

Animés par l'agence Vraiment Vraiment, les ateliers inventifs sont des temps d'échange outillés, qui permettent de se projeter dans un quartier encore inexistant afin d'en imaginer les usages et d'en incarner les modes de vie.

En effet, le quartier de Pirmil-Les Isles a vocation à répondre aux ambitions écologiques de la métropole. Un plan d'aménagement qui implique une transition dans les usages et les modes de vie : localité, partage, déplacements et distances réduites, mobilité douce, stationnement en silo, etc. Ces ateliers permettent de nourrir le projet urbain avec des propositions de services, d'outils, de programmation, d'équipements, de systèmes ou de lieux qui traduisent des besoins directs issus du "terrain" afin d'améliorer le projet auprès des acteurs qui le conçoivent (le groupement de maîtrise d'œuvre, les professionnels de l'aménagement, de la construction, des services, et les collectivités de Nantes Métropole, Rezé et Nantes).

Cette collection de livrets est une synthèse du premier cycle d'ateliers inventifs de la concertation citoyenne. Le contenu de chacun des livrets (scénarios de vie, solutions, points d'attention) a été pensé et rédigé par les participants aux ateliers, puis synthétisé par Vraiment Vraiment. Il s'agit de rendre compte de la réflexion des citoyens participants, d'en assurer la traçabilité et de proposer des préconisations à l'issue de ces temps participatifs.

La métropole, les communes de Nantes et de Rezé ainsi que Nantes Métropole Aménagement, en collaboration avec Vraiment Vraiment et l'équipe de maîtrise d'œuvre du projet urbain, s'engagent à étudier les propositions faites et la manière dont elles pourraient se traduire dans le projet urbain Pirmil-Les Isles. Des premières décisions seront prises courant 2022.

# Comment manger local, de saison et de qualité devient aussi facile pour toutes et tous ?



Ateliers de concertation

Février 2022  
n°5

# Pirmil Les Isles

Propositions  
citoyennes

5



ma rue  
mon quartier  
ma ville

À cheval sur Rezé et Nantes, la Zone d'Aménagement Concerté (ZAC) Pirmil-Les Isles est un projet de renouvellement urbain intercommunal porté par Nantes Métropole. Avec 3 300 logements et près de 100 000 m<sup>2</sup> de bureaux, d'activités, de commerces et d'équipements, elle contribuera à l'accueil des nouveaux habitants attendus sur la métropole nantaise d'ici 2030, en faisant de la nature et du paysage les leviers du renouvellement du site. Ce quartier a pour ambition de mettre en place de nouvelles manières de faire et de vivre la ville, plus durables et plus responsables, pour adapter notre territoire aux enjeux du réchauffement climatique.

Afin de questionner de la manière la plus précise et concrète possible les futurs usages du quartier de Pirmil-Les Isles, la Métropole, les villes de Rezé et de Nantes ont souhaité ouvrir une nouvelle étape de concertation avec les citoyens, habitants du territoire.

La méthode de concertation s'appuie sur des questions ancrées dans le quotidien des participants. 15 questions ont émergé suite à la phase de diagnostic réalisée début 2021 par des enquêtes de terrain et des échanges avec les concepteurs du projet et les élus. L'étape de concertation qui se déroule de septembre 2021 à février 2022 propose d'imaginer le mode d'emploi du quartier en inventant les futurs usages du quotidien, actuellement à l'état d'un plan d'aménagement. Pour cela, le premier cycle de cette concertation travaillera sur 5 questions.

Question 1 : Que se passe-t-il entre ma portière / mon guidon et ma porte, qui me facilite la vie ?

Question 2 : Je travaille / j'étudie en dehors de Pirmil-Les Isles, quels projets collectifs permettent de créer du lien avec mes voisins ?

Question 3 : Je suis un dirigeant d'une petite structure, qu'est-ce que je gagne à m'installer à Pirmil-Les Isles ?

Question 4 : Qu'y a-t-il dehors qui me donne envie de ne pas me garer ?

Question 5 : Comment manger local, de saison et de qualité devient aussi facile pour toutes et tous ?



Premier atelier du cycle de la question, le 15 décembre 2021

**“TRAVERSER LE QUARTIER POUR ALLER ACHETER DES LÉGUMES, CE N’EST JUSTE PAS POSSIBLE QUAND TU SORS DU TRAVAIL ET QUE TES GAMINS T’ATTENDENT À LA MAISON”**

# Comment se déroule un cycle d'ateliers ?

Répondre à une question, c'est participer à 3 ateliers inventifs complémentaires.

## L'atelier 1 : Que trouve-t-on dans le quartier permettant de répondre à la question posée ?

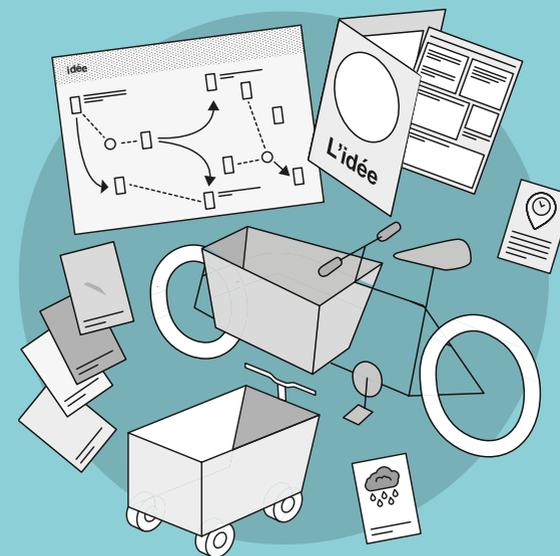
Le premier atelier a pour objectif de générer des idées en partant d'un objet totem défini en amont. Ces objets sont des outils « à réaction » qui vont aider les participants à se projeter dans des usages.

