Interreg
EUROPEAN UNION
Grande Région | Großregion
KreaVert
Fonds européen de développement régional | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

Des pistes pour développer votre ville comestible avec le projet KreaVert

Projet soutenu par l'Union européenne au travers du FEDER par le programme INTERREG V A Grande Région.

Table de matières

Introduction Page 4

Qu'est ce que le projet KreaVert? Page 4

La ville comestible et ses bienfaits Page 5

Des réalisations de la ville comestible dans la Grande Région Page 7

Roses des vents *

Aménagements saisonniers et éphémères

Jardins et zones de partage

La ville mangeable comme laboratoire en plein air

Aller plus loin — plus de durabilité dans les milieux urbains Page 16

Traction animale

Gestion écologique des espaces verts

Pavage historique

Construction durable : Bois-Terre-Paille et Bois cordé

De la fourche à la fourchette ! Page 20

Nos visions, l'insertion professionnelle, la création d'emploi et la transition écologique Page 25

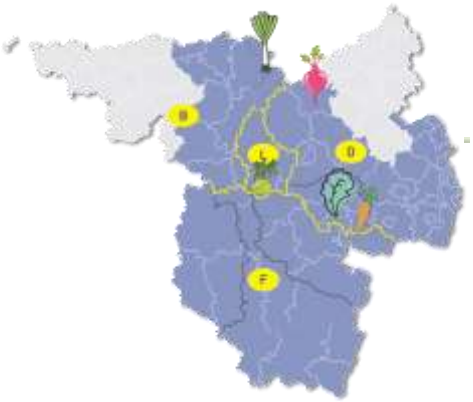
Contacts Page 26

Introduction

A travers ce manuel le partenariat KreaVert souhaite inspirer de nombreuses villes, communes, associations ou personnes privées de faire le pas vers une ville comestible inclusive! Ce petit manuel rassemble actuellement qu'une partie des réalisations, expériences et constats des partenaires du projet de 2018 à 2021. Nous espérons le nourrir, faire évoluer ensemble avec la transformation de chaque ville respective en ville plus verte, plus résiliente, plus inclusive, …

Chapitre par Chapitre, vous pouvez donc découvrir les différents volets d'une ville comestible. N'hésitez pas de nous contacter pour échanger !

Qu'est ce que le projet KreaVert?



Centre Communal d'Action Social, Sarreguemines (FR)

CIGL Esch, Esch-sur-Alzette (LU)

Cynorhodon, Haccourt (B)

Perspektive gGmbh, Andernach (D)

Zentrum für Beruf und Bildung, Saarbrücken (D)

Le projet **KreaVert** est porté par cinq partenaires issus de la Grande Région ayant un point commun, l'insertion socioprofessionnelle à travers le développement de villes comestibles.

Axes de développement

Inclusion sociale

Le projet vise à tester des nouvelles pratiques afin de développer une stratégie d'intégration transfrontalière et d'apporter une réponse commune aux défis liés au chômage. Le projet s'adresse entre autres à des personnes en insertion et leur offre la possibilité de renforcer leurs compétences socioprofessionnelles grâce à un éventail d'actions (formations, workshops, stages transfrontaliers,...). Celles-ci permettent d'équiper les équipes de compétences importantes pour les métiers de la transition écologique.

Ville comestible

Notre méthode d'action s'appuie sur des thématiques de la transition écologique, comme la mise en place de la ville comestible ou l'organisation de workshops sur des bonnes pratiques écologiques accessibles à tous.

La ville comestible est un outil qui permet de créer une porte d'entrée pour la promotion de l'agriculture urbaine. Le projet encourage activement une démarche participative avec l'implication des habitants, des associations, des maisons de quartier, des communes et bien évidemment aussi des personnes en insertion professionnelle.

La ville comestible et ses bienfaits

La ville comestible avec ses jardins collectifs, partagés ou ses bacs ont pour vocations principales de créer un lien dans les quartiers et de protéger les terres nourricières en zones urbaines. Ils apportent aussi une valeur ajoutée en terme social, économique, environnemental, bénéfique pour le bien-être, la qualité de vie et la santé des citadins :

En terme social

- Réappropriation de l'espace public ;
- Création de lien/tissu social ;
- Création de zones de rencontres, d'apprentissage collectif.

