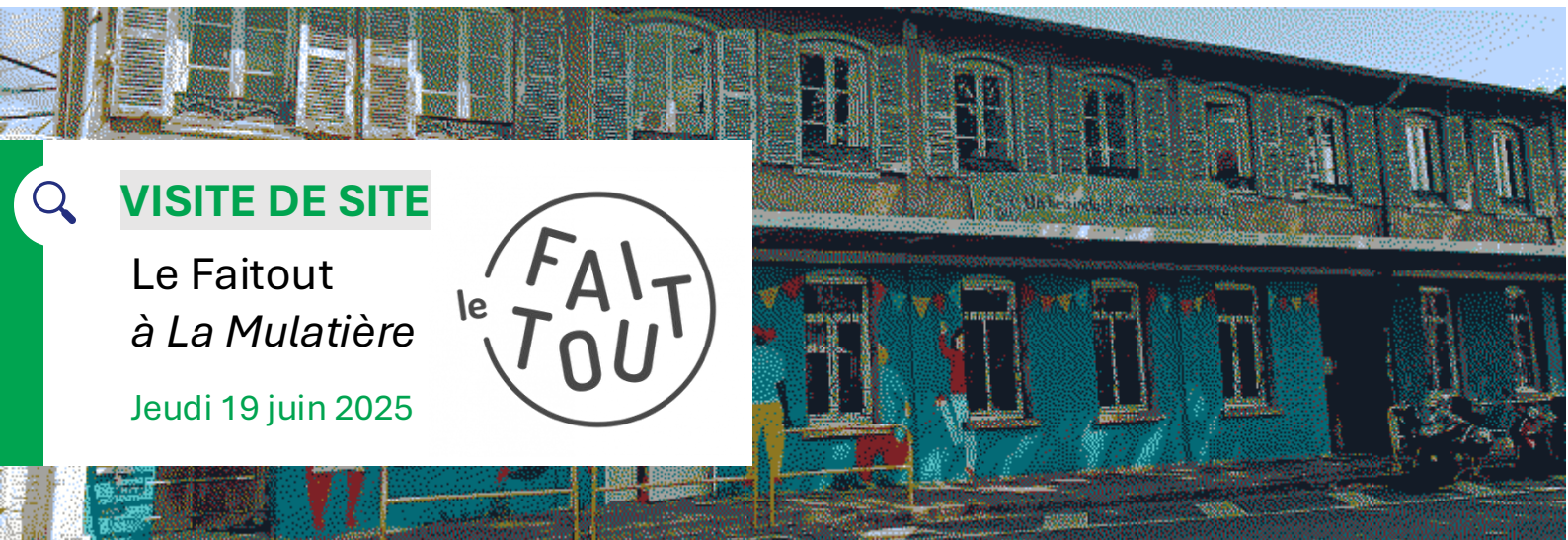




VISITE DE SITE

Le Faitout
à La Mulatière

Jeudi 19 juin 2025



Objectif de la visite de site

Découvrir un tiers-lieu de l'alimentation écologique et solidaire

Pour compléter la rencontre qui se tenait le matin, nous avons consacré l'après-midi de la journée Transition Alimentaire Juste, seconde journée du Club Transitions & résilience 2025, à visiter le Faitout avec pour objectif d'observer comment peut se matérialiser un projet en faveur d'une alimentation solidaire et durable ainsi que de rencontrer les acteurs qui font vivre ce tiers-lieu.



Le Faitout est un tiers-lieu dédié à l'hospitalité et la justice alimentaire qui réunit programmation culturelle, lieu de coworking, cuisine et cantine solidaire dans un espace de 800 m2 dans le quartier de la Saulaie – La Mulatière.

Imaginé et cofondé par Singa Lyon et Bellebouffe, le Faitout a ouvert ses portes dans une ancienne cantine de cheminots en juin 2023 après une phase d'émergence du projet de 18 mois pendant laquelle les deux associations ont organisé des rencontres avec les habitants et un collectif s'est formé autour du projet. Les habitants ont été invités à participer au choix du nom du tiers-lieu. Le nom retenu a été le résultat d'un vote.