## L'atelier 2 : Quand est-ce que j'aimerais l'utiliser ?

Le second atelier est un temps d'exploration des usages et des propositions imaginées durant l'atelier précédent. Il permet d'approfondir les possibilités, les conditions de réussite et les points d'attention.

## L'atelier 3 : Comment ça marche ?

Enfin, le dernier atelier permet d'ancrer ces idées à l'échelle du quartier et d'en détailler les fonctionnements.



## Dates et lieux :

Les mercredi 15 décembre et 12 janvier dans l'Espace Marion Cahour à Rezé, puis la semaine du 17 janvier en visioconférence.

**Objet totem :** la salle collective de l'immeuble et la cuisine low tech

**Nombre de participants :** 12

## Profils des participants :

Entre 25 et 68 ans et habitant à Pirmil, Rezé ou l'île de Nantes. Ils sont des jeunes actifs, membres d'associations, riverains à vélo ou dans des habitats participatifs, retraités, utilisateurs ou techniciens de composteurs, commerçants, producteurs.



# L'alimentation à Pirmil-Les Isles imaginée par les citoyens

Lors de ce premier cycle d'ateliers, la question de l'alimentation au sein du futur quartier a permis de faire émerger une réflexion très riche pour le projet urbain.

Les ambitions écologiques du projet urbain amènent à poser une réflexion en amont sur l'accessibilité à une alimentation locale, saine et de qualité, et sur les moyens concrets à mettre en œuvre pour y parvenir. Actuellement, il existe de nombreux freins qui ralentissent le chemin vers une alimentation locale. Manger local implique un investissement personnel, ce n'est souvent ni une priorité ni une option pour un certain nombre de familles. Pour les participants, ce sujet révèle les inégalités sociales.

D'autre part, l'accès à une alimentation locale, saine et de qualité est largement dépendant de l'offre sur le territoire et/ou d'une politique publique oeuvrant pour l'accès à une telle alimentation pour toutes et tous (pédagogie, aides financières, paniers, etc.). En effet, la gestion des ressources alimentaires et la cuisine sont des activités quotidiennes rapidement chronophages.

Pour éviter que cela ne devienne trop contraignant, il est primordial que les conditions d'accès (points d'achat, commerces d'équipements liés à la cuisine, espaces déchets, etc.) et d'utilisation (espaces de dons, cuisine équipée, compostage, etc.) soient simples. Il s'agit de lever les freins qui rendent aujourd'hui l'accès à ce type d'alimentation impossible ou inenvisageable.

Les solutions envisagées dans ces ateliers, comme les précédents, s'appuient sur la collaboration et le partage entre les habitants. Les participants ont divisé ce cycle autour de l'alimentation en 5 grandes étapes : on connaît et on s'instruit autour de l'alimentation locale et de ses pratiques, on est accompagné par des services qui facilitent ces pratiques, on achète et on produit dans le quartier, et enfin on cuisine et on mange. Pour retranscrire la dimension collective de cette réflexion et la manière de vivre à Pirmil-Les Isles, les participants ont pris le parti-pris d'utiliser la 3<sup>e</sup> personne plutôt que le "je" pour décrire ce cycle. Les pratiques collectives et la mutualisation apparaissent comme des solutions clés pour permettre à tous de s'alimenter localement et sainement.

À chaque étape, les propositions du groupe tentent de lever les obstacles identifiés : manque de connaissance et d'informations sur le local, manque de temps avec un niveau d'effort personnel et d'engagement défini comme trop difficile à tenir sur la durée, manque de moyens financiers, manger local est souvent trop coûteux, manque d'équipements, manque de savoir-faire, manque d'accompagnement de la part de la ville.

Toutes les propositions citoyennes sont détaillées dans ce livret et illustrent des scénarios de vie jugés désirables et durables imaginés par le groupe.

Si on veut du local il faut aller ailleurs pour les produits d'hygiène.

Lorsqu'on n'a pas le choix, on prend ce qui vient

On ne sait pas forcément ce qui est local et de saison

Manger de saison, c'est manger des produits frais et donc acheter souvent

On ne peut pas blâmer la population car elle n'a pas l'argent pour acheter local

Il y a de mauvaises informations données

Quand c'est la saison du chou, au bout d'un moment on ne sait plus quoi cuisiner

Cuisiner des produits bruts pour une personne c'est compliqué. Il y a toujours trop.

Je ne peux pas me permettre de dépenser.

Leclerc c'est facile, il y a tout au même endroit

Le frigo est vide, il est 20h, tout est fermé

Il faut du matériel, des équipements, de l'électricité.



**On connaît**



**On achète**



**On produit**



**On cuisine**

**On récupère**



**On partage**



**On mange**



**On conserve**



Avec le compost on a l'impression qu'on valorise les déchets.

Il faut amener les grossistes et supermarchés à ne pas jeter.

On ne peut pas contrôler les cuisines des écoles, des crèche, des lieux publics, les cantines.

Aujourd'hui, le reflexe c'est le frigo ou le congélateur.

Aujourd'hui au resto du coeur on jette aussi.

Il faut les traiter différemment les déchets alimentaires consommables et les non consommables.

Changer ses habitudes, c'est utiliser de nouvelles méthodes

Il faut avoir de l'espace pour pouvoir conserver.

Les assos absorbent les déchets de la surconsommation.

Il y a de la surproduction

En extérieur, je n'ai pas de lieu où me poser.