En terme économique

- Création d'emplois dans la transition écologique ;
- Le soutien au développement local et à l'aménagement du territoire ;
- La valorisation des économies traditionnelles (artisanat, économie d'échange, …) ;
- Autoproduction de légumes et création d'une alimentation circuit-court ;
- Echange de savoir et savoir-faire local (bourse à graines, compétences, …).

En terme environnemental

Contribution à la conservation du patrimoine et à la biodiversité ;

- Création de mobilier de jardin selon des processus respectueux de l'environnement ;
- Réduction d'îlots de chaleur;
- Protection des sols ;
- Revalorisation des espaces publics délaissés ;
- Education à l'Environnement introduite activement dans les milieux urbains.

Récolter ses fraises directement devant la porte, Sarreguemines 2021
© tvist GmbH, David Borens

Les espaces publics comme laboratoires en plein air. Esch-sur-Alzette, 2021

Le contraste entre le milieu industriel et naturel à Saarbrücken, 2021
© tvist GmbH, David Borens

La récolte des blettes au site périurbain « Permakultur » Eich à côté d'Andernach

Réalisations de la ville comestible dans la Grande Région

Rose des vents

Ces potagers, en forme de rose des vents, sont accessibles à tous. Ils ont été construits dans le contexte de chantiers participatifs, transfrontaliers et multilingues. Dès le début, ces jardins ont servi de :

- Zones de rencontre intergénérationnelle et multiculturelle
- Lieu d'apprentissage vivant
- Symbole commun du projet KreaVert représentant un lien entre les différentes régions

Haccourt, Belgique

Matériel : bois robinier faux acacia (très résistant dans la durée et à l'eau), brut avec écorce pour le côté esthétique

Forme du jardin : jardin communautaire

Plantation : toutes sortes de légumes, de fleurs et d'herbes aromatiques (plantation promouvant la biodiversité)

Défis : retour positif sur l'esthétique du jardin, mais implication limitée des riverains

(malgré les soirées d'information)

Rose des Vents, Haccourt 2020

Völklingen, Allemagne

Matériel : acier Corten

Forme du jardin : jardin ornemental

Plantation : divers légumes, vignes, petits fruits et haies vives

Surprise : l'intérêt des résidents locaux, qui ont suivi les événements avec curiosité dès la phase de planification et de construction, a été très positif.

Lors du chantier mixte à Völklingen, 2020

Esch-sur-Alzette, Luxembourg

Matériel: bois de Douglas

Forme du jardin : jardin communautaire

Plantation : vigne locale au milieu du jardin, toutes sortes de légumes, de fleurs et d'herbes aromatiques (plantation promouvant la biodiversité).

Défis et surprises : le scepticisme initial s'est transformé en grande appréciation du jardin. Peu de participation active des citoyens - par conséquent, grand intérêt de différentes organisations sociales pour venir entretenir le jardin (maison de retraite, centre d'accueil pour des adolescents).

Chantier mixte, Esch-sur-Alzette

Andernach, Allemagne

Matériel : le milieu de la structure est constitué de meules en basalte, typiques du site industriel d'Andernach, au bord de l'Eifel volcanique. Ces pierres ont été récupérées sur les rives du Rhin par les employés de Perspektive gGmbH. Cette pierre naturelle est toujours extraite dans l'Eifel volcanique et représente un facteur économique important pour la région.

Forme du jardin : jardin ornementale

Plantation : herbes médicinales et aromatiques

Plantation de la Rose des Vents à Andernach, 2019

Aménagements saisonniers et éphémères

Tous les partenaires du projet ont eu des expériences positives avec les micro-jardins. C'est un outil simple qui permet d'apporter plus de biodiversité au cœur des villes.

Planifiez de manière réaliste et n'abandonnez pas, telle est la devise !

Le vandalisme: les plantes coupées ou volées font partie d'une ville comestible. Planification : incluez des plantes réserves à replanter en cas de besoin.

Conserves de plantation, Sarreguemines / Micro-jardins à Sarreguemines et Saarbrücken

bac de plantation et explicatif thématique, Esch-sur-Alzette

Quoi planter ?

La ville comestible peut héberger toutes sortes de plantations mais il faut penser à l'organisation et à l'esthétique. Voici quelques idées!