Les intervenant·es (et contacts)

- **Baptiste Peycelon**, Directeur du Faitout
baptiste@lefaitout.io
- **Marie-Amandine Vermillon**, Co-fondatrice de Bellebouffe
marie-amandine.vermillon@bellebouffe.com
- **Céline Riolo**, Co-directrice générale des Fermes Partagées
criolo@lesfermespartagees.coop
- **Manon LOUVET**, Responsable territoriale Sud-Est du RESES
manon.louvet@le-reses.org
- **Julie LAMBERT**, Coordinatrice des programmes chez SINGA Lyon
julie@singa.fr



Présentation du Faitout : un lieu engagé dans la transition alimentaire juste

Le Faitout bénéficie d'une convention d'occupation temporaire des locaux de la SNCF et, comme toute organisation, dégager des revenus est clé pour pérenniser l'activité. Pour cela, trois axes de développement et sources de financement ont été identifiés : un espace de coworking solidaire, l'ouverture d'une cantine, la location de salles. Ces activités respectent l'ambition originelle de ce tiers-lieu : **faire du Faitout un espace accueillant favorisant la justice alimentaire.**

Si l'ouverture du tiers-lieu a été relativement facile, maintenir un fonctionnement pérenne reste un défi, dans un contexte de baisse des subventions publiques. Aussi le tiers-lieu s'est ouvert à la recherche de financements privés. Les 800 m² permettent d'expérimenter différents modèles, y compris des possibilités de privatisation, etc.

La cuisine du Faitout s'appuie chaque semaine sur des bénévoles en **immersion professionnelle**. Il s'agit de personnes en reconversion ou sans papiers, qui cherchent à suivre une formation dans le secteur culinaire.

Il accueille aussi des **résidences culinaires** de cheffes et chefs exilés, accompagnés par Singa, qui élaborent des menus sur plusieurs semaines. Cette démarche leur permet de tester leur cuisine et de préparer l'ouverture éventuelle de leur propre établissement.

Cuisine



La cantine propose une cuisine **100 % végétarienne**, élaborée à partir de **produits locaux, bio et de saison**, dans une logique d'accessibilité à une alimentation saine et durable.

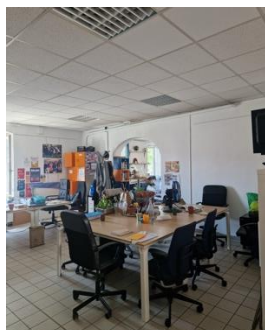
Ouverte du mardi au vendredi midi, elle fonctionne sur une **triple tarification** : 13€ pour les personnes qui en ont les moyens, 8€ en tarif réduit, et des repas gratuits via des tickets solidaires financés par les collectivités ou donnés par les clients.

L'accès à la cantine nécessite d'adhérer à l'association : on compte 1800 membres en 2024.

Cantine et terrasse



Coworking



L'espace de coworking accueille **12 structures de**

l'économie sociale et solidaire, principalement tournées vers les enjeux d'alimentation, d'inclusion et de justice sociale. L'open space est accessible au tarif solidaire de 105€ / mois / poste. Ces structures participent activement à la vie du lieu, en animant des ateliers et des temps collectifs.



Espace de convivialité et salle de séminaire

Les deux salles peuvent être réservées par les structures du coworking et sont mises à disposition à la **location pour des associations, entreprises, collectivités**, souvent avec une **offre culinaire associée**.

Elles permettent aussi au Faitout d'accueillir une **programmation culturelle riche et inclusive** : ateliers de cuisine tous les 15 jours, des concerts mensuels, un marché VRAC avec triple tarification, des **cours de français, chant, danse, yoga, dessin...** **95 % des événements sont gratuits ou à prix libre**, afin de garantir une large accessibilité et de favoriser la mixité des publics.

Zoom sur 4 structures hébergées au Faitout

Bellebouffe : pour un système alimentaire plus juste, écologique, solidaire et démocratique

bellebouffe

Fondée en 2019 à Lyon, BelleBouffe est une association qui milite pour une **alimentation choisie, durable et accessible à toutes et tous**. Son objectif est de faire de l'alimentation un levier de justice sociale et de transformation territoriale. Pour cela, elle s'adresse aux habitants ainsi qu'aux acteurs publics et privés pour faire évoluer les politiques alimentaires et expérimenter des plateformes de démocratie alimentaire.

Ses actions se déploient via plusieurs **pôles** : éducation populaire et intervention sociale, accompagnement dans la création de tiers-lieux, recherche-action sur les inégalités alimentaires, événementiel et numérique (carte interactive recensant les lieux d'alimentation durable).



BelleBouffe a participé à la création et l'animation du Faitout, et développe actuellement un nouveau tiers-lieu éphémère dans le quartier des Minguettes à Vénissieux, dans le cadre de l'appel à projets de l'ANRU Quartiers Fertiles.