# Index des propositions imaginées par les citoyens

**À Pirmil-Les Isles, on connait et on apprend ensemble pour favoriser des pratiques plus écologiques et durables.**

Atelier de nouvelles pratiques écologiques  
Potager pédagogique  
Journal du "bien manger"  
Local d'activité partagé pour les producteurs  
Compost partagé

**Le quartier accompagne les habitants et les commerçants dans la transition.**

Charte commerçante de Pirmil-Les Isles  
Sécurité sociale de l'alimentation

**À Pirmil-Les Isles, on peut se procurer, quotidiennement et à proximité, des produits frais et locaux.**

Mini-places de marché  
Commerces ambulants  
Le vivant dans le quartier

**À Pirmil-Les Isles, on cuisine et on mange ensemble**

Salle collective de l'immeuble  
Frigos, étagères et marchés solidaires

# **À Pirmil-Les Isles, on connaît et on apprend ensemble pour favoriser des pratiques plus écologiques et plus durables**

Le niveau d'information concernant l'alimentation locale, de saison et de qualité (pour l'environnement et la santé) est encore très hétérogène. Pour les connaisseurs, certaines pratiques sont déjà ancrées dans leur quotidien. D'autres ont besoin d'être accompagnés dans ce changement. Ces propositions sont centrées sur la pédagogie et l'apprentissage, pour permettre aux futurs habitants de partager de la connaissance et d'avancer collectivement.

### Atelier de nouvelles pratiques écologiques

Un espace qui instaure de nouvelles pratiques, plus durables et écologiques grâce au partage d'outils, d'équipements et d'espaces de stockage. Il favorise aussi l'échange de savoir-faire liés à la cuisine, au tri des biodéchets, aux méthodes de conservation, etc. Par exemple, il serait possible de suivre une initiation au bokashi, un technique japonaise de fermentation de matière organique (un peu comme du compost) permettant d'enrichir la terre du potager et cultiver des légumes, mais demandant l'utilisation d'une levure spécifique et un système de bacs refermables et étanches.

#### Il permet :

- De bénéficier d'espaces dédiés à de nouvelles pratiques alimentaires.
- Faciliter l'apprentissage et l'échange.
- D'avoir accès à des équipements pour la conservation, la mutualisation d'équipements ou d'espaces nécessaires à cette pratique pour créer une dynamique, ou encore la stérilisation pour pouvoir faire des bocaux.
- D'avoir accès à un déshydrateur pour sécher ses aliments et les conserver sans avoir recours au réfrigérateur.
- D'avoir accès à un établi et des bocaux pour faire de la lactofermentation.

**Point d'attention :** ce lieu doit être animé par une personne compétente et connaisseuse de ce milieu. Cela peut être une association. L'intégration des pratiques culinaires à l'école peut aussi être un premier pas pour inclure les plus jeunes : si les enfants cuisinaient à l'école, cela permettrait de développer leur goût et leur apprendrait à faire soi-même.

**Conditions de réussite :** mise en place d'un programme pédagogique sur de nouvelles pratiques, à destination des habitants : par exemple, comment conserver ses aliments, sécher des aliments, comment réduire sa consommation de viande.



### Potager pédagogique

Un service qui met à disposition une terre de culture "test" à partager. Cela peut se matérialiser tout simplement par des potagers dans des caisses (culture hors-sol).

#### Il permet :

- Un premier pas vers l'agriculture urbaine et sa biodiversité ;
- De familiariser les jeunes générations à des savoir-faire ancestraux ;
- D'introduire de nouvelles pratiques collectives au sein de la communauté.

**Point d'attention :** ce service ne doit pas être perçu comme une ressource alimentaire mais comme un lieu de sensibilisation et de pédagogie.

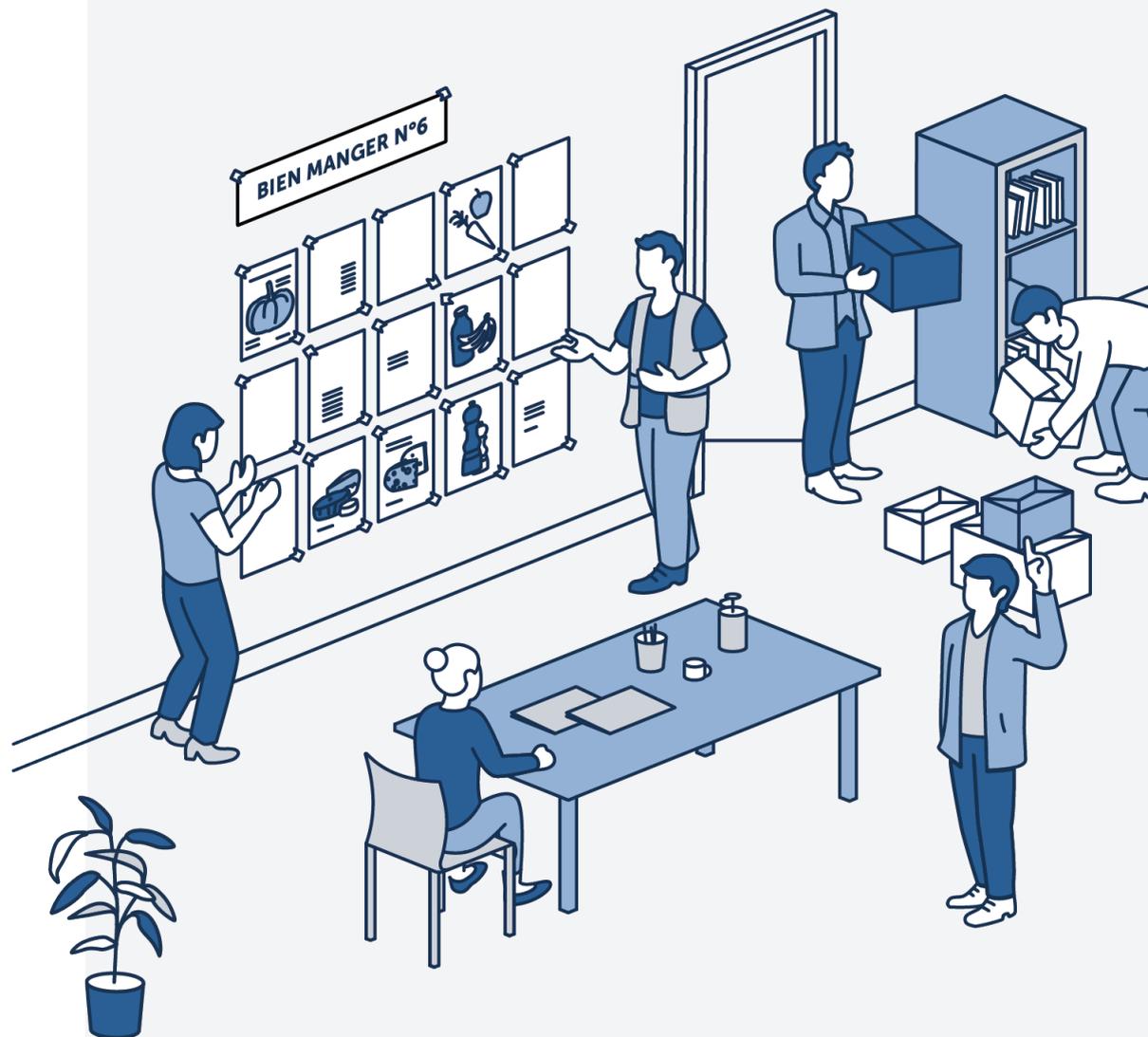
### Le journal du "bien manger"