Nos légumes décoratifs préférés

Blette (rouge, blanc, jaune): robuste et décorative

Tomate : quel plaisir de manger ses propres tomates (plus facile de commencer par des tomates cerises)

Chou frisé et chou palmier : très beau sous la neige ou le gel

Piment : se garde bien en pot

Oseille sanguine : facile à entretenir et vivace

Nos herbes aromatiques préférées

Thym : robuste, bon pour la santé et les plats du citadin

Sarriette : souvent oublié , mais utilisé dans beaucoup de recettes traditionnelles de la Grande Région

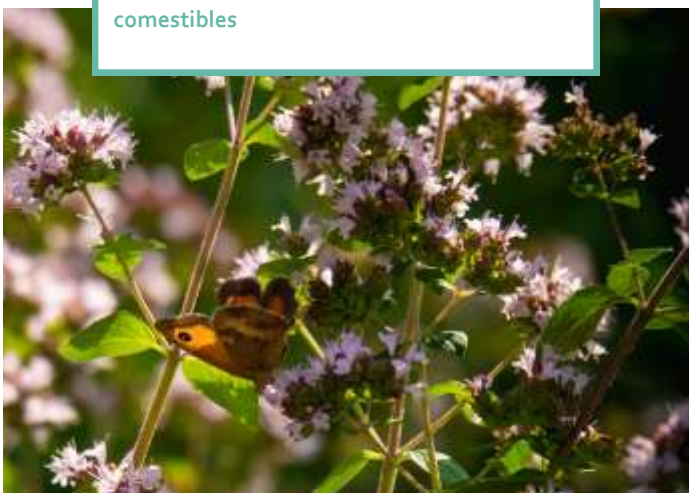
Mélisse : robuste et surprend les citadins par sa forte odeur

Romarin : le classique qui ne doit pas manquer dans les jardins

Shizo (perilla rouge) : d'une beauté exceptionnelle

Origan : un spectacle d'insectes quand il est en fleur

Origan en fleur et blette rouge de nos villes comestibles



Le chariot de légumes

Le chariot peut être exposé dans la ville comme un outil de sensibilisation décoratif ou il peut voyager d'école en école pour montrer aux enfants non seulement les plantes vues d'en haut, mais aussi le fonctionnement interne du sol.

Parking Day

Cet aménagement multifonctionnel de 10m² (taille d'une place de parking) est le mélange entre une zone de rencontre, un mini-jardin et un lieu de sensibilisation. Les panneaux de signalisation du parking invitent les passants à s'interroger sur l'omniprésence des voitures et proposent des alternatives : combien de pommes de terre/salades pourrait-on faire pousser sur une place parking, par exemple ? La structure, la production de plants et la plantation ont été réalisées par des personnes en insertion professionnelle.

Le parking Day voyagent de quartier en quartier pendant plusieurs mois par année à Esch-sur-Alzette.

Plantation de légumes sur des places publiques

Plantation devant les remparts d'Andernach.

Paul arrose la ville comestible à Saarbrücken, 2021

Une ville comestible demande-t-elle beaucoup plus de travail ?

Oui et non, les espaces verts publics sont plantés de toute façon.

Vous pouvez rendre la ville comestible aussi riche en travail ou aussi simple que vous le souhaitez.

Toutefois, créer plus de travail pour plus de biodiversité dans la ville peut même être souhaité. Le travail dans la ville comestible est très diversifié et constitue donc un excellent outil de création d'emplois pour des personnes aux profils professionnels très variés. Par ailleurs, le contact avec la terre et la nature a également un effet positif sur la santé mentale et physique.

Vandalisme ou récolte ?

Une question de perspective.

Avec des cultures de légumes et d'herbes aromatiques dans les espaces publics, il faut s'attendre à des récoltes qui ne se déroulent pas comme prévu: trop tôt, trop tard, trop, pas assez, avec la racine, sans la racine....

Important à retenir: Une ville comestible est aussi un outil de sensibilisation du grand public. La communication dans la ville comestible est donc un sujet extrêmement important.

L'interaction entre la population locale et la ville comestible n'est pas seulement souhaitée, mais nécessaire pour que celle-ci devienne une partie vivante et intégrante de la vie urbaine. Même si cela peut sembler un peu chaotique au début, il s'agit d'un processus d'apprentissage… Patience!

