

Mots-clés :

**Alimentation durable**

Mars 2018



## Origine et présentation de l'initiative

**Dans le cadre de la transformation urbaine de l'ancienne friche industrielle « Fives Cail » à Lille en un nouvel éco-quartier tourné vers l'alimentation durable, le projet « Tast'in Fives / Cuisine commune » vise à permettre aux habitants du quartier de se retrouver autour d'ateliers et de moments conviviaux comme la préparation de repas.**

**Coordonné par la Ville de Lille en lien avec une dizaine de partenaires, ce projet a pour objectif d'utiliser l'alimentation comme vecteur d'inclusion sociale au sein de ce secteur qui concentre de forts enjeux pour la redynamisation de Fives, quartier prioritaire pour la Politique de la Ville (QPV).**

La Cuisine commune verra le jour en 2019 et fait déjà l'objet d'ateliers participatifs de préfiguration avec les habitants et acteurs du quartier au sein d'une structure éphémère « L'avant goût ».

Ce projet est né de l'interrogation de la Ville de Lille concernant l'impact du projet de transformation urbaine de Fives Cail sur la pauvreté des habitants actuels du quartier de Fives, souhaitant éviter une coupure entre le futur éco-quartier qui comprendra 1200 logements sur 25 hectares et le quartier de Fives.

Les acteurs du territoire, tels que la Maison de l'Emploi et les associations Secours Populaire, la Sauvegarde du Nord, Sens du Goût et Rencontres Audiovisuelles sont associés au projet.

Au-delà de l'objectif d'inclusion sociale par l'alimentation durable, et alors que le lycée hôtelier international de Lille (LHIL) est déjà installé depuis 2016 sur « Fives Cail », la Ville de Lille a également souhaité réintroduire des activités productives au sein de cet ancien site industriel à l'histoire ouvrière riche.

Véritable lieu dédié à l'alimentation durable, la « Cuisine commune » familiale et professionnelle, interagira donc avec une halle gourmande (« food court » commun à des restaurateurs et producteurs locaux), un incubateur culinaire, une serre urbaine, des locaux de production alimentaire artisanale,... La gestion de l'espace sera confiée à une structure ayant pour fonction d'assurer la cohérence générale du projet et la coopération des différents acteurs mobilisés (food court, privatisation et événementiel; cuisine professionnelle, incubateur culinaire ; mise à disposition auprès d'acteurs solidaires et projet d'entreprise d'insertion).

Plus-value pour l'obtention d'un financement européen, une démarche de recherche-action est prévue tout au long de ce projet. Une étude d'impacts est menée par des chercheurs de la Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société (MESHS). Ceux-ci s'appuient notamment sur des indicateurs créés avec les habitants dans le cadre d'ateliers participatifs.

## Financement

Ce projet estimé à 6,2 millions d'euros est co-financé à hauteur de 80 % (5 millions d'euros sur 3 ans) par le FEDER, le projet ayant été reconnu lauréat de l'initiative européenne Actions Innovatrices Urbaines (UIA – projet « Tast'in Fives »), et à 20 % (1,2 millions d'euros) par les différents partenaires dont la Ville de Lille, la Métropole Européenne de Lille, et la SAEM Soreli.

### CONTACT:

**Yann Thoreau La Salle**

directeur de projets à la Ville de Lille

[ythoreaulasalle@mairie-lille.fr](mailto:ythoreaulasalle@mairie-lille.fr)

**Antoine Plane,**

chef de projet «Tast'in Fives» à la Ville de Lille

[aplane@mairie-lille.fr](mailto:aplane@mairie-lille.fr)