Création d'une revue mensuelle pour partager les connaissances à l'ensemble des habitants du quartier.

#### Il permet :

- D'informer sur les fruits et légumes de saison ;
- De donner des informations pratiques pour accéder à une alimentation locale : combien ça coûte vraiment ? Comment s'en sortir financièrement ? Sur quoi peut-on économiser ? Qu'est-ce que ça apporte ?

**Conditions de réussite :** la revue doit être gratuite, facilement accessible et pourrait être distribuée directement dans les boîtes aux lettres.



### Local d'activité partagé pour les producteurs

Le local d'activité des producteurs est essentiellement dédié à une activité de production à petite échelle ou de transformation des aliments. C'est un espace qui permet aux professionnels d'avoir un lieu de production ou de transformation de nourriture (culture de champignons, production de bière, etc.). Sous forme de local ou d'un emplacement réservé dans le quartier, ce lieu se veut visible et facilement accessible par les habitants. Il peut être partagé entre différents professionnels et induit un premier pas vers la production en ville.

#### Il permet :

- De créer de l'adhésion aux produits locaux.
- L'accès à des produits qu'on n'a pas forcément l'habitude de consommer.
- De créer un lien de confiance en répondant aux différentes questions des habitants (hygiène, production...).

#### Points d'attention :

Ces locaux ou emplacements doivent être réservés uniquement à la production ou à la transformation de nourriture.

Certaines productions sont délocalisables, d'autres non. Il serait par exemple impossible pour un producteur de bière de relocaliser sa production dans le quartier et d'y placer des hectares de champs. La superficie du quartier ne permet pas tous les types de productions, comme le blé ou le riz. En revanche, la transformation de la matière à une petite échelle (production dédiée exclusivement aux commerces et à la vente dans le quartier) pourrait s'y faire.

Une attention particulière à la gestion des déchets a été soulevée. La mise en place de partenariats adaptés (dans la quantité de déchets produits par exemple) entre producteurs (échange de la drêche entre une brasserie et champignonnières par exemple) serait un bon début de réponse.

Les locaux devront être facilement accessibles et visibles depuis l'extérieur. Il est important d'extérioriser l'activité, via l'organisation

d'ateliers ou encore de visites informatives, pour permettre aux habitants de mieux comprendre les enjeux derrière ces locaux de production.

Favoriser les productions qui produisent peu de déchets.

Penser à la gestion des eaux usées pour réduire au maximum les produits utilisés pour le nettoyage (méthode de rétention d'eau).

#### Ancrage dans le quartier :

Dans l'idéal, dédier 2 000 m<sup>2</sup> au stockage et à la production. Exemple d'une champignonnière : production en étage, comprenant un local industriel avec un extérieur de 300 m<sup>2</sup>, un stockage, un compostage et un monte-charge si c'est à l'étage.

