

Chaud Bouillon : la cuisine dans tous ses états !

LE GOÛT, C'EST L'ÉLÉMENT COMMUN DE CE LIEU INSOLITE QUI VA OUVRIR SES PORTES AU CŒUR DE FIVES. À CHAUD BOUILLON, ON VA POUVOIR CUISINER, DÉGUSTER, S'AMUSER, ÉCHANGER, FAIRE DES EXPÉRIENCES, ENTREPRENDRE...

La Halle 6 trépigne d'impatience ! Au cœur du site de l'ancienne usine Fives Cail Babcock, friche en reconversion depuis 2012, ce bâtiment de 2 000 m² termine sa métamorphose.

La halle gourmande attendue là ouvrira ses portes au cours du printemps. Les Fivois, les Lillois et les autres ont pu y découvrir *L'Avant-goût de la cuisine commune* qui, comme son nom l'indique, a donné un avant-goût de ce concept innovant. Désormais, place à Chaud Bouillon ! Au programme, on y retrouve les mêmes ingrédients : la bonne cuisine, le faire ensemble, la découverte, le partage, l'initiation, la fête...

COMMENT S'ORGANISE LE LIEU ?

- Le **food-court** va rassembler une douzaine de commerces de bouche autour d'un espace central de 400 places en intérieur et de 300 places en terrasse. « *Dans un premier temps, nous en sélectionnons entre six et huit pour monter progressivement en puissance* », remarque Antoine Braud, fondateur de l'entreprise « Petite Lune », missionnée par la Ville pour organiser cette aire culinaire. Il ajoute que « *ces restaurateurs vont proposer une cuisine différente mais autour des mêmes valeurs, du fait maison avec beaucoup de produits bio et locaux, des prix abordables au plus grand nombre et le respect de l'environnement* ». Autre

mission pour « Petite Lune » : proposer une programmation qui, chaque semaine, va aussi « *nourrir l'âme et l'esprit* » avec des spectacles, des ateliers bien-être, des conférences, des concerts...

- **La cuisine commune**, déjà en fonctionnement depuis 2017, passe de 80 à plus de 200 m². Elle est gérée par le CCAS (centre communal d'action sociale) de Lille et co-animee par l'association « Les Sens du goût ». « *Nous y proposons une dizaine d'ateliers par semaine, certains organisés par nous-mêmes, d'autres par des associations comme le Secours populaire ou la Sauvegarde du Nord* », précise Christophe Leuthreau, responsable du développement au CCAS. Ici, habitants, petits et grands, concoctent des repas ensemble dans l'esprit du « bien manger ». Puis ils les dégustent en tablée commune. Gastronomie et gourmandise y sont cultivées comme prétextes aux rencontres et à la mixité sociale.

- **La cuisine professionnelle** occupe, elle aussi, 200 m². Il ne s'agit pas d'une école mais d'un incubateur. Il accompagne celles et ceux qui souhaitent entreprendre dans l'univers des métiers alimentaires.

- **La serre agricole urbaine** va déployer sur les lieux une champignonnière, un espace pédagogique, des bacs potagers et un poulailler. Gérée par l'ISA (Institut supérieur d'agriculture) de Lille, elle va également tester de nouveaux modèles économiques, comme l'aquaponie (système associant culture de la plante et élevage de poissons) et l'hydroponie (agriculture hors sol). Et la production se retrouvera naturellement dans les casseroles de la cuisine commune ! ■ **Par Valérie Pfahl**





Ouverture de la Cuisine Commune du CCAS

ALIMENTATION. La Cuisine Commune de « Chaud Bouillon » a pris une tout autre dimension depuis le mois d'octobre. Elle poursuit, dans un équipement flambant neuf, sa mission d'accueil des associations pour la réalisation d'ateliers sur des thématiques liées à l'alimentation et la solidarité.