L'association a aussi contribué à l'expérimentation de la **Caisse de l'alimentation** dans le 8e arrondissement de Lyon, portée par le collectif Territoires à Vivre.

Ces lieux sont pensés comme des **espaces de réduction des inégalités d'accès à une alimentation durable**. ➔ <https://www.bellebouffe.com/>

Les Fermes Partagées : accompagner et outiller les fermes collectives et coopératives

**LES FERMES
PARTAGÉES**
Archipel Coopératif d'Émancipation Paysanne

La structure "Les Fermes Partagées" est une coopérative (SCIC) qui accompagne et promeut le développement de **fermes collectives et coopératives agroécologiques**, en défendant un modèle d'agriculture durable, solidaire et ancré dans les territoires.

Face aux difficultés croissantes d'accès au foncier, de transmission et de renouvellement des générations agricoles, Les Fermes Partagées proposent des **modèles coopératifs** (souvent SCOP ou SCIC) où les fermes appartiennent collectivement à ceux qui y travaillent et où les tâches sont mutualisées. Cela permet aux associés d'être salariés, tout en partageant la gouvernance, les responsabilités et les outils de production.

Les fermes accompagnées sont diversifiées, intégrant des activités de transformation, de vente, voire d'accueil ou de programmation culturelle, afin de relocaliser la valeur ajoutée sur les fermes et de les réinscrire comme de vrais **lieux de vie**. Les Fermes Partagées travaille également avec les **collectivités locales**, pour faciliter des reprises, co-construire des projets agricoles ou permettre aux communes de s'impliquer dans les fermes via la prise de parts dans les SCIC. Elle propose à ce titre des formations, études de faisabilité et accompagnements sur mesure.

Zoom sur 4 structures hébergées au Faitout

Singa Lyon : créer du lien, pour des sociétés plus soudées, prospères et créatives



SINGA Lyon est une association qui favorise la création de liens et de **collaborations entre les personnes récemment arrivées sur le territoire** (réfugiés, demandeurs d'asile, exilés) et les habitants locaux. Reposant sur des valeurs d'horizontalité, de co-construction et de partage, SINGA anime une communauté d'environ 300 membres à Lyon, représentant plus de 80 nationalités.

L'association développe trois pôles d'activités :

- Un pôle **socioculturel**, avec une quinzaine d'activités hebdomadaires accessibles à tous (danse, théâtre, yoga, randonnées, etc.) ;
- Un pôle **emploi**, qui accompagne les personnes dans leurs recherches professionnelles (rédaction de CV, simulations d'entretien, définition de projet) ;
- Un pôle **entrepreneuriat**, qui soutient les porteurs de projet – souvent confrontés à un déclassement professionnel – via un programme d'incubation et de post-incubation.

Par ailleurs, SINGA est co-fondateur du tiers-lieu Le Faitout, où il mène des actions autour de la justice alimentaire, notamment à travers des résidences culinaires pour les entrepreneurs et des repas partagés, ouverts à ses membres.

➔ <https://singalyon.fr/>

Le RESES : Réseau Étudiant pour une Société Écologique et Solidaire



Le RESES (Réseau Étudiant pour une Société Écologique et Solidaire) est une tête de réseau nationale créée en 2007 qui fédère plus de 150 associations étudiantes engagées pour la transition écologique et sociale.

Il poursuit deux grands objectifs :

- **100 % des étudiants formés aux enjeux écologiques et solidaires**
- **100 % des campus durables.**

Pour cela, il met en réseau les associations, leur propose des outils, des formations, et organise des campagnes de plaidoyer auprès des institutions, à partir notamment de la consultation nationale étudiante qu'il mène tous les 3 ans.

À Lyon, le RESES anime le programme **Convention Étudiante Locale pour une Alimentation Durable (CELAD)**, qui vise à construire un **plaidoyer étudiant** autour de la justice alimentaire à l'échelle territoriale. Pendant plusieurs mois, huit associations lyonnaises se sont mobilisées pour se former aux enjeux de l'alimentation durable, rencontrer des acteurs locaux, et élaborer collectivement des **recommandations concrètes** à destination des décideurs publics, du CROUS ou encore des collectivités locales. Ce programme permet à la fois de **légitimer la parole des jeunes** et de nourrir le débat public avec des propositions construites sur le terrain.



➔ <https://le-reses.org/> <https://le-reses.org/ce4ad/>