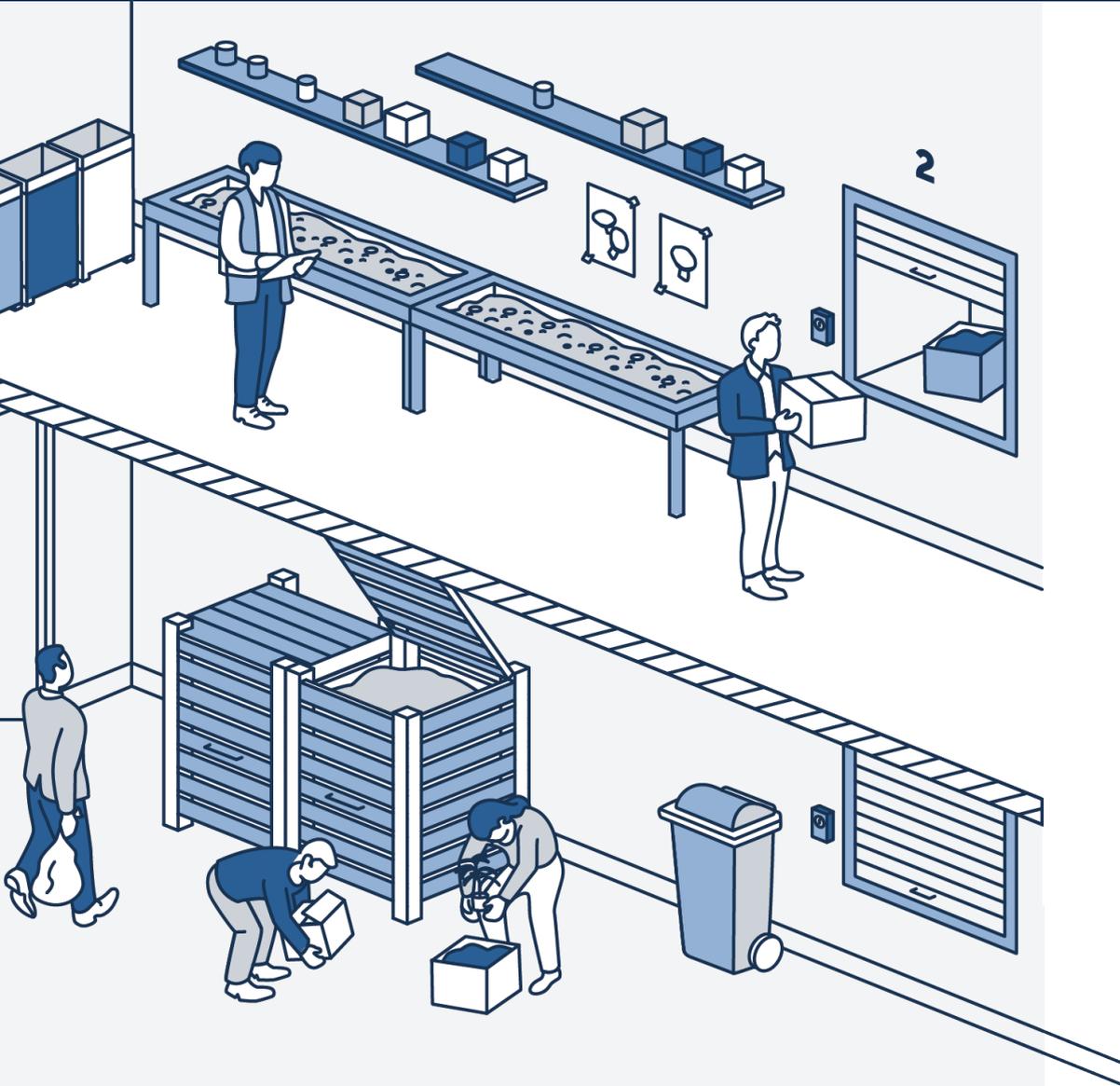
Une autre idée peut être d'utiliser l'urbanisme transitoire et d'aménager des espaces qui sont pour le moment inutilisés.

Les livraisons en camion ne sont aujourd'hui pas remplaçables. Les volumes et les poids sont bien trop importants pour certains produits, ce qui ne permet pas le transport en vélo. Il faut donc prévoir une accessibilité du local par les camionnettes.

#### Conditions de réussite :

Faciliter le transit de matières au sein du quartier (matière première nécessaire à la production, déchets suite à la transformation). Le traitement de la matière se fait localement. Si la production dans le quartier est impossible dû à une surface trop limitée, alors il faut penser un moyen d'amener la matière première au plus proche du local de transformation dans le quartier en camion. Cela pourrait passer par la location d'un bout de quai de chargement d'une grande surface pour mutualiser les chargements et déchargements et ainsi faciliter les transit de matières au sein du quartier.

**“UN LOCAL DE PRODUCTION C'EST PAS FORCÉMENT BEAU C'EST DES PALETTES DEHORS ET DES BIDONS”**



### Compost partagé

Un espace dédié à la pratique du compostage. Il est partagé entre plusieurs blocs d'immeubles et facile d'accès, il devient un lieu créateur de lien social entre les habitants du quartier. Un service de récupération des bacs de compost de chaque ménage à vélo pourrait être associé à cette proposition afin de fluidifier le service et de faciliter son utilisation pour les personnes qui ne pourraient pas s'y rendre régulièrement (par exemple pour les personnes en situation de mobilité réduite où les personnes âgées).

#### Il permet :

- D'informer sur ce que l'on peut faire avec du compost.
- De faire de la pédagogie sur les bonnes pratiques de compostage (par exemple : ne pas mettre de viande, de restes de poisson ou d'aliments cuits qui pourraient attirer les animaux).
- De laver son bac de compost personnel et de le désinfecter avant de le remonter chez soi.
- Le ré-emploi de ces biodéchets pour la culture des potagers urbains. Il apportera une forte valeur agronomique aux terres.

**Conditions de réussite :** Il ne s'agit pas ici de mettre à disposition une simple benne de compost mais d'y créer un environnement favorable au partage de bonnes pratiques et d'utilisation de l'équipement.

“JE PENSE QUE C'EST VRAIMENT IMPORTANT DE VALORISER LES DÉCHETS DANS LE QUARTIER, TOUT D'ABORD POUR INCITER LES HABITANTS À LES RÉDUIRE MAIS AUSSI POUR AMENER À DES PRATIQUES PLUS RIGOREUSES ET FACILITANT LEUR RÉ-EMPLOI EN MONTRANT CE QU'ON PEUT FAIRE AVEC ”

# **Le quartier accompagne les habitants et les commerçants dans la transition**

Chaque habitant d'une ville, d'une commune ou d'un quartier est tributaire de l'offre qui existe sur son territoire. L'offre d'un territoire peut inclure les commerces, les aides ou les équipements qui sont présents et qui donnent le ton aux habitudes de vies. Les participants proposent ici un service de réglementation avec la charte commerçante et un service d'aide avec la sécurité sociale de l'alimentation, qui pourraient encadrer l'offre proposée dans le quartier.

### Charte commerçante de Pirmil-Les Isles

La charte commerçante de Pirmil-Les Isles permet de réguler et normer l'achat, les ventes et les lieux de production des produits mis sur le marché. Dans le quartier, les commerces sélectionnés pour bénéficier d'un local ou d'un pas de porte dans le quartier sont retenus sur des critères éthiques et écologiques. Les restaurants, traiteurs, food-trucks, etc. répondent tous à des objectifs définis par la ville : obligation de cuisiner des produits locaux, de saison, limitation de la quantité de déchets alimentaires, partenariats associatifs...

#### Elle permet :

- De manger local et de saison, même à l'extérieur
- De permettre la circulation de produits exclusivement locaux, même lorsque ce sont des dons.

