

En vous engageant dans une démarche de mise en récit(s), vous cherchez à consolider vos collectifs de

travail, vous ouvrez de nouveaux horizons et contribuez à un grand récit optimiste et inclusif.

Avec les Essaimeurs, nous avons expérimenté un chemin, pour découvrir les autres arbres qui composent la forêt cachée.

1. La mise en trajectoire. Retracer le parcours d'un projet, d'un territoire, pour comprendre, se résituer dans le tourbillon de ce siècle, construire une vision prospective partagée, confronter les histoires, trouver les résonances... C'est souvent le premier pas à engager.

*Quelles valeurs fondent le projet ? Ont-elles évolué ? Quelles ont été les ruptures, les pépites ? Comment avons-nous vécu ces moments ? Quelles ressources détenons-nous ? Quelle est notre vision de l'avenir ? Parvenons-nous à nous détacher de l'ancien modèle ?*

2. La communication sincère. Nos projets de transitions sont insuffisamment connus et racontés. Faisons du *storytelling* ! Mais avec des garde-fous pour s'ouvrir aux récits alternatifs et éviter le « washing ». C'est une corde raide : communiquer sur un nouveau monde qui s'ouvre, tout en évitant de recréer des récits dominants qui enferment.

*Comment communiquons-nous ? Est-ce que l'on se base sur le réel ? Des personnes extérieures (habitant·es,*

*élu·es...) peuvent-elles faire partie de l'histoire ? Quels ingrédients pour raconter une transition ?*

3. L'implication des habitant·es ou des salarié·es.

Au-delà de simples dispositifs de participation ou de consultation internes, la mise en récit(s) porte l'idée de démultiplier les espaces et les méthodes permettant l'implication réelle de chacun·e. Tout individu, avec ses récits contradictoires, ses histoires, ses coups de gueule, doit pouvoir s'exprimer et être entendu. Une façon de permettre aux habitant·es de s'engager pour redevenir auteur·trice de leurs propres vies, de trouver un chemin « préféré », de construire un environnement qui permette l'expression de nouveaux modes de vie justes.

*Avons-nous évalué collectivement nos dispositifs participatifs actuels ? Sommes-nous formé·es au dialogue ? Avons-nous des dispositifs de reconnaissance de l'engagement ? Avons-nous des dispositifs d'écoute et de réception des critiques ?*

4. Le pilotage par la coopération et le sensible. Travailler dans les transitions rime de plus en plus avec perte de sens, éco-anxiété, burn-out. Or, le travail est fondamental ! Il faut s'y intéresser avec minutie car c'est lui qui crée de la valeur. La mise en récit(s) s'attache à sortir des silos, à dépasser la coordination, à s'engager dans la coopération. Il s'agit de re-

voir les organisations pour revenir sur les processus de travail, les conflits et les souffrances. Objectifs : réduire l'écart entre le prescrit, le réel et l'idéal, pour améliorer les processus de travail, révéler les valeurs immatérielles créées et reconnaître l'engagement.

*Avons-nous des espaces de réflexivité dans notre organisation ? Quelle est notre posture dans notre rapport aux autres ? De quelles manières j'intègre, avant mes décisions, les contraintes des autres et la compréhension des intérêts des autres ?*

5. L'évaluation. La mise en récit(s) permet d'évaluer ce que l'on produit : en ce sens elle offre un espace pour revenir sur des histoires vécues, se dire comment on les a ressenties, et en dégager collectivement des perspectives. Ce qu'on a voulu faire, ce qu'on a vraiment fait, ce qu'on voudrait faire à l'avenir en corrigéant ce qui doit l'être. En mettant à nu les vulnérabilités, les erreurs, les échecs, dans un espace collectif qui sécurise leur expression, on se rend compte qu'on est tous égaux et on trouve des modalités pour mieux coopérer, gagner en confiance, en capacité d'agir.

*Comment faire apparaître les bénéfices immatériels d'un projet (confiance, engagements, effets boule de neige, etc.) ? Comment impliquer tout le monde dans l'évaluation ?*

## *Prendre du recul sur les histoires et leurs impacts sur nous-mêmes*

La Fabrique narrative<sup>9</sup> nous apprend que nos identités sont forgées par les histoires que nous racontons.

Or, les histoires dominantes peuvent abîmer nos identités. À grand renfort de storytelling et de marketing, ces histoires dominantes prennent une telle place que nous en oublions qu'elles influent sur nos identités et nos actions. Et ces histoires existent à toutes les échelles : celle de la société, des territoires, des organisations ou des individus.

Clairement, il y a des histoires qui nous enferment, d'autres qui nous libèrent. Pour cela, l'enjeu est donc de réussir à s'engager dans des identités préférées dans nos professions, dans notre quotidien, dans la vie en général.

Par exemple, le consumérisme est une histoire qui nous enferme et nous place en posture passive. L'agroécologie, elle, est une histoire qui nous libère, qui nous permet de redevenir auteur·trice de notre vie, de retrouver la maîtrise. Un territoire rural qui ne peut se développer est une histoire qui nous enferme. La dynamique Rev3 du territoire de Fourmies dans le Nord est une histoire qui libère. En vous y penchant un peu, vous trouverez facilement d'autres

<sup>9</sup>. Voir ressources page 78

exemples concernant vos propres organisations et votre moi intime.

La déconstruction des histoires dominantes devient donc cruciale pour les mettre à distance et se donner une chance de faire émerger les histoires alternatives, cultiver de nouvelles identités qui soutiennent de nouveaux projets. On voit bien, alors, pourquoi nous répétons qu'un des leviers des transitions réside dans les approches collectives de coopération : pour mieux distancier les récits qui ferment, déconstruisons et cheminons ensemble !

On comprend aussi pourquoi nous disons qu'il faut s'intéresser au travail. Il y a un enjeu à déconstruire les histoires de problèmes dans des collectifs qui souffrent, chez des personnes qui se heurtent à des difficultés alors que leur travail est précieux. L'éco-anxiété, la perte de sens ou la radicalisation, par exemple, peuvent constituer des nuages noirs sur lesquels on bute sans espoir d'aligner nos identités (valeurs, croyances, compétences, rêves, ...) avec nos actes.

### *L'artistique, vecteur de récits et d'engagement*

Les arts et la culture sont intrinsèquement de nature à susciter des émotions. Dans le mot « émotion » apparaît le mouvement, la motivation et l'en-

gagement. D'ailleurs, ces mots ont la même origine étymologique, *movere*, qui signifie « mouvement ».

La diversité des arts est un atout pour toucher et mettre en mouvement une grande variété de publics. Certain·es sont plus touché·es par l'image, d'autres par le son, par le dessin, par le spectacle, etc.

Les histoires qui suivent n'ont pas utilisé ce moyen particulier mais il nous semblait important de le rappeler ici.

Vouloir toucher une variété de personnes pose la question des livrables. À la fois dans leur forme (vidéos, écrits, spectacles, podcasts...) et dans leur nombre : leur diversité nourrit des formes originales de dialogue. Mais, cela demande aussi de s'intéresser d'abord aux processus de production avant la finalité. La dimension artistique et sensible est ici importante pour faciliter la mise en mouvement et la motivation par l'émotion.

## **La mise en récit(s) des projets : qu'est-ce qu'en tire le collectif ?**

«*J'étais enthousiasmé par le sujet de la mise en récit(s) mais j'avais plein de questions sur la façon dont ça allait se mettre en place.*»

«*Pour moi, c'était un concept flou. Je n'y comprenais rien. La concrétisation par la posture d'enquêtrice a enclenché la mise en mouvement.*»

«*Je ne me sentais pas du tout outillé et légitime pour accompagner les territoires dans la mise en récit(s). Est-il pertinent de parler d'accompagnement ? Être en collectif m'a rassuré sur ce "saut dans le vide".*»

«*L'accompagnement qu'on a eu avec Séverine et Soued m'a permis de comprendre qu'on était tous légitimes. On est tous des personnes, on est tous différent·es, on apporte tous quelque chose de différent. Et le fait de l'avoir révélé,*

*exprimé ensemble, on sent que nos identités sont respectées. C'est ça qui permet la joie. »*

*« Ça nous a demandé beaucoup de temps. Se connaître, échanger, comprendre. Il faut s'acculturer aux concepts et faire ensemble. C'est pas toujours facile, et c'est même parfois très lent. »*

