

## Plénière 11 mai 2021

### Compte-rendu

Lieu | Via Zoom

Cette plénière est organisée dans le cadre du festival Nourrir Liège.

### Agenda

- Accueil
- Alimentation durable et précarité :
  - Intervention asbl Racynes
  - Intervention Maison médicale de Saint-Léonard
  - Chère Planète (spectacle vidéo)
  - Risques et freins
- Travail en sous-groupes
- Retour en plénière
- Divers et conclusions

### Alimentation durable et précarité

#### Présentation asbl Racynes

Voir document power point joint à ce PV

#### Questions/réponses

- **En quoi l'organisation COVID convient mieux que l'organisation antérieure ?**
- Pendant la période COVID, pour des raisons de sécurité, Racynes est passé à un système de rendez-vous, ce qui limite le temps d'attente des personnes. Auparavant les personnes devaient parfois attendre de longs moments et, surtout, se présentaient de plus en plus tôt pour accéder en priorité aux arrivages du jour.
- **Est-ce que le respect des rdv est une difficulté pour certains ? Si oui, est-ce que cette difficulté concerne beaucoup de monde ?**
- Oui, gérer des rendez-vous est compliqué pour beaucoup de personnes. La veille de leur rendez-vous, beaucoup de personnes appellent pour demander une modification du rendez-vous. Le mieux serait que les personnes puissent venir quand elles le souhaitent mais Racynes est confronté à des difficultés pratiques : taille du magasin, trop petit, pour permettre l'accueil simultané de nombreuses personnes et gestion du nombre de personnes en fonction des approvisionnements.
- **Partenariat avec les producteurs locaux : s'agit-il de dons ou d'achats ?**
- Il s'agit essentiellement d'aliments donnés
- **Comment faites-vous pour sensibiliser les gens au Zéro Déchet ?**
- Racynes organise des actions de sensibilisation : panneaux informatifs, ateliers variés (cuisine, jardinage ...). Ils ont supprimé toute distribution de sacs et demandent aux

personnes de venir avec leurs propres sacs. Remarquons que cette sensibilisation nécessite du temps, que les comportements ne changent pas facilement.

- **Est-ce que les paniers sont faits en fonction de la composition familiale ?**
- Oui les paniers tiennent compte de la taille du ménage mais également de leurs souhaits et contraintes (en matière de santé, présence d'enfants...). Par contre tout le monde paie la même chose : soit 1,5 euros sous la forme d'une carte de membre.
- Les approvisionnements de Racynes sont variés : Al Binete, Banque alimentaire, Aldi, Carrefour, une boulangerie locale, 7 producteurs locaux et une coopérative de transformation alimentaire.
- **Et du coup, comment le panier se fait en fonction de la composition de ménage, vous avez une norme ? (Ex : une personne seule a droit à X produits au choix dans le magasin, ou un produit de chaque catégorie ?)**
- Il n'y a pas vraiment de norme. Tout dépend du volume de l'approvisionnement mais ils essaient de répartir en fonction de la taille du ménage.
- **Est-ce que les personnes qui viennent à l'ES savent d'où viennent les denrées (producteurs etc.) ?**
- Oui, Racynes réalise des panneaux informatifs. En outre, dans le cadre de leur projet d'accueil à la ferme, certaines personnes vont donner des coups de main aux petits producteurs locaux qui donnent leurs surplus à Racynes ; ils les connaissent donc.
- **Est-ce qu'il y a une limite en temps de la carte d'accès ?**
- Non, il n'y a pas de limite de temps ; certaines personnes sont là depuis longtemps.
- **Les personnes qui viennent à l'ES ont une idée du coût des aliments qu'ils reçoivent ?**
- Non, ils ne reçoivent pas d'information à ce propos mais ce serait intéressant d'organiser des rencontres autour de la thématique « prix juste/prix accessible » entre personnes fréquentant les services de Racynes et les petits producteurs locaux. Racynes propose aussi de réfléchir à l'idée d'organiser un marché de producteurs.

## Présentation de la Maison médicale Saint-Léonard

Voir document power point joint à ce PV

### Questions/réponses

- **Quel est le profil socio-économique des participants aux balades ? Quel est le % de "personnes précarisées" au sein de la MM? et est-ce que cette sensibilisation à l'alimentation durable touche uniquement ce public?**
- Le profil socio-économique des participants est difficile à préciser car ce n'est pas une question que l'on pose aux personnes qui s'adressent à la maison médicale. Toutefois, on sait que le public est celui du quartier Saint Léonard, un quartier de Liège, très mixte, provenant de très nombreuses origines (env. 125 origines différentes ont été recensées dans le quartier). En outre, nombreuses de ces personnes ont un statut mutuel qui indique un état potentiel de précarité. La maison médicale est ouverte à tous les habitants du quartier, les animations sont faites avec le public qui vient.
- **Remarquez-vous une évolution des pratiques des usagers ? Si oui de quel type ?**
- Il n'y a pas réellement d'évaluation des changements de pratique donc il est difficile de répondre précisément à la question mais l'intervenante constate que les personnes ont envie/ souhaitent parler d'alimentation de qualité et a le sentiment que les choses bougent, évoluent.

