

# Le réseau Ready s'immerge dans le Chaud bouillon

Mis à jour le 8 novembre 2021

Projet solidaire et gourmand, **Chaud bouillon** rassemble une multitude d'acteurs de la **filière alimentaire**. Réunis sur un même lieu, dans la friche industrielle rénovée de Fives Cail, à Lille (59), ils travaillent de concert pour offrir **un espace de partage**, d'expérimentation et de convivialité. Le **réseau de l'alimentation durable Ready**, animé par le Cerdd, s'est plongé le temps d'une après-midi dans ce projet bouillonnant... d'idées !

Les bruits de casseroles et de couverts ont remplacé ceux des outils de l'usine métallurgique. Sous les imposants hangars de l'ancienne friche industrielle de Fives Cail, à Lille (59), **Chaud bouillon** a posé ses marmites dans le passage de l'Internationale. **Projet multi-partenarial**, il se compose de quatre ingrédients principaux et complémentaires : la **Ferme urbaine**, la **Cuisine commune**, la **Cuisine professionnelle** et le **Food court**. Impulsé par la ville de Lille, Chaud bouillon a été financé par l'UIA (Urban innovative actions – Actions innovatrices urbaines), une initiative de l'Union européenne.

Mais quelle est la recette d'un tel projet ? C'est ce qu'est venu découvrir, le jeudi 28 octobre 2021, le **réseau Ready, animé par le Cerdd**. Une visite qui fut un moment d'échanges et de **partages** avec toujours, pour objectif, de **décloisonner les acteurs du système alimentaire**, et de s'inspirer.

Le réseau Ready à Lille © LB/CERDD

## **Un baluchon à partager**

Après un buffet coloré et savoureux servi par **Baluchon**, détour par la cuisine professionnelle occupée depuis septembre 2021 par le **traiteur d'insertion** mais aussi par l'[\*\*Incubateur culinaire\*\*](#).

Lancé à Lille en 2019 et porté par Gaëlle Werkling, Baluchon a été créé en 2014 en Seine-Saint-Denis ; il compte désormais 90 salarié-es en Île-de-France. « *Ici, à Lille, nous sommes une équipe de six : deux pour l'Incubateur et quatre pour le traiteur d'insertion, explique Mathilde Brique, directrice du traiteur Hauts-de-France. Aujourd'hui nous avons deux **salariés en insertion** et notre objectif est d'en avoir quatre à la fin de l'année ! Baluchon Traiteur travaille au maximum **en circuits courts et avec des produits de saison**. On n'est pas en 100 % bio mais on tend à aller toujours plus loin dans cette démarche.* »

## **Ready et le Baluchon 28/10/21**

•

•

Baluchon dans les Hauts-de-France, c'est donc entités : un traiteur d'insertion et un incubateur. « *On accompagne, pendant une durée d'un an, des **entrepreneur·euses culinaires qui souhaitent tester leur projet**, en leur mettant notamment à disposition une cuisine professionnelle*, explique Lauretta Marchica, chargée de mission pour l'incubateur. *Il y a **12 incubé·es en ce moment dans les Hauts-de-France** et une cinquantaine de porteurs et porteuses de projets accompagné·es chaque année sur le territoire. Ce sont des personnes de la métropole lilloise qui ont déjà créé leur entreprise, ou sont sur le point de la créer, et qui ont une sensibilité pour l'alimentation durable.* »

Porteur·euses de projets et salarié·es du traiteur **partagent donc les lieux mais aussi les savoirs**. « *Le chef de cuisine conseille les incubé·es sur le plan technique, il y a beaucoup de liens, des échanges très riches* », souligne Lauretta.

## **Une Cuisine commune inclusive**

De l'autre côté du hangar, une autre cuisine nous ouvre ses portes. La **Cuisine Commune**, un lieu de partage porté par le **Centre communal d'action sociale (CCAS) de Lille** et l'**association Les Sens du goût**. L'espace est mis gratuitement à disposition des structures qui y organisent des ateliers. À cette cuisine de quartier s'ajoute un lieu ressource autour de l'alimentation et un espace de convivialité.