*« Lors d'une de nos journées de partage, on s'est raconté où on en était. On arrivait tous dépités, les histoires patinaient. C'était la loose. On n'a pas fait grand chose, on ne comprenait pas vraiment ce qu'on faisait, ni quelle posture on devait avoir. Noémie a beaucoup parlé d'écoute. L'écoute que les autres avaient sur un projet m'a permis de le voir autrement. "Là, il y a un truc à creuser." "Là, tu te rends compte de ce que tu viens de dire ?" Et petit à petit, le mur infranchissable qu'on avait devant nous se transforme en forêt riche et dense à explorer. »*

*« Par un postulat d'écoute active et de révélation, la mise en récit(s) met au cœur de son travail l'humain et le sensible. Mais en touchant ces dimensions, nous avons aussi touché nos limites. Les dimensions du sensible, parce qu'elles révèlent aussi les identités abîmées, sont sources de richesses mais à manier avec précaution. »*

*« Aujourd'hui, dans le collectif, on est plus attentif aux autres "là c'est trop flou pour X", "là c'est trop cadré pour X". Et on a vu les limites de chacun·e se révéler aussi. »*

*« Aujourd’hui [en parlant de la réunion finale de partage des récits], c’est une sorte d’aboutissement de ce que je n’ai pas compris pendant de nombreuses réunions. Quand j’ai écouté les récits, j’ai été émue de toutes ces belles choses échangées, de toutes ces histoires. Il y avait beaucoup de chacun·e d’entre vous dans ce que vous racontiez : vous parliez des autres en parlant de vous aussi. »*

*« J’ai changé de point de vue dans ma façon de réfléchir. Le terme “récit dominant” notamment m’a ouvert les écouteilles. J’avais l’intuition de ces récits, le fait de mettre des mots dessus a été une vraie révélation. Maintenant, des récits dominants, j’en vois partout ! »*

*« J’ai vraiment une grande confiance dans ce collectif. S’il doit s’arrêter, ça ne me fait pas peur du tout. Le récit qui s’est noué entre nous va au-delà des gens. Si ça s’arrête, ça aura été une belle expérience. »*





## **LA FORÊT COMESTIBLE**

*Ou l'histoire des lutines et lutins d'Aragone*

Haute comme trois pommes, Léa nous le dit simplement : « *Ici, c'est un lieu où tout le monde peut venir et revivre avec la nature.* » C'est un endroit où l'on accueille aussi des enfants en difficulté. Un endroit au sein duquel on apprend à ne pas confondre racines et branches, « *ici, on apprend l'écologie !* » nous dit un petit garçon au sourire fendu par les dents du bonheur. Une autre petite lutine nous susurre avec gourmandise « *Ici j'aime bien tout ce que l'on a fait aujourd'hui !* » Ici ? C'est la Forêt Comestible d'Aragone à Amiens. Un lieu singulier, une terre d'émancipation et de construction d'un nouveau monde aux confins des hortillonnages amiénois.

Cette terre, elle est mise à disposition par l'association « Les Terrasses de bords de Somme » et

conquise rapidement par les cerisiers Napoléon et autres espèces fruitières. Des chantiers participatifs se développent pour aménager, planter, entretenir, apprendre. Littéralement, une forêt qui se mange. Les espèces fruitières se déploient dans un environnement d'un hectare et demi, dominé par une biodiversité abondante : insectes auxiliaires, faune et flore complémentaires, diversité salutaire... On y chemine pour comprendre mais aussi pour s'émouvoir de la beauté et de la perfection de la nature en cours d'épanouissement.

Dans cette biodiversité, des hommes et des femmes y jouent un rôle particulier. C'est un lieu que tout le monde peut fréquenter pour rêver, se détendre, cueillir des fruits, des légumes ou encore apprendre en contribuant à la gestion de la forêt. Ici, il s'y passe beaucoup de choses grâce à un collectif de bénévoles. Il y a Bahdja, la présidente de l'association « De la graine à l'assiette », Sylvain le volontaire, Coline la journaliste et aussi Laure, la salariée de l'association « Graine à l'assiette », professionnelle tout autant que bénévole vu le temps passé dans ce projet...

Mais ce lieu porteur de sens fait face à des vents contraires, ceux de l'individualisme et des incivilités. La Forêt Comestible va-t-elle délivrer sa promesse ? Celle d'un monde nouveau où les liens

et la coopération sont plus importants que la finalité, celle d'un modèle susceptible d'être répliqué ? Les enfants l'ont dit, c'est un lieu où l'on apprend l'écologie, où l'on retrouve notre lien à la terre, c'est un endroit porteur d'espoir. Cette promesse est donc essentielle !

En 2022 et 2023, pour découvrir et mieux comprendre cette forêt, trois enquêteur·trices, Anne-Laure, Emmanuel et Hervé, s'embarquent dans son exploration narrative.

L'enquête démarre par un exercice de mise en trajectoire de la Forêt Comestible avec quelques protagonistes. Papier A0, feutres de couleurs, pictogrammes à coller, une heure trente pour retracer la vie du projet et ses prolongements à venir. Très vite, on apprend beaucoup de choses. Tout d'abord que cette aventure a commencé par un grand banquet anti-gaspillage alimentaire. C'est à ce moment-là qu'a émergé l'idée d'une forêt comestible. Se sont enchaînés la création d'un collectif, des visites de terrains, un plan, une base scientifique, une présentation, des recherches de financements, une plateforme de dons, etc. Et après quelques bières et jus de pommes partagés, le projet s'est implanté joyeusement. Ces souvenirs exprimés aujourd'hui rappellent les valeurs fondatrices qui occupaient les

Nancy Huston dit que  
c'est lors d'événements  
et de rituels que de  
nouveaux récits émergent.

conversations d'alors. Les mots fusent : récup', économie circulaire, coopération, sobriété dans les matériaux (mais pas dans la convivialité), réappropriation des savoirs, inclusion sociale, circuits courts, mobilisation des compétences. L'un des bénévoles autour de la table n'avait plus en tête ce socle qui

Cet exercice est présenté page 22.

Si les valeurs d'un projet existent, elles ne sont pas forcément partagées et connues par le collectif.

constitue ce qui est important pour le projet. Revenir sur la trajectoire permet de revisiter ces valeurs, de renégocier l'identité du projet ou du groupe. C'est important parce que, parfois, on les perd ou on ne les exploite pas suffisamment.

Dans l'histoire de la Forêt Comestible, les péripéties ne manquent pas. Comme dans toutes les forêts, de nombreuses histoires y prennent racine. Un jour, la cabane en bois de récup' brûle. Acte de vandalisme gratuit que le groupe paie lourdement de déception et de colère. De cet épisode naît un sentiment de fierté et de capacité à rebondir. Prendre ce recul historique a permis de se rappeler ce que le collectif fut à cette période : résilient. S'il le fut un temps, il peut l'être de nouveau aujourd'hui, face à l'adversité, mais avec quelles ressources ? La discussion ne permet pas d'aller plus loin mais elle réancre certainement ce sentiment de fierté partagée. Le « Roi de la récup' » et les autres étaient là pour aider. On y apprend que le gars de la mairie est une sacrée ressource alors que l'histoire dominante fai-

sait dire que la mairie était peu aidante dans ce projet. Nous en profitons pour faire le point sur les ressources humaines : elles sont nombreuses mais intermittentes.

C'est avec le « Collectif des Faiseux de Copeaux » que la cabane fut reconstruite lors des Rencontres Charpentées en 2022. On apprend qu'une méthode utilisée alors pour cette reconstruction pourrait être utile par ailleurs : le travail-transmission en trio. Un expert, un apprenti et un débutant passent la journée ensemble autour d'un chantier. Certainement une façon très efficace d'apprendre et de transmettre.

Le dessin de trajectoire sur format A0 nous amène ensuite à entrevoir les perspectives et les rêves. « On va muscler la com' », « on va essaïmer à Étouvie, Abbeville, Amiens, ... » Essaïmer est une bonne idée mais nous nous rendons compte que le collectif ne dispose pas de méthode ou de routine d'évaluation avec les bénévoles. D'autant que les discussions ont mis en exergue ce qui préoccupe depuis longtemps le noyau dur : les pratiquant·es de la forêt sont dans une posture de consommateur·trices plus que de contributeur·trices – le lieu reste soumis aux incivi-

Cette histoire alternative montre qu'on coopère souvent d'abord avec les individus avant les organisations.

C'est une pépite de cette histoire : l'exercice de mise en trajectoire révèle une ressource insoupçonnée dans le collectif ! Une méthode de travail collectif et apprenant, qui peut être utile pour les nombreux chantiers de la Forêt

lités, ce qui n'est pas de nature à rassurer de potentiels partenaires.