#### Conditions de réussite :

La charte doit être respectée par tous les commerçants mais aussi toutes les grandes structures (écoles, cantines, grandes surfaces...) du quartier et de sa périphérie.

La programmation du quartier doit assurer a minima la présence des commerces suivants : cafés, bars, primeurs, magasins d'équipement liés à la cuisine "low-tech" (bocaux, serviettes en tissu, vinaigre, presseur, produits d'entretiens...).

**TOUT CE QUI EST MIS EN VENTE DANS LE QUARTIER DOIT ÊTRE LOCAL ET DE QUALITÉ POUR QUE, SI LES PRODUITS SONT REDISTRIBUÉS GRACIEUSEMENT, TOUS PUISSENT PROFITER DE PRODUITS DE QUALITÉ. DÉJEUNER OU DÎNER EN EXTÉRIEUR PAR EXEMPLE, C'EST DÉPENDRE DE CE QU'ON VOUS MET DANS L'ASSIETTE.**





### Sécurité sociale de l'alimentation

Un nouveau système d'aide alimentaire pour ceux qui en ont besoin et leur permettant d'avoir accès à de bons produits. La sécurité sociale de l'alimentation se matérialise par une carte qui octroie une somme dédiée à l'achat de produits locaux et de saison. Cette solution inclut tous les usagers du quartier mais varie en fonction des revenus de chacun, permettant à un public qui aujourd'hui ne peut pas faire de manger local et de saison sa priorité, d'accéder à ces produits.

#### Elle permet de :

- Soutenir la transformation du système agro-industriel actuel.
- Limiter le système actuel d'aides alimentaires de redistribution et favoriser un accès direct aux produits locaux et de saison pour tous.
- Éviter la stigmatisation des gens qui ont moins de moyens en rendant tous les produits accessibles. Aujourd'hui les associations doivent se replier sur des produits de moins bonne qualité ou des "déchets alimentaires consommables".

**Points d'attention :** difficile d'intégrer la charte dans un projet immobilier. Habiter dans le quartier rend éligible à la sécurité sociale de l'alimentation, mais quelles seraient les conditions ou les critères d'éligibilité (spatiaux, sociaux) ?

**Conditions de réussite :** c'est un dispositif qui doit être pensé à un niveau national plutôt que local : l'accès à une alimentation locale et de saison devient un droit au même titre que la santé.

Pirmil-Les Isles pourrait cependant devenir un territoire d'expérimentation (cf. territoire 0 chômeur).

**"CELA ME PERMETTRAIT D'ÊTRE HEUREUSE DE VOIR LES PERSONNES DANS MON QUARTIER, QUEL QUE SOIT LEURS REVENUS, S'ALIMENTER AVEC ENTHOUSIASME."**

# À Pirmil-Les Isles, on peut se procurer quotidiennement et à proximité des produits frais et locaux

Aujourd'hui, le système lié à l'alimentation locale est souvent décentralisé ou difficile d'accès. Or, la fréquence d'achat lorsqu'on consomme des produits frais est bien supérieure que lorsqu'on achète des conserves et des produits congelés. Les participants proposent des services ou des équipements qui permettraient à ce mode de consommation de devenir l'option la plus simple et la plus rapide.

## Mini-places de marché

Ce sont des espaces inoccupés dont les commerçants mais aussi les habitants du quartier peuvent se saisir. Ces petites places, allant jusqu'à 200 m<sup>2</sup> de surface, peuvent accueillir des commerçants et d'autres activités liées aux associations de voisins. Ces emplacements permettent d'accueillir une offre de proximité ponctuelle, à la porte des immeubles d'habitation.

### Elles permettent de:

- Proposer une alternative au gros marché officiel du week-end (1 300 m<sup>2</sup> ou plus) avec de nombreux commerçants ou exposants.
- Accueillir une AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou des commerçants ambulants.
- Accéder facilement et régulièrement à des produits frais, complémentaires à l'offre existante dans le quartier : pain, légumes et fruits, produits laitiers...
- De s'approvisionner régulièrement en fonction des besoins et d'éviter de faire de grosses courses une fois par semaine afin d'éviter le gâchis.

### Points d'attention :

Faire de cet espace un lieu de vie, de tranquillité où les habitants peuvent venir s'asseoir sur un banc, discuter avec les voisins, faire leurs courses.

Imaginer une rotation, en proposant non pas un grand marché par semaine mais plusieurs petits marchés, plusieurs fois par semaine.

Intégrer les habitants à la conception de ces lieux, en organisant par exemple des ateliers de co-construction de mobilier urbain ou d'aménagement de l'espace.

Une attention particulière doit être portée à la sécurité des lieux pour éviter que des personnes extérieures au quartier se les approprient pour d'autres usages.

Une attention particulière doit également être portée à l'éclairage pour rendre les lieux chaleureux tout en restant bien éclairés.

### Ancrage dans le quartier :

Faire le lien avec les venelles, ces espaces non-programmés qui pourraient être aménagés par les habitants, et permettre d'avoir accès à plusieurs petits espaces répartis dans le quartier plutôt qu'un gros point central.

Ces mini-places doivent pouvoir accueillir des groupes de 35-40 personnes maximum. Dans l'idéal, il faudrait 6 petites places, en fonction de la densité des bâtiments.

Les petits commerces ambulants touchent tous les habitants du quartier en allant directement aux pieds de leurs immeubles, et en proposant certains produits à la vente (lait frais, etc.).

**Conditions de réussite :** trouver le juste équilibre entre un endroit de proximité, sans être trop en retrait, proposant une sélection restreinte de produits, mais de qualité. Réussir à créer un sentiment d'appartenance des habitants vis-à-vis de ces espaces en proposant une bonne dynamique. Les habitants s'investissent dans la construction de cette place, se l'approprient et s'investissent dans sa dynamique et son entretien.