Le projet de transformation de Fives Cail, démarré il y a plusieurs années, a franchi une nouvelle étape avec l'ouverture de sa Cuisine commune. Cet espace, géré par le CCAS et co-animé par l'association les Sens du Goût, représente le cœur d'un ensemble plus large qui comporte : une ferme urbaine, une cuisine professionnelle et un food court dont l'ouverture est prévue à l'été 2022. Les habitants du quartier ont découvert le concept à travers une première version appelée l'« Avant-goût », situé sur le site de préfiguration. Depuis octobre, la Cuisine Commune a pris ses quartiers à Chaud Bouillon, avec un équipement plus grand et plus moderne, mais toujours avec les mêmes ingrédients : une cuisine de qualité, le faire-ensemble, la découverte, le partage et la solidarité. Il s'agit d'un lieu que les associations peuvent investir sur réservation pour des ateliers. « *Ici, les habitants du quartier viennent se retrouver autour de moments festifs tout en cuisinant. L'alimentation est un thème très fédérateur* », précise Margaux

Helper, coordinatrice de la Cuisine Commune.

Une cuisine accessible à tous

Le lieu a été pensé par et pour les usagers afin de le rendre le plus accessible possible et le résultat est convaincant. Sur place, les cuisiniers en herbe ont accès à un équipement de qualité sur 80 m² avec, entre autres, des plans de travail amovibles, un four à vapeur et des éviers pour pouvoir faire la plonge à plusieurs. Côté personnel, une équipe d'agents composée d'un intendant, d'un chargé de communication et de deux services civiques entourent la coordinatrice pour organiser le fonctionnement. Pour la suite, les travaux prévus sur les halles monumentales qui entourent la Cuisine Commune devrait lui donner encore une autre dimension d'ici quelques années. En attendant, c'est l'ouverture prochaine du food-court qui est attendue avec impatience. « *Pour donner plus de vie et plus de visibilité à la Cuisine Commune. Nous avons vraiment hâte de voir le reste du bâtiment s'animer* », conclut Margaux Helper. •



À SAVOIR

Vous retrouvez les informations sur la réservation des ateliers sur la page Facebook de [@cuisinecommune.chaudbouillon](https://www.facebook.com/cuisinecommune.chaudbouillon).

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 1 200 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
Antoine Plane,
chef de projet « Tast'in Fives » à la Ville de Lille
aplane@mairie-lille.fr

L'HISTOIRE DU PROJET

2016

Réponse à un Appel à Projets Européen par la Ville de Lille et ses partenaires.

11
PARTENAIRES



UIA ET TAST'IN FIVES

Grâce au financement FEDER, l'initiative UIA (Urban Innovative Actions) de l'Union Européenne permet la création du projet TAST'IN FIVES.

THÉMATIQUES UIA



Intégration des migrants



Transition énergétique



Emploi et formation



Pauvreté urbaine



378

18

Dossiers déposés
à l'échelle Européenne.

Projets retenus

6,2 M€

Montant du budget total
du projet TAST'IN FIVES



L'UE finance 80% de
cette somme, c'est à
dire 5M €.



L'AVANT-GOÛT: LIEU DE PRÉFIGURATION

2017

Mobilisation des structures

des quartiers de Fives et de la ville d'Hellemmes.

Superquinquin, Insersol, ESAT, l'Accorderie, LHIL, EPHATA, Centre Social, etc.



LE BANQUET

LLL
L'AVANT
GOÛT



LE CHANTIER COLLABORATIF

30 septembre : inauguration de l'Avant-goût,
lieu de préfiguration de la Cuisine Commune.



UN PARTENARIAT INNOVANT

2019

JUIN

En vue de la co-animation de la Cuisine Commune, la Ville de Lille remet les clés de l'Avant-Goût au CCAS et à l'association "Les Sens Du Goût".



ACTIONS

- Capitalisation de l'expérience de préfiguration.
- Création d'un comité d'usagers.
- Animation d'une démarche participative.
- Aménagement de la Cuisine Commune avec l'Atelier 204.
- Élaboration d'un fonctionnement partagé.
- Consolidation d'un réseau de partenaires.
- Implication des services du CCAS.
- Réflexion autour d'une stratégie de communication.
- Participation à la gouvernance de Chaud Bouillon !
- Recherche de financements.