On ouvre la boîte de pandore. Les problèmes se raccordent. La forêt constitue souvent un refuge pour les sans-abris en déperdition, ce qui provoque des dégradations régulières (déchets, casse, incendie, etc.). Le lieu est soumis aux incivilités. Les bénévoles s'impliquent mais chacun·e dans son coin. Les idées fusent mais atterrissent souvent dans la besace de Laure, la « salariée-trop bénévole ».

Le « chacun·e dans son coin » est un constat partagé par les protagonistes de la mise en

Mettre en trajectoire un récit permet aussi d'en révéler les faiblesses.

trajectoire. Il n'existe pas de « retour sur chantier ». Il n'y a pas d'espaces pour les discussions qui permettraient d'évaluer les

effets du chantier sur la forêt, sur le collectif, sur les individus. Peu d'espaces pour reconnaître et valoriser le travail accompli. Peu d'espaces pour permettre de rêver à la suite.

L'écoute active permet de déceler les histoires alternatives : ici, la cabane végétale propose une histoire scintillante.

Au milieu de toutes ces voix moroses, Bahdja nous susurre une histoire. Lorsque la Forêt Comestible a proposé un chantier collectif autour de la création d'une

cabane végétale, tout le monde a travaillé ensemble, c'était joyeux, « *c'était un bon moment !* ». Et si cela était une piste pour cultiver l'aventure collective, ouvrir des espaces de discussion pour

revenir sur les chantiers, évaluer les effets, les externalités positives du projet? Cela pourrait permettre de reconnaître l'engagement de chacun·e, de fidéliser les bénévoles, de générer de nouveaux projets, de débattre de l'œuvre en construction à cet endroit unique. Ah, la puissance des histoires préférées...

Une autre histoire de problème s'invite dans l'échange : la charge de travail importante qui revient à Laure, la salariée. Trop bénévole ! Les réunions se font chez elle. La frontière entre vie personnelle et professionnelle est ténue, elle pourrait insidieusement altérer la qualité du travail. La question de la répartition des tâches est au centre des discussions ainsi que la capacité de chacun·e à faire confiance, à déléguer. Les enquêteur·trices ne voient, dans ce récit, aucun espace de discussion institué sur ces sujets. Écouter les récits des collègues, voilà une piste intéressante.

Quelques mois plus tard, en 2023, les enquêteur·trices revoient Laure, Coline et Sylvain à Amiens, au Quai de l'Innovation. « *Quelles nouvelles dans la mise en récit(s) de la Forêt ?* » lancent-elles et ils joyeusement. « *Pas grand-chose* », répond sobrement Laure.

Lorsque l'on revient sur le récit d'un projet, il y a de fortes chances que des histoires de « travail » émergent. C'est l'occasion de s'intéresser finement à celui-ci et de consolider une équipe.

Mouais. Les enquêteur·rices ne sont pas convaincus. Au fil de la conversation, elles et ils collectent des indices qui montrent, au contraire, que le projet évolue.

Indice n°1 : Laure est devenue « Étoile du développement durable des Hauts-de-France » signe de reconnaissance des lecteurs de la presse régionale. La Forêt est mise à l'honneur ainsi que la « salariée-trop bénévole ».

Indice n°2 : les conflits de voisinage sont encore présents, le projet et ses valeurs gênent. Ces frottements sont le témoin d'un monde qui bouge (c'est la vision optimiste que nous proposons).

Indice n°3 : des réunions internes sont programmées, quatre ont même eu lieu. Elles ont permis de mettre à plat les conditions de mise en œuvre du projet, d'étudier les dimensions de sa mise en récit(s) et quelques perspectives concrètes. C'est un groupe de huit personnes, capables de supporter l'enchaînement des réunions, Coline, Laure, Bahdja, Jérôme, Marie, Sylvain, Nathalie et Marije, les huit mousquetaires, les huit bûcheron·nes de la Forêt Comestible ! Tous et toutes repartent de ce qui leur plaît dans ce projet, puis expriment ce qu'ils et elles aimeraient changer. Les discussions ont permis de faire le point sur les ressentis et les envies de cha-

cun·e mais aussi sur le sujet de la charge de travail, la coopération, la répartition des missions et des potentiels effets du travail sur chacune et chacun. Voilà l'expression des « récits des collègues » !

Concrètement, trois décisions pour mettre en récits la Forêt Comestible d'Aragone ont été prises.

Première décision : revoir la communication pour qu'elle soit claire, sincère et efficace. La question de l'utilisation des mails envers les adhérent·es et autres utilisateur·trices de la Forêt a toujours été problématique. Malgré tout, le volet numérique sera revu à travers le site, les réseaux et l'organisation pour répondre aux mails. Il est décidé de co-écrire un livret d'accueil afin de mieux transmettre le sens du projet et d'expliquer comment chacun, chacune peut mieux s'impliquer. La question de l'accès aux récoltes y sera décrite. Des panneaux explicatifs sur site seront finalisés pour mieux informer et générer le respect du lieu. Un « Palette-Journal » va aussi être créé. Basé sur le concept d'économie circulaire (tiens, tiens, comme par hasard !), c'est un journal géant à quatre faces, construit avec des palettes. Sur chaque face, deux pages de journal, modifiées tous les trimestres ou semestres avec des portraits de bénévoles, une présentation des chantiers et des possibilités d'engagement de chacun·e, les coups de projecteurs que font les autres sur la Forêt (médias,

Concevoir ces chantiers comme un rituel mettant en valeur la joie de vivre et du partage.

Penser à ciselier la clôture pour recueillir les ressentis (Qu'est-ce que j'ai aimé? Est-ce que j'ai appris des choses? Découvert des gens? Quelles émotions m'a offert la Forêt?, etc.). Avoir un moment de réflexion et d'ancre de la journée permet de consolider les ressentis, de qualifier les résonances entre les participant·es (j'ai vécu ou ressenti la même chose) et donc de fidéliser à long terme.

sites partenaires...), des verbatims des enfants et bénévoles....

Deuxième décision : concevoir différemment les chantiers. La communication, revisitée, sera plus claire et permettra de fidéliser les participant·es. Douze chantiers sont prévus (les récits de la mythologie grecque sont puissants, les douze travaux d'Hercule traversent les âges!), chaque dernier dimanche du mois, à des horaires différents selon les saisons. Des chantiers thématiques auront lieu deux fois par an pour nourrir le travail collectif (retrouver l'effet « cabane végétale »). Un chantier sur les mousses semble se profiler.

Troisième décision : pour coordonner tout ça, une nouvelle organisation se profile. Cinq groupes pérennes sont identifiés avec des binômes de personnes référentes qui gèrent la circulation d'informations et l'organisation des missions. Les personnes qui ne choisissent pas de groupe sont les

La mise en récit propose d'aller encore plus loin en organisant régulièrement des espaces pour revenir sur les vécus. Objectifs : modifier les modalités de travail, reconnaître +

« faiseuses » et les « faiseux ». Le mode de décision se fait par consentement. Deux réunions importantes viendront rythmer cette organisation : la réunion de planification et la réunion festive en fin d'année.

Après ce chouette travail des huit Mousquetaires, les effets sur le projet se feront ressentir. Nous ne pouvons pas nous empêcher de partager, nous aussi, plusieurs pistes enthousiastes de nouveaux chemins à défricher. Penser les méthodes (c'est parfois très simple) pour recueillir les effets du projet chez chacun, chacune. Collecter les verbatims et les mettre en avant au vu de tous·tes. Poursuivre et accentuer la visibilité des chantiers ainsi que le sens de ce projet. Cultiver le fait que la Forêt est un lieu où l'on peut apprendre (les chantiers collectifs). La Forêt peut permettre de devenir Maître·sse Composteur, Maître·sse Mousses, Maître·sse planteur... C'est valorisant, c'est attractif. Cela demande de mettre en récit des portraits notamment.

