



# Les projets réalisés

Grâce à nos donateurs... L'archipel nourricier du coeur de Gohelle a commencé à s'étendre !

En coeur de bassin minier, 4 parcelles de cultures bio ont pu être aménagées avec pour objectifs de développer l'emploi, la biodiversité et une alimentation saine accessible à tous.

 Micro ferme Cocagne de Gohelle



Grâce à nos donateurs... une Monnaie d'une Autre Nature pour de Nouveaux Echanges, la MANNE a été imprimée et commence à circuler !

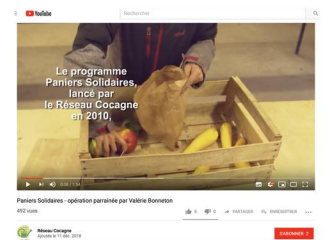


La Manne est une création monétaire unique : elle récompense l'engagement des personnes volontaires engagées dans les projets que nous portons pour la transition écologie et sociale et l'accès à tous à une alimentation durable. Aujourd'hui concrètement, on gagne de la Manne en participant à un chantier coopératif, en étant famille d'accueil éleveuse des poules « Bourbourg », en donnant un coup de main à sa voisine ou son voisin, en participant à un atelier de santé par l'alimentation... Avec cette Manne on a accès en retour à un catalogue de contre parties permettant de se procurer légumes, fruits, conserves produits par nos soins, poules, grain pour les poules, service de réparation du repaire café, mais aussi toute l'offre de coups de mains de la communauté.

Grâce à nos donateurs... Des centaines de familles en difficulté économique accèdent aux légumes bio locaux et solidaires.

Les paniers solidaires, des milliers de paniers bio distribués à moindre coût pour les personnes en difficulté économique, avec un accompagnement pour cuisiner les légumes.

Visionnez les vidéos réalisées avec les représentants de notre équipe bénéficiant des paniers solidaires en compagnie de la marraine de Cocagne, Valérie Bonneton ! Sur [www.horizontalimentaire.fr/dons](http://www.horizontalimentaire.fr/dons)



Grâce à nos donateurs... Un écopôle alimentaire est né en sud Bénin !



Cette année, avec Eric Prédine et Monique Gilliot, nous avons pu donner des conseils en maraichage et financer le château d'eau du village permettant l'autonomie d'arrosage de plusieurs parcelles du maraichage coopératif initié par le CRIPADD et les femmes du village. Plus de photos bientôt sur notre page "dons".

Pour plus d'informations : [www.horizontalimentaire.fr](http://www.horizontalimentaire.fr), [www.microfermecocagne.fr](http://www.microfermecocagne.fr) et [www.menadel.fr](http://www.menadel.fr)



# SOUTENEZ NOTRE ASSOCIATION ! 3 nouveaux projets à soutenir

20 000 € pour financer les végétaux de " l'Archipel fruitier ".



Qu'il est difficile de se procurer de bons fruits certifiés AB dans le nord de la France ! Pourquoi serait-il impossible de les cultiver nous-mêmes ? Les fruits sont importants pour notre santé alimentaire. Mais leurs conditions d'obtention, surtout en bio, sont de plus en plus incertaines. Dans les bassins traditionnels de production principalement situés au sud de la France, on subit les aléas du climat. Le foncier agricole n'est pas toujours disponible pour étendre les cultures alors que la demande locale de bio ne cesse de croître... Il faut aussi compter le coût d'acheminement du produit, toujours plus important... Sur les sites urbains que nous cultivons, petits donc plutôt adaptés à la culture fruitière, nous prenons le pari de faire pousser des fruits rouges, mais aussi du raisin, des kiwis, des abricots, des châtaignes... bref, tout ce dont on ne pense pas que ça poussera mais qui réussit bien si on apprend à sélectionner les variétés adaptées et à en prendre soin. L'archipel fruitier, pour une bonne part de ses cultures, mettra une poignée d'années avant de produire des fruits. C'est un investissement d'avenir... On pourra le réussir avec vous !

50 000 € pour financer l'équipement de notre tiers lieu culinaire « Menadel et Saint Hubert », un projet fou et plein d'avenir

Sous le nom de Menadel, les Anges Gardins ont initié un système d'échanges de services et d'accès à tous aux biens durables régi quand c'est nécessaire par une monnaie spécifique, la Manne. Le projet de tiers lieu culinaire s'inscrit dans cette démarche d'ensemble que nous avons entamée depuis l'année dernière (voir notre bilan). Depuis la fin de cette année, nous avons repris le Saint Hubert, café brasserie bien situé pour y faire notre repaire. Ce lieu havre permettra assurément de stimuler les rencontres, de mobiliser l'engagement, d'initier de nouvelles actions. On parle souvent de tiers lieu (au sens d'un troisième environnement social après la famille et le travail) pour qualifier ce type d'espace de rencontre et de construction commune. Mais il va aussi permettre dès cette année 2019 :

- le lancement d'une table de cocagne " les cuisines enchantées "
- des ateliers d'apprentissage d'une cuisine saine et savoureuse
- un petit marché couvert permanent en bio
- un repaire café où l'on vient réparer électroménager, vélos, outillages de jardin...
- le co working

Il est prévu qu'en lieu et place des jeux électroniques de bar, de nouvelles machines permettront de réaliser votre check up santé ! Une action sociale renouée dans la commensalité, c'est le pari original de ce projet. Saint Hubert, noble chasseur invétéré, a pris l'habit pour consacrer le reste de sa vie à l'accueil des pauvres. Le chien qui porte son nom est un fin limier sélectionné pour la chasse désormais employé... pour repérer les éléments et pour traquer ses braconniers... Si c'est pas de la transition tout ça !...

## LA VOIX DU NORD

< LENS - LÉVIN - HÉNIN >

### Loos-en-Gohelle: Au Saint-Hubert, futur nouveau local des Anges Gardins, on pourra manger mais aussi faire son marché

Le local de la micro-ferme Cocagne, rue Alexandre-Mariez, est devenu trop petit pour accueillir la multitude de projets mis en place par les Anges Gardins. C'est à l'ancien café-bar Saint-Hubert, situé place de la mairie, que l'association déménagera en décembre. Un espace de restauration y sera aménagé pour la dégustation de plats le midi, ainsi qu'un marché permanent.

Morgane Sodenstich | 27/11/2018 291 partages Partager Twitter



Mais aussi...  
30 000 € pour financer le véhicule frigorifique d'une nouvelle activité traiteur bio locale et solidaire, la "table de Cocagne grand large" qui permettra à 10 personnes en difficulté par an de s'essayer à une cuisine exigeante en hygiène comme au service exigeant en sociabilité.