Plantation de maïs et courgettes à Sarreguemines, 2021

© tvist GmbH, David Borens

Création de potagers collectifs

En particulier dans les zones urbaines, où seul un nombre limité de personnes a accès à un jardin, il est logique de mettre des jardins communautaires à la disposition des habitants.

Les jardins communautaires du projet KreaVert sont tous situés dans des zones publiques et servent donc également à embellir l'espace public.

Les points importants à noter sont :

- Implication des habitants de la ville le plus tôt possible
- Gestion de l'eau
- Communication
- Charte du jardin
- Autonomisation des jardiniers : beaucoup de personnes ont des connaissances limitées en matière de jardinage, il est donc intéressant d'organiser des miniformations.

La création d'une dynamique de groupe est un processus propre à chaque jardin. Une bonne dose de patience et de soutien sont certainement utiles. Là encore, le travail des personnes en intégration socioprofessionnelle est crucial. Ainsi, un soutien au niveau de l'arrosage et de la plantation est mis en place. Cela est particulièrement utile pendant les premières années du jardin.

La ville mangeable comme laboratoire en plein air

Plus de vert sur le site industriel et patrimoine UNESCO Völklinger Hütte

En vue de l'exposition internationale de la construction, le projet PRÄ IBA (internationale Baiausstellung) "FUTURE LAB" veut offrir au public une plateforme pour illustrer et discuter des possibilités d'intégrer l'agriculture dans les villes du futur. À cette fin, des jardins verticaux et des systèmes d'aquaponie ont été installés à la Völklinger Hütte.

L'équipe KreaVert de Saarbrücken (ZBB) avec le coordinateur du projet KreaVert.

© tvist GmbH, David Borens

Des laboratoires verts en plein air pour les jeunes

Sans engagement, pas de changement !

Une vérité à laquelle il faut aussi sensibiliser les nouvelles générations, tout en leur donnant des outils leur permettant d'agir et de participer activement à la transition écologique.

Lier la théorie à la pratique est la devise de ces ateliers sur des aménagements de jardins, la biodiversité, les insectes pollinisateurs, les écosystèmes, ….

Ci-dessous quelques exemples de projets pédagogiques KreaVert.

Création d 'un « hügelbeet » sur une place publique délaissée

Mise en place d'un pré fleuri

Préparation de la terre et semis.

Athénée Royal Herstal, Belgique

Les hôtels à insectes .

Ecole en plein air pour penser à leur ville verte du futur.

Aller plus loin — plus de durabilité dans les milieux urbains

La vision du projet Kreavert est d'aller au-delà du concept de la ville comestible comme outil de communication et de créer de l'emploi durable à travers le développement de milieux urbains durables. Transformer les villes en écosystèmes plus résilients nécessitent du **savoir, savoir-faire et du savoir-être.**

L'esprit « apprentissage tout au long de la vie » est essentiel pour faire avancer les projets de villes comestibles. De 2018 à 2021, le projet Kreavert a organisé de nombreuses formations pratiques pour les personnes en insertion professionnelle, les écoles et le grand public.

Il a été motivant d'observer comment cet échange de bonnes pratiques écologiques a permis de faire tomber les barrières culturelles ou linguistiques entre tous les participants à travers le travail et l'apprentissage partagé.

Traction animale

La traction animale en action.

Le soin et l'équipement des ânes font partie de la formation. Atelier transfrontalier Traction Animale, Haccourt 2021

Objectif : la traction animale permet une agriculture plus respectueuse des sols et de l'humain. En terme d'insertion socio-professionnelle, le travail avec l'animal permet aux salariés de se concentrer sur l'instant présent. En effet, l'âne n'avancera que s'il sent son collaborateur concentré.

En terme environnemental, la traction animale permet de travailler le sol sans labour, sans énergie fossile et au rythme de la nature.

Matériel : l'outil principal est appelé Kassine. Cet outil permet de travailler avec un ou deux ânes, en fonction de la difficulté de la tâche. Toute une série d'accessoires peuvent s'y greffer : sous-soleuse, herse étrille, disques billonneurs, lame sarcleuse, le sillonneur…

Gestion Ecologique des Espaces Verts

Objectif : comprendre et mieux appréhender les différentes techniques de pâturage (selon l'exemple de la ville de Liège). Connaître les différentes méthodes d'entretien et de gestion des réserves naturelles. Apprendre à concilier une zone naturelle avec une zone de loisirs et une zone d'activité industrielle. Découvrir des techniques alternatives de désherbage.

