

# "l'interview"

*« La porte d'entrée de notre projet, l'alimentation, n'est qu'un prétexte pour créer du vivre ensemble, du vivre mieux, autant au niveau individuel que collectif. »*

Entretien avec Stéphane Piel

Projet « Les jardins de Noé » de l'association La soupe aux cailloux 44  
(Projet lauréat de l'Appel à projets -Laudato Si)



- *Quel est le point fort de votre projet, celui qui vous motive plus particulièrement, qui vous rend fier et heureux ?*

Je suis très fier du projet avec ses deux aspects !

Il y a le versant précarité qui est très prégnant dans notre action. La porte d'entrée de notre projet c'est l'alimentation qui n'est qu'un prétexte pour créer du vivre ensemble, du vivre mieux, autant au niveau individuel que collectif. Ça se fait aussi par le biais de l'inclusion, en mélangeant les gens, les talents et les problématiques.

Et puis, il y a le versant écologique : on essaie d'apporter notre pierre au mieux vivre sur la planète ; faire que les gens gaspillent moins, se réapproprient la terre et leur alimentation.

- *Pourquoi le soutien financier de la Fondation Amar y Servir est-il important à ce stade de votre projet ?*

On est très content de l'avancée de notre projet mais quand on est une jeune association (créée il y a 2 ans) on est vite bloqué côté financement parce qu'il faut accepter de nous faire confiance. Malakoff Humanis nous fait confiance depuis le début et on a été lauréat de la Fédération territoriale 44 qui nous a permis d'ouvrir deux postes. La Fondation Amar y Servir

nous permet de consolider tout ça et de faire avancer ce projet de micro-ferme urbaine qui demande du matériel et de l'investissement humain.

Vous êtes la fondation qui nous apporte le plus gros soutien, c'est génial ! On fait avec ce qu'on a, par contre on a l'exigence d'un suivi professionnel des actions qu'on mène, c'est pour ça qu'on a embauché une « diététicienne-cuisinière-infirmière » et un médiateur jardin. Le bénévolat, c'est bien, mais ça ne suffit pas quand on veut un réel suivi avec les gens du quartier.



- ***En dehors de l'aspect financier, que vous apporte le soutien de la Fondation ?***

La relation est vraiment humaine et beaucoup plus simple qu'avec d'autres interlocuteurs. Dans beaucoup d'appels à projets, on est obligé de s'adapter à certains critères imposés. Là, après réflexion bien sûr, on choisit de faire et on montre le projet tel qu'il est.

En dehors de l'aspect financier, on est très content de votre soutien, très content d'avoir aussi cette vision catho de l'engagement, de ce que l'Eglise aussi peut apporter en termes social, écologique, humain. Ça peut aller à l'encontre d'une certaine image véhiculée parfois par l'Eglise elle-même, et donc ça c'est vraiment bien. C'est l'Eglise comme j'aime la voir !

- ***Quels sont les impacts attendus ou déjà visibles de votre projet, localement ou plus largement ?***

Le quartier sur lequel on a installé les jardins de Noé, c'est la ville la plus pauvre de la communauté d'agglomération de St Nazaire. Il n'y a rien, les gens sont laissés seuls, la ville elle-même le dit. Mais désormais, le service Culture de la ville nous dit : « vous êtes notre point d'appui sur le quartier et quand on fait quelque chose, on le fait avec vous ; on soutient vos projets et inversement ». Par exemple, on a organisé une petite fête dans le cadre des journées du patrimoine, il pleuvait à verse et on s'est quand même retrouvé à 150 personnes sous des barnums parce que les gens du quartier, des gens en précarité, avaient envie de venir.

Les Jardins de Noé c'est, chaque semaine depuis octobre 2023, 5 classes qui viennent en animation et entre 40 et 80 personnes qui viennent jardiner, prendre des œufs, des légumes, qui participent et travaillent avec la micro-ferme urbaine ; c'est vraiment très positif pour nous.

Le jardin et l'alimentation sont un prétexte : les temps de café sont importants, les temps d'animation comme du petit bricolage, des loisirs créatifs.

On a également un étal de légumes bio, en partenariat avec le CCAS qui finance la moitié de lots de légumes à 10€. Les gens peuvent en bénéficier mais ça n'a aucun intérêt s'ils ne savent pas cuisiner, s'ils n'ont pas de quoi acheter des ustensiles pour cuisiner, s'ils n'en ont pas envie. Tout ça nous a appris à prendre les choses dans leur globalité et à avoir une réflexion et un discernement autour de nos actions.



- ***Avez-vous des idées d'actions qui pourraient être menées conjointement avec la Fondation, au sein de la communauté CVX, pour promouvoir votre cause ?***

On a plein d'idées ! Comme travailler avec les autres projets soutenus par la Fondation, avec les différentes communautés locales CVX qui peuvent s'investir (on le fait déjà, certains viennent très régulièrement à nos événements), trouver, de façon plus lointaine, d'autres types de mécénat en matière de matériel. Coups de main, coups de « comm », on est partant pour tout !

Propos recueillis par Cécile Pichard