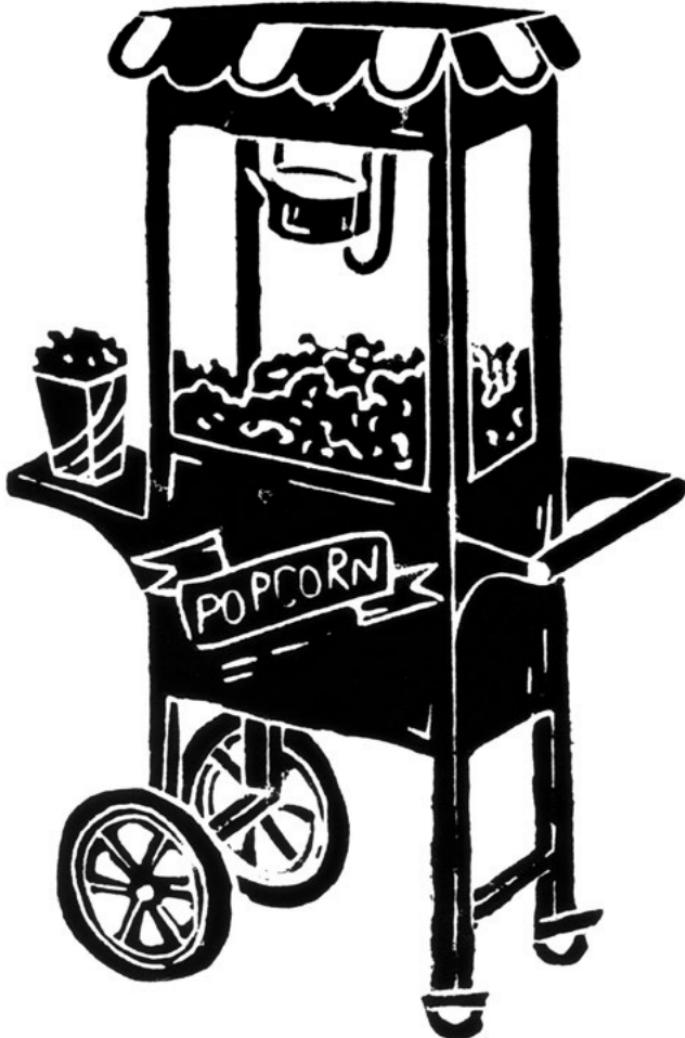
Nous repartons dans nos contrées, alors que la brume produite par la Somme sur l'Île de Sainte-Aragone s'estompe doucement. Les cerisiers Napoléon tranchent dans l'air ambiant avec leurs délicates tâches rouges. Laure, notre « salariée-trop-bénévole », elle, part vers une nouvelle aventure pour une autre forêt avec un four à pain. C'est une dévelopeuse, c'est ainsi.

Le socle d'Aragone a encore besoin d'être consolidé mais ce sont les bénévoles qui s'en chargeront. Un

*l'engagement de chacun·e et nourrir la motivation, fidéliser les bénévoles, évaluer les effets du projet (au-delà des chiffres) et se donner l'occasion de rêver à d'autres projets.*

réseau de Forêts Comestibles des Hauts-de-France est peut-être en train d'émerger. C'est la méthode des stolons ! Inexorablement, les valeurs de la forêt d'Aragone vont peut-être s'imposer. En tout cas, cela présage de beaux et conviviaux moments pour les lutins et les lutines des écoles tout comme pour les bénévoles.





## **LA CABBALR**

*Ou l'histoire d'un ciné-débat qui fait des vaguelettes*

En tant qu'enquêtrice de la mise en récit(s), je vais vous raconter l'histoire d'un « germe prometteur » repéré auprès d'un groupe de citoyen·nes sur un territoire en Hauts-de-France. Je vous le dis d'emblée : je suis à la fois enquêtrice ET partenaire du projet. Mais mon intention, sincère, est de vous raconter le chemin d'une transition infusée par cette fameuse mise en récit(s).

C'est l'histoire, donc, de la rencontre d'un petit groupe de citoyen·nes, du territoire de la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay, Artois Lys Romane. En plus court : la CABBALR. Un territoire incarné ici par une technicienne-couteau suisse, Sandrine du service aménagement, et son élu M. Leconte. Tous deux sont entourés d'une ribambelle

d'associations bienveillantes telles qu'A PRO BIO, Bio en HdF, l'ANDES<sup>10</sup>, Méloko, Prévert... Les personnages citoyens de l'histoire sont peu nombreux et se comptent sur les doigts d'une main. Ils ne sont pas du genre à rechercher le coup de projecteur et préfèrent rester dans l'ombre. Ils et elles s'appellent Alexia, Anne, Géraldine et Michel.

Le décor est planté.

L'histoire commence en 2018, par une fraîche après-midi de décembre. Pour mener à bien sa politique en matière d'alimentation, la CABBALR engage une concertation sur son territoire. Parmi les actions évoquées par les participant·es et retenues par l'élu : un défi famille alimentation positive et solidaire. Trois structures se proposent pour l'expérimenter et l'animer : Smart incarné par Aurélie (une locale), Grands Ensemble représenté par Béatrice et A PRO BIO incarné par Johanni et Marie. Une équipe de nanas dont la mission est d'organiser une série d'ateliers théoriques, ludiques et pratiques ainsi que des visites pour découvrir et expérimenter l'alimentation durable. Le défi se met en place en mars 2021 et durera deux ans.

2021, c'est le rebondissement. Covid, confinement, attestations de sortie. Les ateliers démarrent donc

<sup>10</sup>. ANDES : Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires

en visio. Y'a quand même plus sympa pour créer du lien... Même si des visites de fermes se mettent en place. Le défi perd des participant·es. Ils étaient quarante familles au démarrage. Les foyers abandonnent aux étapes plus fastidieuses de collecte de données ou pour des raisons personnelles et professionnelles.

Deux ans plus tard, ils ne sont plus que dix-neuf. Plus que? Non. Car l'abandon de certain·es citoyen·nes est plutôt révélateur d'une réussite : celle d'avoir su leur redonner une vie sociale, un rythme, une estime de soi les ayant aidés à se réinsérer dans la vie active. Ils sont détenteur·trices d'un emploi et n'ont plus la possibilité de s'investir dans les ateliers proposés. M. Leconte félicite cet effet, cette externalité positive moins visible mais créatrice de valeur sur son territoire et apprécie les résultats qualitatifs obtenus lors du défi. Les gens viennent avec leurs envies, leur vécu, leur avenir et l'élu, dans sa posture, n'est pas là pour compter les points.

Pendant ces deux années d'ateliers et de collecte d'informations, Aurélie, animatrice et habitante du territoire, lance l'idée d'organiser un ciné-débat. Quatre citoyen·nes, qui se croisent en atelier sans se connaître, répondent à l'interpellation et décident de faire ensemble. L'intercommunalité a laissé l'autonomie à ce projet, n'a pas cherché à orienter ou

Tout ce qui compte ne se  
compte pas toujours, mais  
se raconte !

**Un élu qui autorise des phases d'expérimentation (quitte à se mettre en danger selon le sujet porté) permet de renforcer le pouvoir d'agir de ses citoyen·nes.**

**Les défi et ciné-débat ont joué le rôle de stimulateurs pour faire naître le bourgeon de l'implication citoyenne.**

interdire mais juste à appuyer. Elle a financé, par exemple, les droits de projection du film. L'idée du ciné-débat prend forme. Le club des quatre se voit régulièrement et partagent aussi ses savoirs à d'autres habitant·es. Ils et elles ont chacun·e une activité professionnelle qui laisse peu de temps. Mais des réunions-apéros-dîners se faufilent dans les interstices, sur la table du salon d'Anne, d'Aurélie, de Géraldine ou ailleurs. « *C'était sympa chez Géraldine dans sa belle maison à la campagne mais l'hôtel était aussi bien pratique vu sa localisation centrale.* » Le club des quatre a quasiment tout organisé seul : préparation, invitation et animation du débat avec l'aide de petites mains (toujours féminines d'ailleurs !) expertes en gestion de projet d'Aurélie, de Sandrine et d'Isabelle. « *On paniquait un peu, on a pataugé la première année* », confient-elles. Un festival connu et structuré acceptera-t-il un simple « collectif d'habitant·es » non organisé en association ? Finalement oui. Le ciné-débat *La Beauce, le glyphosate et moi* est projeté dans le cadre du festival Alimenterre en novembre 2022 à La Fabrique de Béthune. Étaient invité·es tous·tes les producteur·trices rencontré·es à l'occasion des visites de ferme du défi et d'autres citoyen·nes du territoire pour mener avec eux·elles un débat sur la transition agricole. Le sujet était polémique mais les citoyen·nes ont su créer les espaces

pour mettre en place le dialogue avec et entre les producteur-trices qui s'étaient déplacé·es pour l'occasion. Pendant ce temps, les enfants s'affairaient en atelier cuisine pour compléter l'auberge espagnole.

Deux heures plus tard, dix-huit personnes se sont inscrites sur une liste de citoyen·nes motivé·es par des commandes groupées de produits locaux. Tiens, le ciné-débat a fait pousser une graine... Anne, qui a une expérience des AMAP, conseille quelque chose d'assez léger à gérer. Pas facile d'organiser un regroupement de commandes entre habitant·es... La CAB-BALR et les associations partenaires ne sont pas très loin et seront là pour appuyer au besoin le collectif à poursuivre l'histoire.