Pavage Historique

Objectif : enseigner le pavage artisanal traditionnel, qui est une ancienne méthode plus écologique de couverture de rue et une alternative à la bétonisation (les pierres sont de la matière crue, le béton doit être chauffée 1400 C° et nécessite donc beaucoup d'énergie)

Matériaux : On utilise des pierres calcaires qu'on peut trouver dans les champs de la région de Bliesgau (D). La forme, la taille et l'épaisseur des pierres doivent être prises en compte lors de leur collecte afin de limiter au maximum les déchets.

Lors de l'atelier pavé historique à Saarbrücken.

Ces ateliers ont donné lieu à des échanges de bonnes pratiques écologiques dans la Grande Région

Construction Bois-Terre-Paille

Objectif : promouvoir les techniques de construction durable. Le matériel est brut et d'origine locale. La terre a été directement récupérée du jardin dans lequel le bâtiment a été construit. Lors de la formation organisée dans le cadre du projet Krea-Vert, 117 participants ont pu mettre la main à la pâte pour

- mettre en place 300 bottes de paille
- poser 150m2 d'enduits de terre
- Sortir 6 tonnes de terre du jardin Kalendula

Le Centre d'Education à l'Environnement Kalendula à Altwies est donc le résultat d'un effort collectif et transfrontalier.

Construction Bois Cordé

Objectif : Le bois Cordé est une technique de construction qui s'acquiert aisément. L'avantage est qu'elle est réalisable avec des matériaux bon marché, qu'elle a peu d'impact sur l'environnement et qu'elle apporte fraîcheur en été et confort thermique en hiver.

Importée du Canada, son nom vient de la « corde », une ancienne unité de mesure de bois de chauffage. Les murs se montent rang par rang en assemblant les bûches à l'aide d'un mortier composé de chaux, de sable et de sciure. On peut utiliser diverses essences de bois, pourvu qu'il soit bien sec. On joue sur les différences de forme et de grosseur pour donner du rythme au décor, on peut y intégrer d'autres matériaux comme des bouteilles en verre, des briques, des pierres… et y encastrer des étagères ou d'autres éléments au gré de sa fantaisie.

Matériel utilisé pour ce workshop: du bois sec, une plane pour écorcer les bûches, du sable, de la chaux (attention la manipulation de la chaux nécessite des gants de protection), de la sciure.

Workshop Bois Cordé à Sarreguemines, 2021

Les abeilles dans la ville (Apiculture)

Créer un écosystème résilient veut dire plus de biodiversité, pas seulement au niveau des plantes, mais aussi pour nos cohabitants souvent impopulaires: les insectes!

Au cours de deux ateliers, l'association des apiculteurs d'Andernach a enseigné aux participants les règles de base de l'apiculture. Les deux formations ont pu aborder : les différents types d'abeilles, la structure d'une ruche, le développement d'une colonie d'abeilles, le danger de l'acarien Varroa, ainsi que son contrôle et le traitement.

Dans la partie pratique, tous les participants ont pu se faire une idée de la manière dont les colonies d'abeilles sont gérées et soutenues par l'apiculteur, y inclus l'alimentation hivernale et de l'hivernage.

Finalement, tout le monde a eu l'opportunité de récolter du miel avec une présentation des outils importants pour la récolte.

Les workshops ne sont pas seulement là pour transmettre les savoir-faire techniques des différentes bonnes pratiques écologiques, mais aussi pour donner goût de découvrir et de se reconnecter à la nature.

Participation aux Floralies à Nantes (FR)

Un défi particulier était la participation à la foire horticole FLORALIES à Nantes en 2019. Nous sommes particulièrement fiers de l'aménagement qui a été réalisé ensemble dès la phase de la conception jusqu'à la mise en place. Notre stand se présentait sous le thème « insertion professionnelle et ville comestible ». Nous avons gagné le 1er prix dans la catégorie « Jardins Potagers ». Le jury nous a félicité pour la préparation et la présentation transfrontalière réussies pendant la foire.

De la fourche à la fourchette - les recettes de nos villes mangeables

Les beignets de Jinhua (LU)

Cette recette savoureuse est parfaite pour utiliser les légumes disponibles selon la saison (pissenlit, navets, chou pak choi, …) ou des parties de légumes peu utilisées (p.ex.: les fanes de fenouil, de carottes, …).