*« Nous sommes arrivés ici le 4 octobre 2021, souligne Hervé Hazard responsable administratif de l'association [Les sens du goût](#). Avant cela, il y a eu "l'Avant-goût de la Cuisine Commune" où l'on a accueilli **20 000 usager·ères pendant 4 ans** et qui nous a permis de tester et de coconstruire la Cuisine Commune actuelle avec les habitant·es du quartier. »*

## **Ready et la Cuisine commune de Chaud Bouillon 28/10/21**

•

•

« *L'idée de départ de la réhabilitation de la friche était en effet d'**inclure les habitant-es historiques du quartier dans ce projet** ; et l'alimentation est un vecteur pour cela, qui parle à tout le monde !* » souligne Margaux Helfer, cheffe de projet de la Cuisine Commune pour le CCAS de Lille.

Une association et une collectivité qui travaillent main dans la main... cela apporte quoi ? « *En termes de **complémentarité** c'est chouette, on peut aller beaucoup plus loin !* » se réjouit Hervé.

## **La ferme urbaine et le food court**

Petit tour par l'extérieur, toujours sur l'ancienne friche. Des serres perchées guident le groupe jusqu'à la **Ferme urbaine**. Là encore, deux acteurs partagent les lieux. Pour la partie production, c'est avec l'école d'ingénieurs **Junia** que ça se passe.

« *Ce lieu est un démonstrateur d'agriculture urbaine* », présente Benjamin Legrand, enseignant-formateur à [Junia](#). Avec pour objectif de répondre à cette question : comment **intégrer de la production en ville et lui donner du sens** ? « *Notre but est de développer un outil innovant et d'accompagner les collectivités, entreprises ou autres structures qui seraient intéressées par notre expérience, souligne Benjamin. On tente d'optimiser les revenus et les charges de la ferme urbaine pour la rendre rentable et étudier dans quelle mesure un salarié peut dégager un salaire via des productions à haute valeur ajoutée : champignons, micropousses, aromates...* »

## **Ready et la Ferme urbaine de Fives Cail 28/10/21**

•

•



•

Pour l'aspect **éducatif**, animation, de cette ferme urbaine, c'est l'association [Lilotopia](#) qui prend la main.  
« *Notre objectif est de faire découvrir les techniques de production à différents publics : écoles, associations de quartier... de faire sortir les personnes de chez elles et de les amener, à travers le vivant, vers une transition alimentaire !* », s'enthousiasme Alix Réquillart, la présidente de Lilotopia.

Juste en face, le futur **Food court**, espace de **dégustation et d'animations culturelles**, viendra couronner le tout dès son ouverture. Il rassemblera des commerces de bouche dans un lieu permettant d'accueillir des centaines de personnes.

## **Un bouillonnement d'idées et de partenariats**

Entre tous ces acteurs, cet ensemble d'entreprises aux **intérêts communs**, des ponts se créent facilement, **des synergies qui permettent à chacun d'avancer.**

**Marie Décima, chargée de mission au Cerdd. © LB/CERDD**

*« Pour **relocaliser notre alimentation**, il y a plusieurs échelles : territoriales, par les PAT, ou locales. À ce niveau local, nous avons Chaud bouillon qui est une sorte de **prototype du système alimentaire**, souligne Marie Décima, chargée de mission au Cerdd. On a la production à la ferme, la transformation par un véritable incubateur des métiers de bouche ; on a l'apprentissage et l'insertion avec la Cuisine professionnelle, l'éducation alimentaire avec la Cuisine Commune, et la commercialisation avec le Food court. La spécificité de ce projet est qu'entre chaque fonction, **il y a une vraie relation humaine**, des échanges pour améliorer le fonctionnement de l'ensemble. »*

Ajoutez à cela une pincée de **motivation**, une bonne dose de partenariats et une louche de **financements publics** et vous obtenez la recette du Chaud bouillon, à laisser mijoter, et surtout à partager !

## **Découvrez d'autres contenus similaires**

- [Le réseau ReADy dessine son futur](#)

- **ReaDy (Réseau Alimentation Durable)**
- **Retour sur la 5ème rencontre du Réseau Ali...**
- **ReADy, un réseau pour accélérer les projet...**
- **La justice alimentaire au coeur de la proc...**
- **Rencontre du réseau Ready 2023 : place au...**
- Le 08.12.2023

**Rencontre du réseau Ready 2023 : place au co-développement !**

- **4ème rencontre ReADy à Euralimentaire**  
[Enregistrer](#)
- **ReADy en visite à Lille - Fives**
- **ReADy : Workshop & Visite écopôle alim...**
- **Journée ReADy / Économie de la fonctionnal...**
- **ReADy : rendre la transition alimentaire o...**

**Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat**

[S'inscrire](#)