**IL FAUT PROPOSER DES LIEUX AVEC UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS OÙ PLUSIEURS COMMERÇANTS DE SECTEURS DIFFÉRENTS PARTAGENT L'ÉTALE DE PRODUITS LOCAUX UNIQUEMENT.**



## Le vivant dans le quartier

Arbres fruitiers, poulaillers et ruches ont leur place dans le quartier. Les habitants peuvent cueillir et récolter ce qui est produit dans le quartier, dans la mesure du raisonnable et du possible.

### Cela permet :

- D'avoir accès à du miel local.
- De participer à la création d'un écosystème au sein du quartier : augmenter la quantité d'abeilles dans le quartier participe au développement de la flore locale.
- D'offrir un cadre de vie agréable et apaisant, plus proche de la nature : introduire la cueillette dans ses pratiques de citoyen.
- De faire des économies.
- D'utiliser le compost.

**Points d'attention :** l'entretien peut être coûteux ou prendre du temps. Le vivant dans le quartier peut aussi créer des nuisances (les poulaillers sont bruyants et odorants).

### Conditions de réussite :

Fonctionnement participatif et collaboratif des habitants qui se relaient pour s'occuper de la faune et de la flore. Pour les poules par exemple : celui qui les nourrit peut ramasser les œufs.

Les ruches peuvent être placées sur les toits des immeubles.

Mise à disposition de ces services pour les adhérents des associations de voisins.

**Ancrage dans le quartier :** dans les jardins, dans les espaces verts, dans l'espace public.



# À Pirmil-Les Isles, on cuisine et on mange ensemble

Qui dit "manger des aliments de saison" dit "savoir cuisiner et surtout se réinventer". Les participants appuient l'importance de savoir transformer les aliments de manière créative pour ne pas s'ennuyer et manger les mêmes plats tous les jours. Il y a un réel point d'attention à avoir sur le partage de savoir-faire au niveau de la cuisine et ce surtout vis à vis des jeunes générations ou des plus isolés. De nombreux freins liés à cette étape ont été levés en proposant des pratiques collectives et solidaires.

## Salle collective de l'immeuble

Plus qu'une salle de restauration ou une cuisine partagée, la salle collective permet à certains habitants du quartier de se retrouver et de partager des moments de convivialité. Pensé au départ comme une salle à manger ou une cuisine partagée, cet espace a évolué en une salle tierce, comme une extension des appartements. Les espaces partagés peuvent être utilisés à différentes occasions : c'est un espace de vie, une salle commune où l'on peut venir pour se retrouver entre voisins, à l'image d'un grand salon, avant d'être une cuisine. Le sujet de l'alimentation est un facteur fédérateur.

### Elles permet :

- D'être complémentaire de la cuisine individuelle du foyer, qui peut parfois manquer d'équipements spéciaux de qualité: plaque, four, micro-onde, gaufrier, appareil à raclette, gros robots de cuisine...

### Points d'attention :

Il faut que l'espace soit adapté au nombre d'utilisateurs. Un espace qui ne soit pas trop grand pour qu'on puisse s'y sentir bien mais quand même plus spacieux que chez soi pour avoir envie d'y aller.

Il s'agit de prendre en compte le ratio entre le nombre d'espaces partagés et le nombre d'habitants-utilisateurs : c'est le nombre de salles plus que leur taille qui doit varier. Pour un R+8, un espace partagé à l'échelle de l'immeuble est plus adapté que pour les R+2 ou les R+4 où un espace partagé entre 3 ou 4 immeubles peut être envisagé.

Cet espace partagé lié à l'alimentation ne remplace pas l'espace privé de la cuisine. Certains équipements ne peuvent pas se partager, comme le réfrigérateur, trop en lien avec l'hygiène, ce qui peut vite créer des tensions.

### Ancrage dans le quartier :

Naturellement imaginé au rez-de-chaussée de l'immeuble pour l'aspect pratique et accessible, il pourrait aussi être envisagé à un étage supérieur pour plus d'intimité et un aspect plus privatif. La majorité des participants préfère tout de même l'option du rez-de-chaussée.

Dans des systèmes de partage et de vie collaborative, il n'y a pas d'obligation mais des niveaux d'implication et d'investissement qui fluctuent en fonction des envies des habitants concernés. Ces espaces répartis dans le quartier sont connectés entre eux et interagissent. Par exemple, en créant un cercle de consommation vertueux au sein du quartier et en initiant de nouvelles habitudes (comme le don ou préparer pour 1,5 portions), cela permettrait d'aider des personnes qui n'ont pas les moyens de s'alimenter correctement ou des foyers qui manquent.

Cette proposition d'une salle collective a engagé une autre réflexion sur le partage d'autres équipements, comme une salle des machines à laver.

### Conditions de réussite :

Inviter et recevoir des intervenants externes (un chef de temps en temps pour accompagner les groupes, des spécialistes de l'alimentation...).

Animer des ateliers de cuisine par et pour les habitants.

Pouvoir bénéficier des conseils d'un.e nutritionniste.

Échanger des conseils autour de la cuisine

" IL FAUT RESPECTER LES HABITUDES DE CHACUN, SI ON PARTAGE UNE SALLE DES MACHINES PAR EXEMPLE, CERTAINS ONT L'HABITUDE DE LAVER LEUR LINGE À CYCLE COURT À FROID TANDIS QUE D'AUTRES À 60° CYCLES LONGS, ON NE VA PAS LES CONTRAINDRE. PAS BESOIN DE MÉLANGER SON LINGE, IL Y A UN TABLEAU, CHACUN A SA LIGNE ET À LA FIN ON FAIT LES COMPTES. IL FAUT COMPTER 3 MACHINES POUR 15 HABITANTS "



#### Frigos, étagères et marchés solidaires

Dans le quartier, des équipements collectifs de partage de nourriture sont mis à disposition. Chaque habitant, visiteur, travailleur ou commerçant peut venir y déposer des restes, des petits plats, des aliments non-périssables ou autres.