Ingrédients

300 gr de Pak Choï
1 grand navet
1 poireau
500gr de farine
5 œufs
huile de tournesol

1. Préparation de la pâte

- Mélanger la farine avec une pincée de sel et 4 à 5 cuillères d'eau tiède
- Enrober la pâte avec de l'huile
- Couvrir la pâte et laisser reposer pour +- 20 minutes

2. Préparation de la farce

- Mettre un peu d'huile de tournesol dans la poêle. Ajouter les œufs et les faire à la façon brouillée. Ajouter du sel et du poivre et mettre le mélange de côté.
- Râper le navet. Ajouter du sel au navet râpé pour retirer de l'eau. Mettre à côté pendant 20 minutes. Rincer, égoutter et presser le reste de l'eau du navet râpé
- Hacher finement le poireau , les faire revenir dans la poêle
- Mélanger les œufs, le poireau et le navet. Ajouter poivre et sel.

3. Préparation des beignets

- Mettre de la farine sur la surface de travail et rouler la pâte en boudin long. Couper le boudin en petit rondelle d'environ 2 à 3 cm. Avec un rouleau, aplatir les petits rondelles en crêpe
- Mettre une cuillère à soupe de la farce au milieu de la petite crêpe. Plier-là en deux, fermer les côtés d'abord et après le milieu.
- Mettre de l'huile dans une poêle ou un pot, poser les beignets dans l'huile, aplatir les beignets et frire les deux côtés. Une fois qu'ils auront atteint une belle couleur dorée déguster chaud ou froid.

Le curry de légumes à la crème de Ludovic (B)

Ingrédients

3 courgettes

6 petites carottes

3 pommes de terre

10 cl de crème fraîche

2 gousses d'ail

1 oignon

2 càc de curry

1 càc de gingembre en poudre

Préparation

- Emincer l'oignon et écraser l'ail. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive et ajouter le épices. Remuer plusieurs fois.
- Ajouter le curry et la crème. Remuer et réserver.

- Eplucher les pommes de terre et découper tous les légumes en gros bâtonnets.

- Cuire les pommes de terre 10 minutes à l'eau

- Faire rissoler 10 minutes les courgettes et carottes dans un peu d'huile d'olive, y ajouter les pommes de terre. Les légumes doivent être légèrement croquants.

- Ajouter la sauce et laisser mijoter encore quelques minutes.

Saarländische Bibbelsches Bohnesupp de Paul (D)

Ingrédients

500 gr de haricots

3-4 pommes de terre

1-2 carottes

30 gr de lardons

3 saucisses cuites du Bœuf

2 branches de sarriette

Quelques feuilles de livèche

Persil

Ciboulette

Sel

Poivre

2.5l de bouillon de légumes

2 feuilles de laurier

Préparation

- Laver et couper les haricots en rondelles d'environ 1cm. Laver les carottes et les pommes de terre et couper en dès.

- Porter à ébullition le bouillon de légumes avec la livèche, la sarriette et les feuilles de laurier, tout en rajoutant les pommes de terre, les carottes et les haricots. Laisser cuire environ 20 minutes à feu doux.

- Ajouter les saucisses et laisser mijoter encore une fois 20 minutes.

- Faire revenir les lardons dans une poêle et rajouter à la soupe. Saler et poivrer la soupe.

- Hacher les herbes aromatiques (persil, ciboulette) et garnir l'assiette de soupe prête à servir

- Encore plus délicieux accompagné par des « Grumbeerkieschelcher » (galettes de pommes de terre) ou un « Quetschekuchen » (tarte aux quetsches).

- Alternatives: servir avec un peu de crème ou de vinaigre!

Salade mixte de Maik (D)

Une bonne salade fraiche fait partie des plats qui peuvent facilement être servi durant une grande période de l'année en Europe de l'Ouest. Selon la saison, les variétés de salade, ainsi que les légumes pour la garniture peuvent changer.