Rmq : Cette question de la priorisation de la santé (dans son sens le plus large) dans le public précarisé est essentielle. Elle est souvent la première étape du recouvrement de l'estime de soi

Risques et Freins vis-à-vis de l'accès des ménages en situation de précarité à des dispositifs en alimentation durable tels que le magasin coopératif dont il est question dans la video

Le coût

Le temps

Difficulté de faire participer le public à un changement de comportement

Carte de membre (club fermé)

Accessibilité

Sentiment que ce n'est pas pour eux

La participation

Une organisation de vie familiale différente (bagage culturel ?), ce qui ne correspond pas à leur réalité

Environnement de la Beescoop

Pourquoi nous ?

Pourquoi veut-on nous embarquer là-dedans ?

Le langage La manière de communiquer

L'incompréhension des discours sur le modèle expliqué

Voir document joint « Arbre de Solenprim »

## Echanges en sous-groupes

Comme nous l'avons vu, les dispositifs d'alimentation durable mis en place ne sont pas encore accessibles à tou.te.s.

Peut-être que la piste n'est pas là... Ne faudrait-il pas penser à autre chose ?

Ouvrons le champ des possibles !

Si vous aviez une baguette magique... en vous inspirant d'exemples que vous connaissez, que mettriez-vous en place pour favoriser un accès à une l'alimentation de qualité pour tous en région liégeoise ?

- Produits de qualité moins chers --> soutien à l'agriculture locale et aux producteurs locaux
- Espaces agricoles mis à disposition (public / privés ?)
- Espaces mis à disposition pour des potagers collectifs --> initiatives de quartier + réciprocité (don / contre don)
- Construire un projet avec un public précarisé --> seraient acteurs du projet --> émancipation et épanouissement
  - o Ateliers pour expliquer la manière de cuisiner certains produits moins connus/ revalorisation et zéro déchet (en partenariat avec les SIS ?)
  - o Conscientisation sur ces différents sujets
  - o Focus sur travail en réseau (faire du lien, développer les moyens, ...)
- Ouvrir le public des épiceries sociales pour ôter l'étiquette de "personnes précarisées" du public habituel --> différents prix à la caisse, donner un nom d'enseigne, meilleure communication sur le projet, bons d'achat, gestion participative de l'épicerie, ...
- Logistique participative de manière générale --> moins de stigmatisation, conscientisation

- cfr les règles mises en place dans les différentes structures : avec les bénéficiaires également.
  - Favoriser l'inclusion du public-cible lorsqu'un projet est réfléchi.
  - Approche émancipatrice du groupe-cible. Il est primordial d'intégrer le groupe-cible et de déterminer avec ces personnes leurs besoins.
  - Laisser le choix aux personnes de décider ce qui est bénéfique pour elles en lien avec leur culture, besoins, etc. => choix du produit.
  - Sensibiliser les personnes sur la manière de cuisiner des produits plus spécifiques tels que les légumes oubliés.
  - Sécurité sociale alimentaire : l'alimentation est un droit. Soutenir les personnes pour qu'elles puissent se fournir dans des magasins conventionnés en fonction des revenus des personnes. Tout le monde cotise en fonction de ses moyens. Ca commence à se développer en France.
  - Permettre aux personnes d'accéder financièrement aux même produits. Ca n'est pas un privilège.
  - Investir dans la relocalisation de la production.
  - Réserver les terres agricoles à notre alimentation.
  - Informer les agriculteurs locaux/producteurs sur la possibilité de réaliser des dons.
  - Conscientiser les grandes surfaces sur l'importance de donner des denrées de qualité.
  - Faut-il favoriser la dynamique de don ? Car le don induit un surplus de production. Ne faut-il pas au contraire encourager la juste production ?
  - S'inspirer de ce qui marche ailleurs. Il est inutile de réinventer l'eau chaude.
  - Développer projet type vrac, initiative française, point de départ : quartiers populaires, les personnes commandent de manière groupée des produits secs afin de bénéficier de prix concurrentiels. Des ateliers sont animés en lien, des échanges se réalisent également.
  - Développer une épicerie solidaire: approvisionnement de l'épicerie concertée avec les personnes.
  - Renforcer les liens entre les différents acteurs de l'aide alimentaire. Ceci afin de prendre de la hauteur et de laisser place à la réflexion.
  - Soutien des producteurs et agriculteurs au niveau de l'accès des terres et de leur rémunération.
  - Encourager les potagers partagés, les jardins communautaires et les initiatives de quartier.
  - Soutenir les filières courtes
  - Maison de l'alimentation durable : coordonner et soutenir les initiatives locales et dynamiques.
  - Réseautage
  - Utiliser les circuits courts locaux
  - Changer les choix politiques des communes ou à d'autres niveaux de pouvoirs
  - Sensibiliser et distribuer des chèques alimentaires
  - Proposer des recettes faciles avec des produits de saisons
  - Jardins, potages collectifs, potager en bacs.
  - Verdir les centres via Calif
  - Revoir tout le système agro-alimentaire au niveau global (politiques UE etc)
  - Jardins collectifs (avec animateur maraîcher), agir au niveau local
  - Diffuser des recettes faciles et pas chères (ok pour tous publics- végété etc), avec les produits disponibles à l'épicerie sociale
  - Que chaque pouvoir communal achète/mette à disposition un terrain afin de créer des potagers communs (façon de sensibiliser à l'enjeu du foncier agricole)
- Cuisines de collectivités
- Petites communes rurales : s'allier avec d'autres communes ayant un besoin similaire