L'implication citoyenne a pu prendre cette ampleur et cette assurance parce que le territoire et les associations partenaires ont accepté de « partager le pouvoir » pour lui laisser le champ libre. Plus que de « laisser faire », l'élu a accepté de se placer dans une posture potentiellement délicate en venant se confronter au débat porté par le collectif citoyen. Les principes de mise en récit(s) permettent de mettre en lumière ici le *leadership* partagé. Le territoire a pu dépasser l'habituelle posture de coordination pour se placer en simple facilitateur. Les citoyen·nes ont désormais l'espace pour agir.

En 2023, c'est par une après-midi d'un mars ensoleillé que se termine le défi, sur fond de ducasse qui bat son plein sur la Grand-Place. Le défi se clôture mais pas l'aventure. Notre collectif de citoyen·nes ne compte pas en rester là. La CABBALR et A PRO BIO proposent alors à chacun·e d'eux·elles d'intégrer le réseau des acteur·trices de l'alimentation de la

CABBALR jusqu'alors composé de professionnel·les (associations, confréries, étudiant·es...). Une manière de considérer l'action des habitant·es au même niveau que les actions engagées par des animateur·trices dont c'est le métier.

La mise en récits a permis de mettre en valeur le management coopératif qui s'est mis en place. Le réseau professionnel intègre désormais des citoyen·nes : l'engagement citoyen y est reconnu.

C'est alors que, coup dur, Sandrine le couteau-suisse, très impliquée dans le suivi et la facilitation des actions sur son territoire, tombe malade. Nous attendons son retour pour avancer sur la partie groupement d'achats et continuer à l'impliquer. On n'abandonne pas une camarade sur le bord de la route...

En attendant, l'aventure continue ! Les citoyen·nes, toujours en préférant rester dans l'ombre qui les rassure, sont déjà dans les *starting-block* pour organiser le ciné-débat de novembre prochain. Aurélie, Alexia et Michel sont plus serein·es pour cette seconde édition : deux membres n'ont pas souhaité réitérer leur implication au festival mais Anne-Cécile a rejoint l'aventure cette année.

Du côté de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane, on aime les vaguelettes. Celles qui clapotent, qui bruissent, qui ondulent et qui alimentent les plus grosses : celles du changement, des transitions, des grandes histoires de l'alimentation. Ce projet en est aux prémisses mais ses bases, arrimées sur les partenaires et les élu·es, sont prometteuses.



## **LE COLLECTIF PARASITES**

*Ou comment Landrecies devient the place to be*

Suivez Laure et Antoine, nos chercheuse et chercheur de nouveaux récits dans leur rencontre avec un territoire aux allures endormies, mais aussi pétillant qu'un cidre de l'Avesnois. Tout ça grâce à une bande de potes à la joie et au dynamisme contagieux !

**LAURE** Quand j'ai entendu parler du Collectif Parasites, j'ai tout de suite accroché. Rien que le nom a éveillé ma curiosité ! On me dit que ce sont des jeunes qui ont monté un festival culturel et écolo dans l'Avesnois où l'alimentation a un rôle important. J'ai pensé « empêcheur·euses de tourner en rond », le fameux grain de sable... Alors, par curiosité et amusement, c'est tout naturellement que j'ai choisi de partir à la découverte de leur histoire.

**ANTOINE** Je les connais, et je pense que ton flair a vite compris qui ils étaient. En même temps, ces «jeune» font aussi de la com' et savent se raconter. Par contre, ça commence à être des jeunes avec de la bouteille, leur association a douze ans....

**LAURE** Je me suis baladée sur leur site internet pour voir ce qu'ils disaient d'eux. Elles et ils font beaucoup de choses différentes ! C'est une association de jeunesse et d'éducation populaire agissant sur le territoire Sambre-Avesnois-Thiérache ainsi qu'en région Hauts-de-France. Leur but est de montrer toutes les richesses culturelles, naturelles et humaines dont recèle l'Avesnois : et elles et ils ont une façon bien à eux de le faire. Les Parasites créent des dynamiques qui valorisent l'engagement, la rencontre, l'épanouissement individuel et collectif avec la mise en place d'actions culturelles et pédagogiques. Elles et ils valorisent aussi l'ESS à travers leur pôle vidéo.

**ANTOINE** Ce que j'aime c'est que les Parasites connectent ville et campagne, Lille et Landrecies. Elles et ils ont fait venir la richesse culinaire de la campagne sur la grande Métropole et ont attiré des Lillois·es en Avesnois pour être bénévoles, spectateur·trices et certain·es ont même maintenant envie de s'y installer. Quand on les suit, on a l'impression que chez eux tout passe par l'action : faire et expérimenter ensemble.

**LAURE** En parlant d'action, il y en a une qui m'a fortement intéressée pour une jeune senior comme moi ! C'est l'organisation du Paradisiac Field Festival, un an sur deux à Landrecies. Ce festival mêle concerts, spectacles, ateliers et une restauration qui donne l'eau à la bouche et la part belle aux produits du coin... Ils sont doués ces jeunes pour attirer les gens dans leur contrée paumée. Le prochain festival aura lieu en 2025, on va y faire un tour ?

**ANTOINE** Pourquoi pas ! Mais, on va déjà aller discuter avec eux et les laisser nous raconter leur histoire.

**LAURE** Bien sûr, faire une mise en récit(s), c'est quelque part retranscrire une histoire avec son regard. Eh bien, je suis contente du choix qu'on a fait. On va mettre en récit une histoire d'attachement, de transmission, une histoire de jeunes accroché·es à un terroir, désireux·ses d'en révéler les saveurs.

[Voici donc Laure et Antoine partis à la rencontre du collectif Parasites. Sur la route qui les mène à Landrecies, il fait gris, froid et on est en plein mois de janvier. Landrecies, c'est une commune rurale des Hauts-de-France. Si elle fut une place forte de grande importance du XVI<sup>ème</sup> au XX<sup>ème</sup> siècle, elle est aujourd'hui marquée par un taux de chômage important, une désertion des commerces et une structure de village-rue que l'on traverse sans s'arrêter.]

**LAURE** Waouhh... ! Il y a des jeunes qui ont envie d'aller s'enterrer ici ! Heureusement, qu'ils ont créé ce festival parce qu'il ne doit pas y avoir beaucoup d'endroits pour faire la fête...

**ANTOINE** C'est vrai qu'il faut y croire... Landretries et l'Avesnois ça sonne vite comme situation économique qui relève de la désindustrialisation, commerces fragiles, l'agriculture en lutte, les indicateurs de santé et de développement sont au plus bas. Pas grand-chose pour les jeunes : peu de transports en commun, très peu de formations, peu de boulot. Bref, peu d'horizon...

**LAURE** Bravo, on est tombé dans le cliché : qu'est-ce qu'un jeune vient faire dans cette galère ?!

**ANTOINE** Justement, on est arrivé·es ! Tu vas comprendre en discutant avec eux comment une bande de jeunes, inexpérimentée et sans moyen est arrivée à faire tomber les clichés pour donner envie d'aller vivre dans ce trou paumé tellement elles et ils fourmillent d'idées et d'initiatives innovantes !

Arrivés dans le local de l'association et après un bon petit café, nous retrouvons trois salarié·es de l'association : François et Hugo, les coordinateurs, et Marie, la médiatrice cinéma hyper intéressée par les

questions de démocratie alimentaire. Ils ne sont pas seul·es! Il y a aussi Chloé, la co-présidente et boulangère bio, et puis Doudou, un administrateur et jeune éleveur bio qui plante beaucoup d'arbres dans ses pâtures (on apprendra par la suite qu'il a commencé comme service civique et, petit à petit, il a pris des responsabilités! C'est l'effet Parasites!).

On les embarque dans une explication de ce qu'est la mise en récit(s) dans les grandes lignes... Enfin ce qu'on pense en avoir compris. On leur rappelle qu'on débute dans la mise en récit(s) et qu'on va le faire à notre sauce! On s'enflamme quand on commence à leur parler de récits dominants qu'il faut dépasser, réinventer parce qu'ils sont à bout de souffle et qu'en plus, ils nous coincent dans des identités abîmées, niées, que ce soit celles des territoires ou celles des personnes... Ils et elles ont l'air intéressé·es. Puis, on leur dit qu'on les a repéré·es pour notre projet sur la démocratie alimentaire et ils nous regardent d'un air douteux... La démocratie alimentaire? Ce n'est pas du tout leur projet! Ce n'est pas une association «alimentation» mais une asso «éduc' pop'».