Ingrédients

Salade Lollo Bianco

Rucola

Tomates

Œuf

Concombre

Préparation

- Laver et essorer la salade

- Laver le concombre et le couper en rondelles ou morceaux, peler si nécessaire

- Laver les tomates et les couper en huit

- Couper les oignons en petits dès

- Cuire un oeuf dur et le couper

- Pour la vinaigrette, mélanger la crème aigre avec le yaourt. Assaisonner à votre goût avec de l'ail, du sel, poivre et différents herbes aromatiques de saison

Bigos de Courgettes de Wioletta (B)

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de filet pur de porc

1kg de tomates

2 poivrons (rouge ou jaune)

2 oignons

4 courgettes moyennes

Thym, origan, laurier

Sel et poivre

Préparation

- Rincer et essuyer le filet de porc à l'aide d'un papier. Découper en petits dés. Mettre un filet d'huile d'olive dans la poêle et faire rissoler 10 min. Assaisonner et mouiller progressivement avec un verre d'eau chaude.

- Mettre les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes et les éplucher.

- Découper les poivrons, oignons et tomates en dés. Eplucher les courgettes et les découper en dés.

- Transvaser les légumes et la viande dans une marmite, assaisonner sel, poivre et aromates.

- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes.

Nos Visions — L'insertion professionnelle, la création d'emploi et la transition écologique

La transition écologique et la relocalisation de la production alimentaire sont créatrices de nombreux postes de travail.

Le projet KreaVert souhaite explorer davantage comment développer, professionnaliser et créer le profil du jardinier/maraîcher urbain dans le contexte de l'insertion professionnelle.

Du champ au client, il est possible de créer une multitude d'activités variées permettant à chaque personne de développer ses intérêts et ses forces. Du maraîchage biologique, à la transformation de légumes (en conserves), de la commercialisation, jusqu'aux travaux de construction pour la création de mobiliers de jardin, chacun peut y développer son potentiel personnel. Le contact avec la terre et le contact humain avec les clients sont par ailleurs générateur d'une fierté liée au travail et au produit final, un sentiment rare dans un monde qui court contre la montre.

Mot de clôture

Chères lectrices, Chers lecteurs,

Avant de clôturer ce manuel, je tiens à vous remercier, au nom du partenariat KreaVert, pour votre lecture et l'intérêt que vous portez à notre projet.

J'espère que nous avons pu vous transmettre une partie de la motivation et de l'énergie positive que nous avons investies dans les différentes activités. Il était important pour nous de ne pas seulement présenter les apsects théoriques de la ville comestible et des jardins solidaires en relation avec l'inclusion sociale et professionnelle, mais **d'illustrer avec tous les hauts et les bas la mise en place pratique d'un tel projet.**

Un de nos objectifs centraux était de mettre en avant les différentes cultures, nationalités et caractéristiques régionales comme source d'inspiration pour notre réalisation commune du projet. Cette philosophie se traduit dans toutes les actions du projet—des ateliers "bonnes pratiques écologiques" jusqu'aux recettes (testées par nous-mêmes !) de la Grande Région - qui a bon goût. Si vous cuisinez les recettes, vous en ferez l'expérience !

Ce manuel, ainsi que le film KreaVert "Comment faire pousser l'empoi ?" et notre participation au 'Floralies de Nantes 2019', constituent un bilan passionnant des quatre années de travail commun dans le cadre d'INTERREG VA et sont preuve des traces marquantes que peut créer une communauté multinationale telle que le partenariat KreaVert.

Hans Martin Derow, (coordinateur du projet)

Contacts

Nous vous invitons à nous contacter si vous aviez des questions spécifiques sur les ville comestibles ou les workshops thématiques. Ci-dessous une liste avec les contacts auprès des différents partenaires:

Ville comestible Sarreguemines, Bois Cordé:
raymond.valerie@mairie-sarreguemines.fr

Ville comestible Esch-sur-Alzette, Construction Bois-Terre-Paille:
kreavert@ciglesch.lu

Ville comestible Haccourt, Traction Animale, Gestion Ecologique des Espaces Verts : laurie@cynorhodon.be

Ville comestible Andernach, Apiculture : kontakt@perspektive-andernach.de

Ville comestible Saarbücken, Pavage Historique : hm.derow@zbb-saar.de

Un très grand merci aussi à nos partenaires financiers. Sans leur confiance et soutien nous n'aurions pas pu réaliser ce projet!

Interreg
EUROPEAN UNION
Grande Région | Großregion
KreaVert
Fonds européen de développement régional | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung