

Faire tiers-lieu en Aveyron !

A Najac, dans un petit village d'Aveyron, un tiers-lieu géré par l'association Bienvenue en transition promeut les enjeux de la transition environnementale et sociale.

Il en existe 3 500 aujourd'hui en France : les tiers-lieux poussent comme des champignons, à la ville comme à la campagne ! « Dans cette petite commune, l'objectif est de partager et de former des personnes aux enjeux de transition environnementale et sociale mais aussi de faire rester ceux qui y habitent et d'en attirer d'autres. », explique Rémi Vincent, l'un des responsables.

Tout est parti d'un ancien village vacances communal, confié à l'association Bienvenue en transition qui découle du Campus de la Transition situé en Seine-et-Marne, dont Hélène Leclerc et Rémi Vincent ont été membres. « J'ai fait des études d'ostéopathie et puis je suis arrivé au campus de la transition en 2019 : un milieu avec des jeunes, plutôt aisés, sortant de grandes écoles et d'universités, essentiellement. Mais nous cherchons à brasser plus de monde. », raconte Rémi Vincent.

Ouvert de façon permanente depuis mars 2023, ce tiers-lieu héberge une vingtaine de personnes qui vivent ensemble pendant quatre semaines. Un lieu de vie qui n'est ni espace de travail, ni espace de loisir. L'association avait d'ailleurs débuté au château d'Arvieu, où un nouveau projet est en cours. En attendant, cette commune aveyronnaise accueille les Jardins d'Arvieu qui réunit entre autres coopératives agricoles, centre de formation et entreprises d'informatique.

Une volonté commune : promouvoir une transition écologique, économique et humaniste.

L'un des moments phare de l'association : les T-Campus. « C'est une formation d'un mois qui est proposée à des personnes qui viennent avec leurs grandes questions, leur questionnement sur la vie personnelle et professionnelle. », souligne Rémi Vincent. Pour compléter, les visiteurs suivent des conférences et des cours avec des intervenants spécialisés ou des habitants des alentours témoignant des actions menées sur le territoire.

Les moments de repas, concoctés par Hélène, la cheffe cuisinière (1), sont aussi l'occasion d'échanger sur un mode de vie plus sobre. « Ma mission est de sensibiliser les jeunes et les moins jeunes autour de la table pour leur donner envie de manger autrement. Moins mais mieux, avec ce que le territoire nous propose », glisse-t-elle.

(1) Hélène Leclerc, La marmite qui milite ! recettes végétariennes, anti-gaspi et de saison (Editions de l'Atelier)

Charlotte Le Balch

Photos : © Hélène Leclerc