On ne se laisse pas intimider et on se lance avec un petit jeu. «*Donnez-nous un moment, une émotion qui relie votre histoire dans le collectif avec l'alimentation.*»

Et là, chacun leur tour, ils nous parlent de la même personne: Majo, la maman

Cette conversation a été menée sous l'angle de la  
↓

*mise en trajectoire et de l'émotion. Un moment de résonance qui a conforté le groupe dans ce qui les relie, les valeurs fondamentales de leurs actions.*

d'un des co-présidents. Pourquoi ? Parce que c'est chez Majo et Alain, son mari, que tout a commencé. Majo et Alain ont un grand cœur, une envie de transmettre et de partager qui est contagieuse. La porte est toujours ouverte chez eux.

Majo leur fait souvent à manger comme elle l'a fait avec ses enfants. Les jeunes découvrent une cuisine simple, en abondance et créative dans l'esprit de la récupération et du zéro gaspillage. Elle en profite pour leur raconter des histoires autour de l'alimentation et du terroir. La nourriture n'est qu'un prétexte pour accueillir les jeunes dans leur maison.

Il faut toujours un modèle, une inspiration quand on passe à l'action, et quel modèle ! Majo a créé une révélation dans toute la bande sur l'importance de l'accueil par le biais de la nourriture et de la table. Et ces expériences vont marquer l'ADN du collectif.

C'est une histoire de confiance aussi qui se tisse avec ce couple car c'est eux qui leur prêteront un terrain pour qu'ils puissent concrétiser leur envie de créer un festival. Cette ferme est un lieu important pour le collectif : c'est la Gadelière. Elle sera la porte d'entrée pour les bénévoles qui souhaitent participer à l'aventure et le lieu d'organisation du festival le Paradisiac Field. C'est ici que pendant trois ans, chaque année, le festival bat son plein.

Et puis une année, tout bascule. Il pleut. Le festival est annulé en dernière minute. C'est le déficit. Il faut renflouer les caisses. On est perplexes : comment sont-ils arrivé·es à surmonter ces difficultés ? Dans le Collectif Parasites, il n'y a pas de problèmes sans solutions. Il y a un déficit ? Tout le monde part faire des vendanges pour rembourser ! Cet élan de solidarité général fait rêver, non ? Il confirme aussi notre intuition : l'alimentation est partout dans l'histoire du collectif, et nous sommes au bon endroit pour parler démocratie alimentaire et transition.

Car des péripéties et des coups durs, elles et ils en ont vécus. Et, à chaque fois, elles et ils les résolvent par une recette mélangeant les ingrédients suivants : SOLIDARITÉ + CRÉATIVITÉ + JOIE DE VIVRE + ALIMENTATION.

Opérations flamiches, glanages de pommes pour les transformer en jus (accompagné de vidéos promo avec un gars bien sexy), création d'un *food truck* qui a tourné sur plusieurs festivals, service de buffets pour une scène nationale sur une saison entière... Ils ont même créé une bière avec une brasserie locale qu'ils ont appelée... La Gadelière.

Les Parasites, c'est un collectif hyper résilient grâce à leur gouvernance partagée et à l'implication de chacun·e. On pourrait créer un adage ou dicton

pour ces jeunes : rebondir pour mieux grandir ! Le Collectif Parasites, ce sont des jeunes qui transforment tout un territoire. Là encore, ils déconstruisent les schémas dominants : Landrecies, c'est un endroit pauvre et abandonné. Les jeunes tournent en rond, ils n'ont pas d'avenir ici, pas de lieu de formation, pas de boulot. Eh ben, qu'à cela ne tienne ! Les Parasites vont le créer, leur boulot, tout comme les activités pour animer le lieu qu'ils habitent. Ils fabriquent des postes au sein de leur association mais pas seulement. Plusieurs bénévoles ont créé leur entreprise à la suite des aventures culturelles et culinaires collectives, qui ont été leurs premiers pas dans les métiers de bouche : Chloé la boulangère (avec Louison), Gabin qui a monté son service traiteur et qui a remplacé l'association sur différents événements, un autre bénévole a monté un vélo culinaire et cartonne sur Lille.

La jeunesse est le trésor d'un territoire : il faut l'accompagner et lui donner confiance pour qu'elle le réinvente. Parce qu'on peut aussi voir l'Avesnois et Landrecies comme des lieux où il y a de la place pour innover, accessibles financièrement, riches d'une culture rurale, agricole et alimentaire et surtout riches de leur jeunesse. Et ça, les membres du Collectif Parasites l'ont vu !

Allez, on sort les gros mots EXTERNALITÉS POSITIVES NON VALORISÉES : les Parasites ont participé activement au développement économique de ce territoire en valorisant les produits du terroir avesnois (comme à Lille où ils se sont installés quelque temps).

L'alimentation c'est aussi leur façon d'accueillir : sauteurs locales, convivialité, fierté d'être de l'Avesnois, de Landrecies. Ils font découvrir à plein d'urbain·es l'art de vivre rural, sa simplicité, ses saisons dans le bocage et la forêt. L'Avesnois et Landrecies changent d'image, ils deviennent cool et sexy, terres d'avenir !

Le Collectif Parasites, c'est cette capacité de touche-à-tout, de l'insolence de l'âge où on tente tout. Les jeunes approchent le monde agricole avec des chantiers pour aider des maraîchers à s'installer ou pour planter des arbres chez Doudou. Ils font des ateliers et chantiers participatifs pour faire découvrir l'alimentation et le jardinage à leurs membres, aux enfants et aux habitant·es de Landrecies : jardins partagés, pressages de pommes dans les écoles, ateliers « fabrication de cidre »... Et aujourd'hui ils animent un cinéma avec plein de documentaires sur l'alimentation et surtout du Pop-Corn... Bio et local ! OK, on va encore être obligé de rajouter des gros mots concernant les EXTERNALITÉS POSITIVES : ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DURABLE, ÉDU-

## CATION À SON TERRITOIRE. ET RE-DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LOCAL.

Bon, alors, il est où le hic dans cette histoire ? Le grain de sable qui enraye ces empêcheur·euses de déprimer en rond ? C'est qu'ils ont encore une fois des problèmes financiers... La galère du monde associatif, le nerf de la guerre : tu ne peux jamais savoir comment sera l'année d'après. Les deux coordinateurs sont fatigués de tout ça... Ce qu'ils veulent, c'est promouvoir et développer des projets solidaires en milieu rural : ouvrir des horizons aux jeunes, créer de la convivialité et de la joie de vivre à Landrecies. Pas passer leur temps et leur énergie à chercher de l'argent pour faire vivre des projets. Mais, ils ont toujours leurs 100 bénévoles et leur solidarité légendaire, ils vont trouver d'autres modèles de financement.

L'enjeu du collectif est ici de mieux collecter et mettre en exergue les externalités de leurs actions afin de nourrir un dialogue fructueux avec des financeurs potentiels.

Quand on pense à tout ce qu'ils ont fait pour leur Landrecies, on se dit qu'il faudrait aussi qu'ils le valorisent mieux pour que les politiques et les financeurs se rendent compte de l'importance des Parasites dans leur paysage. Vous connaissez les gros mots. Externalités positives. Tout ce qui compte, ne se compte pas toujours MAIS on devrait tellement plus nous raconter ce genre d'histoire de jeunes. Vous ne trouvez pas ?

**LAURE** Et finalement Antoine, toi aussi tu te laisses tenter par le charme de Landrecies!

[Effectivement, Les Parasites ont proposé aux Sens du goût, où Antoine travaille, de monter un tiers-lieu mêlant associations et soignant·es : un tiers lieu Citoyen·nes – Santé – Alimentation et Culture. Le pari est de proposer un regard global sur la santé et le soin ET d'attirer des soignant·es friand·es d'aventures collectives dans ce désert médical.]

**ANTOINE** C'est un projet hyper motivant ! Tu sais, Laure, qu'on n'a pas encore tout raconté. Des membres de l'association ont intégré le conseil municipal, mais ça va commencer à être long tout ça... On y va pour le mot de la fin ?

Avec les Parasites, Landrecies, *the place to be!*



## **LABEL ÉPICERIE**

*Ou l'histoire de transmission·s*

L'histoire de Label Épicerie prend place à Coudekerque-Branche, près de Dunkerque, dans le Nord. Dans ce quartier, on pourrait de prime abord se laisser happer par une sorte de fatalisme post-industriel : peu de commerces, des habitant·es qui connaissent pas mal de difficultés économiques. Un de ces quartiers où l'arrivée d'un supermarché hard discount est vécue comme une chance.

Zoomons un peu et intéressons-nous à une église. Une église désacralisée pour être plus précis.

