

ReaDy en visite à Lille - Fives

Le 28/10/2021

La prochaine rencontre du réseau **ReaDy** (Réseau Alimentation Durable) du Cerdd aura lieu le jeudi 28 octobre 2021 et sera placée sous le signe de la restauration. Au menu : la visite "Chaud bouillon !", une halle gourmande au cœur de l'ancienne friche industrielle de Fives Cail.

Organisées par le Cerdd, les prochaines rencontres [ReADy](#) se dérouleront le jeudi 28 octobre 2021. Elles permettront de s'intéresser à la **restauration** à travers la visite « Chaud Bouillon ! », une halle gourmande au cœur de l'ancienne friche industrielle de Fives Cail, composée de quatre briques :

- La Cuisine Professionnelle occupée par **Baluchon** qui porte un incubateur de projets culinaires et un traiteur d'insertion ;
- La **Cuisine Commune** lieu de partage pour une alimentation Savourable mise à disposition des structures et habitants du territoire par le CCAS de Lille en partenariat avec **Les Sens Du Goût** ;
- Le **Food Court** porté par **Petite Lune** qui accueillera une offre de restauration responsable et accessible à tous tout en proposant une programmation culturelle forte
- La **Ferme Urbaine** qui propose de sensibiliser le grand public à l'agriculture en milieu urbain grâce à l'implication de JUNIA et LILOTOPIA

>>> Retrouvez ici [le formulaire d'inscription à la visite du jeudi 28 octobre 2021](#)

Au programme :

- 12h30-14h : repas et temps de réseau ReADy (repas offert par le Cerdd)
- 14h-17h : échanges et visites, qui seront l'occasion de :
 - découvrir un outils de transformation, de comprendre son fonctionnement, les choix du dimensionnement et des appareils professionnels de restauration, les coûts énergétiques...;
 - découvrir la Cuisine Commune et son mode de gestion innovant porté par une collectivité en partenariat avec une association ;
 - découvrir la Ferme urbaine qui mêle activité de production et de sensibilisation ;
 - échanger sur le montage de ce type de projet et les passerelles avec le lycée hôtelier et les dynamiques locales et régionales.

Le système alimentaire dans toute sa diversité

Cette visite s'inscrit dans un cycle de rencontres entamé en 2015 et qui nous a amenés à découvrir de nombreux projets des Hauts-de-France remarquables : le **MIN de Lomme**, la grande surface **Leclerc Templeuve**, la friche gourmande de **Fives Cail**, **Euralimentaire** ou encore les écopôles alimentaires d'Audruicq et de Loos-en-Gohelle. L'approche transversale, l'inclusion sociale, la préservation de l'environnement et la viabilité du modèle économique font partie intégrante de ces différents projets.

Ces visites nous ont permis de découvrir la diversité des composantes d'un **système alimentaire** et les métiers qui lui sont associés : les producteurs, les transformateurs, les négociants et les distributeurs.

Les éditions précédentes...