OUVERTURE DE LA CUISINE COMMUNE

2021

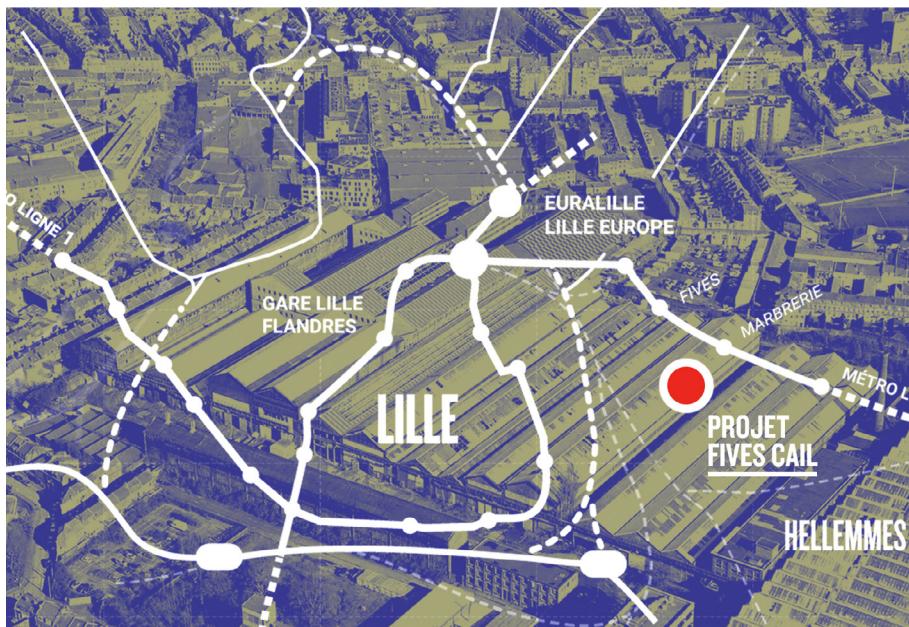
La halle gourmande, au sein de laquelle se trouvera la Cuisine Commune, portera le nom de "Chaud Bouillon!". La gestion de cette dernière sera opérée par l'association Petite Lune.



DE TAST'IN FIVES À CHAUD BOUILLON

2016

En réponse à un Appel à Projets Européen très concurrentiel sur l'innovation urbaine, le projet Tast'In Fives voit le



OBJECTIFS TAST'IN FIVES

- Crédit d'un lieu ouvert à tous autour
- Inclusion des habitants du quartier
- Favorisation du lien social.
- Participation au développement
- Sensibilisation au bien être

14 PARTENAIRES



L'AVANT-GOÛT: LIEU DE PRÉFIGURATION

2017

2017



- Phase de préfiguration de 3 ans à l'Avant-Goût de la Cuisine Commune: lieu test permettant d'impliquer les habitants dans la définition du lieu final.
- Phase donnant naissance au projet ambitieux de halle gourmande : "Chaud Bouillon !"



15 000

Usagers du site

23

Evénements grand public

120 000

Visiteurs durant l'été



500

Ateliers culinaires

+100

Plus d'une centaine de

QUELLE AMBITION POUR CHAUD BOUILLON ?

Devenir une référence européenne, en s'imposant comme une destination métropolitaine et un pôle gastronomique solidaire, vecteur de développement économique et de lien social autour de la transition alimentaire.



FAVORISER LA
CROISSANCE ÉCONOMIQUE
LOCALE

STIMULER LE LIEN SOCIAL

PROMOUVOIR LES
INITIATIVES CITOYENNES
ET SOLIDAIRES

SENSIBILISER ET
ACCOMPAGNER

LE PROJET



APPROCHE SYSTÉMIQUE AUTOUR DE LA CUISINE :

- Formation
- Production
- Distribution de produits
- Ateliers
- Restauration
- Événements

LIEU DE RÉFÉRENCE MÉTROPOLITAIN DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE :

- Habitants
- Professionnels
- Personnes éloignées de l'emploi et en voie de professionnalisation
- Enfants
- Entreprises



CHAUD BOUILLON : 1 LIEU 4 ESPACES COMPLÉMENTAIRES



Projet porté



Projet porté



Projet porté



yncréa 



LE FOOD COURT



LE LIEU

- Un espace de restauration convivial permettant de découvrir la cuisine d'ici et d'ailleurs.
- Lieu d'animations, d'évènements et de débats, nourrissant aussi bien le corps que l'esprit.