On ne va pas se mentir, au premier abord, le bâtiment n'est pas très joli. Cette église moderne en brique rouge, datant du début du XX<sup>ème</sup> siècle, pas très belle en soi, se dresse au milieu de lotissements

collectifs. Au-dessus de la porte, un panneau annonce la couleur : « Épicerie coopérative et solidaire ouverte à tous », tandis qu'un autre, sur le côté, foisonne de valeurs pêle-mêle : solidarité, égalité, partage de savoirs, convivialité, respect, échange de savoirs, espace de vie...

Rentrions. C'est un peu sombre quand on passe le pas de la porte, mais on découvre vite une hauteur de plafond impressionnante, et plein d'éléments de couleur : des étagères, des bacs, des fruits, des légumes, des bocaux... Et puis, après l'espace épicerie qui prend une petite moitié de cette vaste pièce, on voit une tisanerie, des livres en accès libre, des tables, une cuisine toute équipée. Et des gens. Des gens qui parlent, des gens qui rient, des gens qui partagent un gâteau... Ça fourmille de bonne humeur par ici !

Ce lieu, c'est Label Epicerie, et nous comprenons vite que c'est un lieu multifonction (un tiers-lieu comme on les appelle aujourd'hui) qui prône des valeurs de citoyenneté et de solidarité, développant plusieurs activités autour de l'alimentation. L'épicerie, ouverte à tous·tes avec adhésion à prix libre, fonctionne grâce à un investissement bénévole de trois heures par mois. Les produits sont choisis par les adhérent·es, les précommandes sont groupées en circuit court, le système de prix est modulé. Il y a aussi de

la cuisine de rue dans les quartiers de Coudekerque, Dunkerque et Grande Synthe.

Mais Label Epicerie, ce n'est pas qu'une épicerie. Ce sont aussi des ateliers, proposés par les adhérent·es permettant un partage de savoir-faire, une bibliothèque, une tisanerie, des échanges de services, ainsi qu'un dispositif appelé KPA-Cité<sup>11</sup>, monté avec TILT, une coopérative de transition écologique. On croise des sourires, des «bonjour», des échanges. On sent qu'entre ensemble, ça leur va bien à ces personnes. On semble loin du supermarché hard discount où les gens viennent faire leurs courses et repartent vite dans leur voiture, sans s'adresser un mot.

On a donc envie de vous raconter l'histoire de ce lieu. Ou plutôt de femmes qui ont trouvé leur place dans ce lieu et au sein de ce collectif. Des femmes qui ont appris, ensemble, à professionnaliser leurs pratiques. Des femmes qui ont pris un nouvel envol, en réinventant leurs propres histoires, les unes en lien avec les autres.

Stéphanie, la coordinatrice, et Marie, la bénévole, viennent ensemble, en décembre 2022, lors du démarrage de notre projet *4+1 histoires pour y croire*. Elles se prêtent au jeu de la mise en trajectoire<sup>12</sup>.

<sup>11</sup>. Dispositif visant le développement de l'entrepreneuriat coopératif dans les territoires concentrant de fortes inégalités économiques et sociales en misant sur la capacitation des individus et des collectifs.

<sup>12</sup>. Voir page 22.

Stéphanie nous apprend à ce moment qu'elle quitte ses fonctions, et qu'elle passe le flambeau à Marie. C'est en elle qu'elle met sa confiance pour continuer.

Deux mois plus tard, nous avons un premier rendez-vous d'échanges à Coudekerque. Marie nous attend, accompagnée d'Anne-Marie, une autre bénévole.

Nous revenons sur la première journée et écoutons la réalité de Marie, ainsi que les paroles des bénévoles sur leur perception du fonctionnement du lieu. Nous comprenons aussi que cela risque d'être compliqué de raconter l'histoire du projet dans sa globalité sans la présence de la coordinatrice qui a participé à son montage... Les aléas de la mise en récit(s) s'imposent à nous, et nous sommes un peu démunies.

Mais en écoutant Marie, un projet attise notre curiosité : l'espace cuisine. Face à trop de gaspillage avec les fruits et légumes abîmés, une idée avait germé dans la tête d'un petit groupe de bénévoles : et si on les cuisinait pour que tout le monde puisse en profiter ? Changement d'histoire (mais pas de cap) : c'est décidé, nous allons raconter Label Cuisine !

Deuxième rendez-vous. Nous discutons avec Marie de l'année, de mai 2022 à mai 2023. Mais, pour bien comprendre ce récit, il nous faut d'abord remonter un peu plus loin en arrière.

Marie, en réalité, elle s'appelle Marie-Christine. Mais elle préfère qu'on l'appelle Marie. Arrivée « *un peu par hasard* » à Label Épicerie en 2017 grâce à une amie, elle s'est d'abord intéressée au côté épicerie et à l'achat de produits locaux de qualité. On sent tout de suite qu'elle a vécu des moments de vie douloureux, mais elle a su rebondir, avec force et détermination. Elle porte un tatouage sur l'avant-bras, une sorte de citation sur l'avenir, le passé et le présent. C'est drôle, venant d'une femme qui a de la bouteille, d'avoir un tatouage comme celui-ci qu'on imagine plutôt sur un petit jeune plein d'illusions sur la vie. Marie c'est la maman. Tout le monde lui fait confiance, tout le monde se confie à elle. Et elle, elle écoute. C'est quelqu'un qui a envie de prendre soin des gens, elle aime transmettre, aider les autres à grandir, et ça se voit.

Elle ne s'arrête jamais Marie. Même sur un lit d'hôpital, elle continue. Ce n'est pas parce qu'elle est immobilisée physiquement qu'elle n'est plus mobile dans sa tête. En 2020, avec sa formation HACCP<sup>13</sup> en poche, elle est prête à cuisiner. Elle s'inscrit dans le dispositif KPA-Cité et signe un contrat CAPE<sup>14</sup> pour gagner en compétences dans la cuisine, milieu dans lequel elle sent qu'elle peut s'épanouir.

13. Hazard Analysis Critical Control Point. Il s'agit d'une méthode qui définit la norme internationale concernant la sécurité des aliments sur le marché.

14. Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise

Le fait d'avoir un lieu d'expression mis à disposition permet aux femmes de développer leurs savoir-faire.

En 2022, dans la nouvelle cuisine semi-professionnelle de Label Épicerie, Marie se lance dans la confection d'un buffet pour soixante personnes, com-

mandé par un bailleur social pour la fête des voisins de Saint-Pol. Mais elle n'est pas seule dans ce défi de taille : elle ramène ses amies et son fils pour l'aider à cuisiner dans la joie et la bonne humeur. C'est un succès ! Elle embarque aussi dans la foulée d'autres femmes en contrat CAPE, Fatima et Zahia, qui lui font confiance et trouvent en elle une personne inspirante et un pilier pour se lancer dans une nouvelle aventure.

Emportées par leur enthousiasme et suite à plusieurs prestations réussies, Zahia et Marie se lancent dans la confection d'un buffet pour cent vingt personnes. Un gros défi en perspective, qui se révèle trop important après coup. Confrontées à la mise en place de protocoles liés à la professionnalisation de l'activité, elles ont eu à un moment le sentiment de perdre leurs valeurs de simplicité et de convivialité. Ce passage a été vécu douloureusement par les femmes du collectif : «*Nous on travaille avec*

*des bénévoles, chacune est là pour apprendre en faisant avec les autres.* » Ça a posé des limites ce jour-là, et fait naître des prises de conscience : ne pas prendre des prestations à plus de cent personnes, et prendre soin de la manière de travailler ensemble quand c'est « le coup de feu ».

Le dialogue entre pairs est un outil de l'approche narrative. Il est ici mené de façon spontanée mais il existe des protocoles de discussions qui facilitent cette méthode.

Une prestation à la Halle aux Sucres en septembre 2022 a marqué un autre chamboulement dans la vie de la team cuisine. Toute l'équipe l'a ressentie comme un moment très stressant, pour diverses raisons : c'est un lieu qui n'est pas équipé pour la cuisine, cela impliquait donc une partie logistique non prévue, et Zahia s'est sentie mal à l'aise, car c'était la seule femme voilée, et qu'elle ne pouvait pas servir d'alcool. Elles se sont rendues compte qu'elles avaient besoin de mieux connaître les besoins et les limites de chacune. De nouvelles décisions ont été prises : on visite, avant, le lieu des prestations pour vérifier qu'il soit adapté au niveau logistique ET humain.