#### Ils permettent :

- De favoriser les dons alimentaires.
- De réduire les déchets alimentaires en proposant ce qui est encore consommable ou ce qui n'a pas été vendu par les supermarchés ou agriculteurs bio.

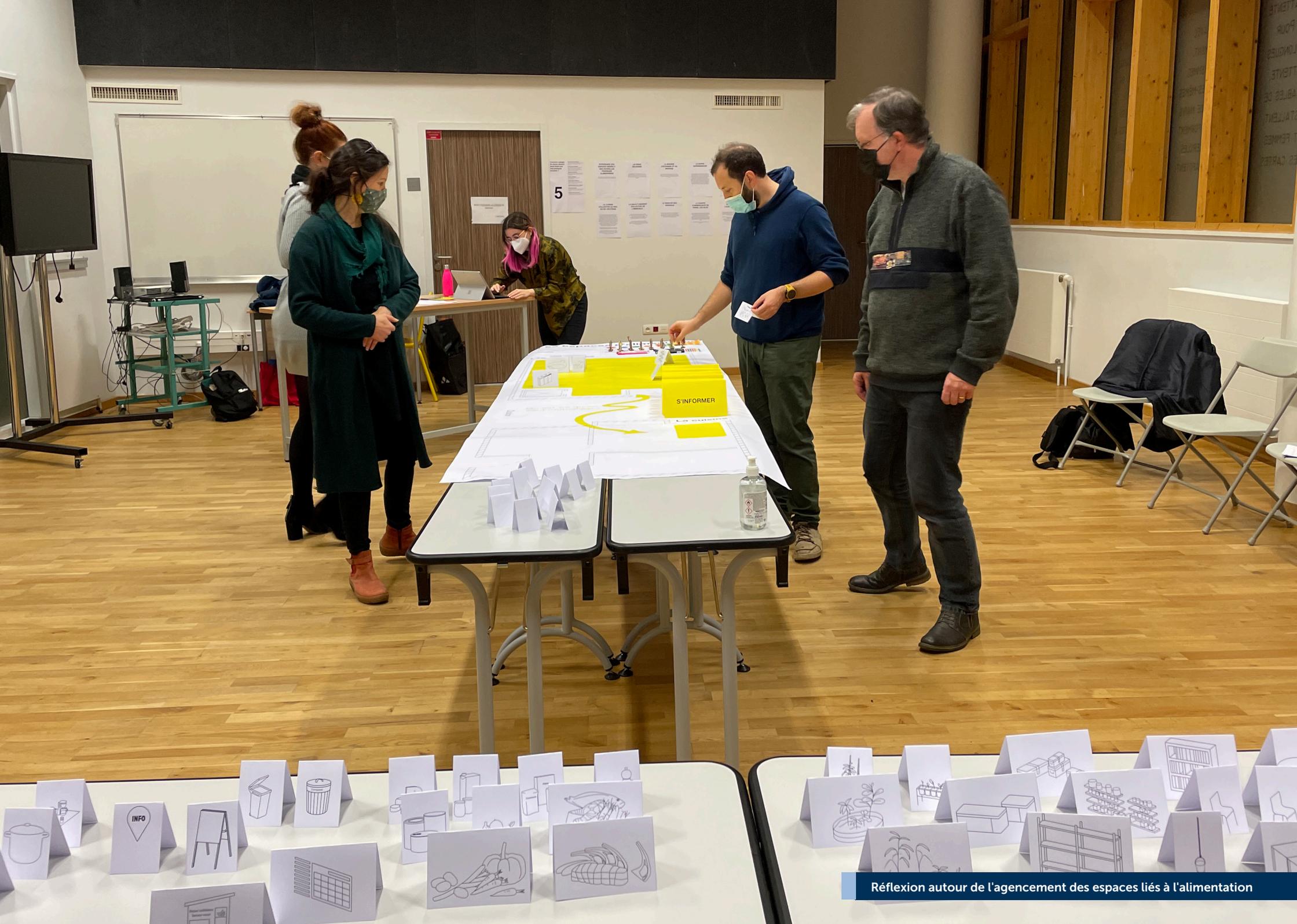
#### Conditions de réussite :

Tout est redistribué gratuitement.

Tous les usagers du quartier y ont accès.

Établir un modèle de gestion fonctionnel. Il peut être participatif, ou bien la conciergerie peut tenir le rôle de "garde-manger", chargée de vider régulièrement les équipements et de les maintenir en bon état.

" LE FRIGO PARTAGÉ DANS L'IMMEUBLE C'EST NON ! À PARTIR DU MOMENT OÙ TU COMMENCES À TOUCHER À L'HYGIÈNE DES GENS, C'EST INGÉRABLE, ÇA CRÉE DES TENSIONS. PAR CONTRE POUR PARTAGER DES ALIMENTS QU'ON NE VEUT PLUS OU QU'ON SOUHAITE DONNER C'EST SUPER !"



5

S'INFORMER

Toute cette matière a été traduite et sera analysée par les différents acteurs du projet, à l'échelle du projet urbain et de la métropole. Les professionnels de l'aménagement, de la construction, des services et des collectivités de Nantes Métropole, Rezé et Nantes s'empareront de ces récits de vie et d'usages afin d'enrichir le projet urbain d'un point de vue opérationnel et structurant.

La métropole, les communes de Nantes et de Rezé, en collaboration avec Vraiment Vraiment et l'équipe de maîtrise d'oeuvre du projet urbain, s'engagent à étudier les propositions faites et la manière dont elles pourraient se traduire dans le projet urbain Pirmil-Les Isles. Des premières décisions seront prises courant 2022.

Les éléments récoltés lors de cette concertation citoyenne feront également l'objet d'une exposition au printemps 2022 qui commencera à faire exister et à rendre concret le projet pour les habitants de Pirmil Saint-Jacques, de Rezé et pour les autres habitants de la métropole.

**Vraiment Vraiment**

[contact@vraimentvraiment.com](mailto:contact@vraimentvraiment.com)