LES ACTIVITÉS

- Une guinguette festive qui accueille tout le monde, sans discrimination et favorise l'intermédiation culturelle.
- Programmation culinaire d'une alimentation durable.
- Programmation socioculturelle dont les Grandes thématiques seront : bien manger, écologie, citoyenneté, solidarité, anti gaspi, circuit court, local, nourriture de demain.



LA CUISINE COMMUNE



LE LIEU

- Cuisine équipée de 200m²: aménagée par et pour les usagers.
- Mise à disposition de tous.
- Promotion du lien social.
- Implication des usagers dans la gouvernance du lieu.

LES ACTIVITÉS

- Ateliers cuisine
- Formation
- Débats, conférences
- Hors les murs
- Évènements grand public



LA CUISINE PROFESSIONNELLE



LE LIEU

Au sein d'un **laboratoire partagé** de 230m² dédié aux cuisiniers et entrepreneurs qui réinvente la filière alimentaire, Baluchon déploie deux dynamiques complémentaires.

L'ACTIVITÉ



▪ L'Incubateur:

- Espace de test en conditions professionnelles.
- Temps d'immersions.
- Coaching / suivi individuel.
- Formations et ateliers collectifs.
- Développement commercial.

▪ Le Traiteur Solidaire :

- Accompagner et former des salariés en parcours d'insertion.
- Élaborer des plats à partir de produits frais, locaux et de saison.



LA FERME URBAINE



LE LIEU

5 espaces démontrant ce que l'agriculture urbaine peut apporter à la production, la formation et la coopération en espace urbain :

- Champignonnière : 30m²
- Salle de formation : 30m²
- Serre de formation : 30m²
- Serre en aquaponie : 45m²
- Espace extérieur : 180 m²

LES ACTIVITÉS

- **Partage et lien social:** mutualisation des savoirs. Expérimentation collective.
- **Professionnalisation :** formation & insertion vers les futurs métiers de l'agriculture urbaine.
- **Pédagogie :** compréhension des enjeux du monde agricole rural, périurbain et urbain au cœur de l'écosystème naturel. Découverte des techniques de production chez soi respectueuses du vivant.
- **Engagement:** incitation au changement de consommation et comportement vers la résilience en engageant des modèles durables à travers l'éducation citoyenne.

VERS UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE

5 OPÉRATEURS COMPLÉMENTAIRES



- Charte / Politique RSE
- Services et gestion du site mutualisés
- Programmation co-construite
- Communication commune
- Vers la création d'une structure juridique propre ?

EN CHIFFRES

PRÈS DE 80 ETP À L'HORIZON 2022

10

En insertion

6

En service civique

15

Emplois indirects

150

Partenaires

200 000 VISITEURS PAR AN

150

Évènements et
spectacles

+ 600

Ateliers et
animations

+ 22

Formations

75 000

Repas servis

50

Porteurs de
projets dont 10
incubés

10

Personnes
en parcours
d'insertion / an

+20 000

Repas préparés

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE HYBRIDE

BUDGET D'INVESTISSEMENT

6€ MILLIONS

2022 : BUDGET DE FONCTIONNEMENT ANNUEL

2 971 K€

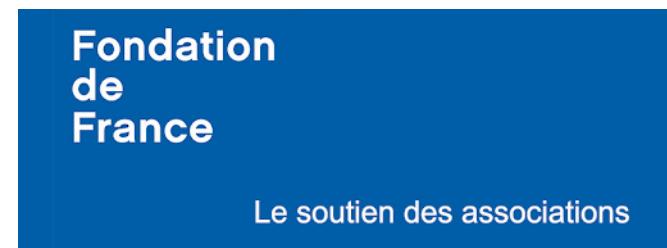
AIDES PUBLIQUES & PRIVÉES

309 K€

RESSOURCES PROPRES

2 662 K€

ILS SOUTIENNENT CHAUD BOUILLON



**AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES**



NORD ACTIF
Entrepreneur engagé