Le mercato de la cuisine se joue au fil des mois, de nouvelles têtes font leur apparition et un nouveau projet se met en place en novembre : les restos éphémères. Leur but est double. D'une part, permettre aux habitant·es du quartier de se retrouver autour de plats du monde très abordables, sans jugement sur leur situation. D'autre part de tester une future activité solo grandeur nature pour les cuisinières en herbe, avec un système de roulement. Tous les quinze jours, on change de personne et de

Les différentes expériences professionnelles vécues «dans les conditions du réel» montrent toute l'importance de s'écouter les unes les autres et de connaître les limites personnelles. Avec la mise en récit, les femmes prennent conscience de cette communication sincère qui se met progressivement en place au fil des arrivées et des prestations, et qui crée ici de belles ressources immatérielles : de la confiance, du mieux-être, de l'estime de soi.

type de cuisine. Ch'ti, africaine, maghrébine : on voyage à Label Epicerie !

La petite dernière arrivée dans l'équipe, c'est Élodie. Avec Marie, ça a tout de suite matché, elles ont la même façon de travailler, la même rigueur. Marie voit en elle sa relève. Elle est consciente et a envie d'apprendre, pas étonnant qu'elle se soit lancée dans la pâtisserie. Auparavant auxiliaire de vie, elle est arrivée à Label Épicerie complètement lessivée. Aujourd'hui elle se reconstruit en faisant des cupcakes. Elle fait l'unanimité auprès de la team, tout le monde aime ce qu'elle fait et reconnaît que c'est un vrai plus de l'avoir dans l'équipe.

**Le dispositif KPA Cité** est aussi là pour lever les freins : manque de confiance, isolement, parcours accidentés... Les personnes sont écoutées et reprennent confiance grâce au collectif apprenant.

Au fil de nos discussions avec ces femmes, on sent d'autres présences, qu'on ne peut qu'imaginer sans les avoir rencontrées : Zahia, Dadju, Fatima, Nathalie, Christelle, Fatiha, Aurore... Elles font ou ont fait partie de celles qui s'activent en cuisine, qui ont créé leur entreprise dans le cadre sécurisant de Label Épicerie et sous l'œil bienveillant de Marie.

**Un levier : la mise en place d'un cadre collectif, via un management coopératif visant à mettre de l'horizontalité.** Le collectif donne sa place à chacun·e : les parcours, les possibilités et les limites individuelles sont respectés, les avis pris en compte et les prises d'initiatives encouragées.

En avril 2023, comme prévu, Stéphanie quitte donc le projet. Non sans émo-

tions, mais elle est un peu usée. Elle sent qu'elle a besoin de vivre autre chose et de laisser de nouvelles personnalités, fortes et déterminées, s'installer aux places qu'elles avaient commencé à prendre au fil des mois. Elle enfourche son vélo et file sur les routes de France.

Après un temps de questionnements et de peurs face à l'avenir, ces femmes, en qui l'équipe de coordination avait déjà mis sa confiance, ont su rebondir. Le sentiment d'utilité qu'elles avaient déjà déployé dans le fonctionnement de la cuisine prend de l'ampleur, et certaines femmes nous disent avoir la sensation d'un bond en avant : « *Stéphanie est partie à vélo et nous on a pris une fusée.* »

Marie devient alors l'un des piliers du collectif. Elle aide les membres à reprendre confiance et inspire d'autres personnes à le rejoindre. Sa méthode ? Expliquer simplement comment elle a vécu le parcours CAPE de l'intérieur, elle sait en parler mieux que personne. Elle ne leur « vend rien », elle préfère leur faire vivre le fonctionnement, elle garde ce rôle de référente et les aide à avancer étape par étape, sans brusquer les parcours, en les guidant.

Telle un « mentor » pour les nouvelles arrivées,

Un travail non prescrit s'avère crucial dans le déploiement du projet : l'apprentissage par le pair à pair. Il renforce la confiance mise dans les personnes nouvellement arrivées, qui à leur tour pourront ensuite servir de guide et de repère pour les suivantes.

Marie écoute, forme, transmet. Elle prend cette responsabilité de manière induite, ce rôle qui n'est écrit nulle part, et assume, sans le dire, la coordination de l'équipe des femmes en contrat CAPE, en plus de son activité.

Ce qui réunit ces femmes au-delà du travail, c'est l'envie d'être ensemble, et l'intérêt personnel qu'elles trouvent dans leur participation au projet. Envie et intérêt sont deux moteurs cruciaux des démarches de coopération, notamment pour susciter l'implication citoyenne.

Nos astronautes culinaires déploient leurs ailes et créent au printemps 2023 leur propre identité collective, « Label Cuisine », avec un logo et une carte de visite qu'elles arborent fièrement!

Depuis quelques mois, de nouvelles demandes arrivent, ça repart, la fusée Label Épicerie franchit une étape et se mue en un véritable espace de transmission de pair à pair, là où les identités s'expriment et le collectif s'auto-organise.

Aujourd'hui, Marie rayonne dans le projet. On dit d'elle qu'elle transmet du dynamisme, de la bonne humeur et de la joie. Elle ne se sent plus seule avec l'arrivée d'Elodie, et elle a plein de nouvelles envies avec ses copines. L'idée de « Label rencontre », par exemple, pour mieux occuper les espaces de l'église, organiser des échanges amicaux, culturels... voire amoureux ? Qui sait ce qui va se tramer de nouveau à Label Épicerie. Mais une chose est sûre, ce sera toujours une belle histoire.



## RESSOURCES

À consulter avec curiosité

cerdd.org, rubrique  
mise en récit(s)

fabriquedestransitions.  
net

fabriquenarrative.org

transitions-economiques.  
org, rubrique Kit outils  
Mise en récit(s)

Réseau Université de la  
Pluralité (narratopia)  
plurality-university.org

À dévorer

NANCY HUSTON, *L'espèce fabulatrice*, Éd. Actes Sud, 2008

Socialter, *Le réveil des imaginaires*, Hors série avril/mai 2020

ROB HOPKINS, *Et si... on libérait nos imaginaires pour créer le futur que nous voulons ?* Éd. Actes Sud, 2008

*À lire au coin du feu*

*La mise en récit(s)  
de vos projets de transitions*  
- Cerdd, 2021

*La mise en récit(s), un outil  
pour la transition écologique  
dans les quartiers prioritaires,  
2023*

*Mise en récit(s) des territoires  
et ESS - APES, 2022*

*À contacter en Hauts-de-  
France pour trouver de l'aide*

Cerdd  
[cerdd.org](http://cerdd.org)

Les Essaimeurs  
Noémie Hilmoine  
06 07 56 76 76

APES  
[apes-hdf.org](http://apes-hdf.org)

VirageÉnergie  
[virage-energie.org](http://virage-energie.org)









Direction de publication :

Emmanuel Bertin  
et Noémie Hilmoine

Rédaction :

Camille Acedo, *Qualimentaire*  
Emmanuel Bertin, *Cerdd*  
Marie Bouchez, *A PRO BIO*  
Antoine Demainly, *Les Sens du goût*  
Noémie Hilmoine, *Le Germoir*  
Laure Nicolas, *De la graine à l'assiette*  
Céline Parat, *Bien fait pour ta Com'*  
Sophie Rosblack, *Bio en Hauts-de-France*

Année de publication :

2024

Conception graphique :

Bien fait pour ta Com'

Illustrations :

Oriane Molero, *Studio Yashu*

Impression :

Tanghe Printing

Typographies :

Monotalic, *Kostic Type Foundry*  
Alda, *Emigre*

Papier :

Circle Offset Premium White, *Igepa*  
Couverture 400 gr  
Intérieur 120 gr

*Financé par :*



Fondation sous l'égide de la Fondation de France



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



## **4+1 histoires pour y croire**

En 2022, un collectif d'associations œuvrant dans le champ de l'alimentation se lance dans une aventure inconnue et mystérieuse : la mise en récit.

Cette aventure les entraîne à la rencontre d'initiatives alimentaires menées dans les Hauts-de-France, une Forêt Comestible, une épicerie dans une ancienne église, de jeunes parasites et un ciné-débat. Pendant un an, elles enquêtent, explorent, défrichent, écoutent, mettent à distance, révèlent. Et mettent en récit.

Mais qu'est-ce que c'est, la mise en récit ? À quoi ça sert ? Comment s'y prendre ?

Cet ouvrage ne prétend pas apporter de réponses simples et définitives ; il raconte.

Il raconte l'histoire du collectif, les histoires des initiatives, les questionnements, les difficultés, les trajectoires, les moments scintillants.

4+1 histoires pour s'émanciper des histoires dominantes.  
4+1 histoires pour imaginer un avenir alimentaire souhaitable et joyeux.

