

Lyon 8^e

Un tiers-lieu expérimental pour faire cohabiter réfugiés et habitants

La Yourte-Cocon solidaire, rue Bataille dans le 8^e arrondissement, est le fruit d'un projet européen à l'étude pour faciliter l'intégration des réfugiés. Porté par des associations, dont le Foyer Notre-Dame des Sans-Abri, ce nouveau tiers-lieu mixte habitat et animations avec sept tiny houses et une yourte ouverte à tous.

Ca bêche, ça bine et ça dépotte ce samedi matin au 173, rue Bataille, dans le 8^e arrondissement. L'atelier jardinage réunit un petit groupe de volontaires qui s'active à rendre plus vert cet espace qui accueille un nouveau tiers lieu pas comme les autres.

Toute la journée sera d'ailleurs rythmée par d'autres ateliers, cuisine, couture et bricolage pour donner corps à ce projet porté par de nombreux acteurs, le Foyer Notre-Dame des Sans-Abri et la Manufacturière, ainsi que l'association Quatorze, maître d'œuvre de ce nouveau lieu participatif, baptisé la Yourte-Cocon solidaire. L'université Lyon 3, la mairie du 8^e et la Métropole sont également partenaires.

Car une yourte - cet habitat traditionnel de peuples nomades - trône au milieu du site, avec à ses côtés, sept tiny houses (des mini-maisons en bois). Comme des symboles de l'état d'esprit qui régnera ici. « Ce tiers-lieu est un projet d'habitat

participatif et innovant », explique Marine Liégeois, du Foyer Notre-Dame des Sans-Abri. « Cinq tiny houses sont destinées à des personnes plutôt seules, des réfugiés statutaires originaires d'Afrique, d'Asie mineure et d'Amérique du Sud, volontaires pour venir habiter ici. Les deux autres sont destinées à des personnes adhérentes au projet ou en difficulté de logement. L'idée est de partager cet habitat et tout l'espace commun avec des gens d'horizon différents. C'est un hébergement temporaire, sans durée maximale, mais l'objectif est de trouver un logement pérenne pour ces résidents. »

Gouvernance partagée

La yourte servira de salle commune ouverte aux locataires des tiny houses, aux associations du quartier et aux habitants, elle hébergera des animations : repas partagé, activités manuelles, fête de quartier... « La gouvernance sera partagée avec les usagers des lieux, les habitants et les associations locales. » Ce jour-là, Marie et Clément qui habitent tout près, viennent proposer leurs services : « On suit le chantier depuis le début et on a vraiment envie de faire partie de ce beau projet. » L'inauguration officielle est prévue le 20 juin, la Yourte-Cocon solidaire sera ouverte en semaine et quelques samedis. ●R.B.



Un atelier jardinage ce week-end pour semer les graines de ce nouveau tiers-lieu qui se veut « innovant et participatif ». Photo Régis Barnes

Au début, « une levée de boucliers »

Ce Cocon s'inscrit dans le projet européen Merging, cofinancé par des fonds privés, « des fondations d'entreprise ». Il est programmé pour une durée de quatre ans, à titre expérimental. Dès sa présentation aux habitants, il était loin de faire

l'unanimité. Le quartier est plutôt résidentiel et il a fallu aux acteurs du projet pas mal de pédagogie pour les convaincre. « Il y a eu une vraie levée de boucliers lors d'une première réunion publique en 2022 », glisse Marine Liégeois. « La maison de

l'ancienne propriétaire qui nous a légué ce terrain attirait des squatters au grand dam des voisins. Nous l'avons rasée depuis et les habitants sont maintenant rassurés. Certains d'entre eux participent même à nos ateliers », assure la coordinatrice.

Lyon 3^e

Une nouvelle boucherie hallal vient d'ouvrir rue Paul-Bert

Une précédente boucherie située 216 rue Paul-Bert (3^e) avait fermé en 2023. Les gens du quartier viennent d'en retrouver une au même emplacement. Après plusieurs semaines de travaux, la boucherie de la Vilette, hallal, s'est installée en mars. Rencontre avec son président, Hafid Rachdi.

« Technicien supérieur, diplômé en physique-chimie et salarié d'une entreprise lyonnaise », il est devenu président de cette boucherie après avoir rencontré à l'Isle-d'Abeau le boucher d'un établissement du

coin, « devenu ami et maintenant associé », Abdessadek Rtaoua, « qui gère au quotidien la boucherie de la Vilette ».

L'offre est celle « d'une boucherie hallal classique avec des viandes de qualité, et certaines, marinées ». Un espace épicerie a été créé, « où l'on trouve tous les ingrédients possibles pour préparer et accompagner les viandes », notamment une gamme de sauces et épices, des semoules, des pois chiches pour couscous et quelques boissons gazeuses orientales.

Contact : 04 78 54 20 85



Abdellssadek Rtaoua et Hafid Rachdi. Photo Christian Salisson

Vous recherchez

UN REVENU D'APPOINT RÉGULIER,

une activité complémentaire

Vous êtes une personne sérieuse (H/F), matinale (entre 2 h et 7 h), assidue et autonome pour livrer le journal « LE PROGRÈS » dans la boîte aux lettres des lecteurs abonnés au portage à domicile **sur le secteur de :**

LYON (8^{ème} arrondissement)
(véhicule personnel indispensable)

C'est un travail idéal pour une personne à la recherche d'un complément de revenus régulier (retraité, salarié, étudiant...)

Merci de nous contacter dès maintenant au **06 58 27 03 53**

410343200