

1. Favoriser la « donnerie » alimentaire

1. Contexte et description

Cette pratique consiste à partager de la nourriture (food to share ou « foodsharing ») en mettant à disposition soit des surplus alimentaires, soit de la nourriture prépayée.

Dès lors, l'objectif de la « donnerie » alimentaire peut être triple : lutter contre la faim, lutter contre le gaspillage alimentaire / de produits, recréer du lien social.

Il existe différentes formules de « donneries » alimentaires telles que :

- les **frigos ouverts**, « libre service » ou frigos de rue qui peuvent dans certains cas prendre place dans des lieux communs (immeubles, entreprises...). Ces frigos ont généralement pour vocation l'échelle d'un quartier. Ils sont remplis par des voisins, mais aussi par des professionnels comme des boulangers, des bouchers ou des restaurateurs. Ils peuvent s'avérer très pratiques, notamment la veille d'un départ en vacances, d'un jour de fermeture ou lorsque la date de péremption d'un aliment est déjà fortement avancée. En bout de chaîne, toute personne peut se servir dans ces frigos, destinés tout de même en priorité aux plus démunis, 24h /24 ;
- les bacs d'**incroyables comestibles** qui sont des bacs, plantés de légumes, disposés dans les espaces publics, dans les cours d'écoles, devant les hôpitaux... ;
- les **surplus potagers** et glaneries de légumes, pommes de terre après le passage des machines outils lors la moisson ou de fruits après la récolte ;
- les **cafés suspendus** : les gens paient à l'avance pour un café destiné à quelqu'un qui ne peut pas se le permettre. Cette formule pourrait être étendue à d'autres types d'aliments / d'établissements.

2. Publics cibles

Principalement, les personnes précarisées et les personnes sans abri.

3. Parties prenantes

Différents types de parties prenantes, notamment en fonction de la formule :

- des asbl ;
- des particuliers ;
- des enseignes commerciales ou petits commerçants d'alimentation ;
- des producteurs ;
- des établissements Horeca ;
- des syndicats d'immeubles ;
- des entreprises.

4. Mise en œuvre

Différentes étapes sont nécessaires :

- identifier un besoin à la fois au niveau des bénéficiaires, mais également de l'offre (les donneurs, les petits commerces, les cafetiers, les agriculteurs... en fonction de la formule) ;
- cerner la faisabilité à l'échelle d'un quartier, d'un village : lieu d'implantation, accessibilité, entretien ;
- informer les participants et bénéficiaires, mais également les riverains ;
- inviter les personnes à déposer de la nourriture en respectant les règles élémentaires d'hygiène, de respect de la chaîne du froid, les dates de péremption... ; inviter les habitants d'un quartier à s'occuper de manière solidaire des bacs à légumes ; inviter les agriculteurs à autoriser la glanerie ; inviter les cafetiers à proposer aux clients payants le café suspendu et à afficher lorsque des « cafés » ont été préfinancés.



5. Conditions de réussite / risques d'échec

Conditions de réussite :

- en ce qui concerne les frigos ouverts, les particuliers et les passants peuvent déposer de la nourriture avec la règle qu'elle soit encore consommable ;
- l'accessibilité des lieux, les lieux de passage (frigos, bacs à légumes...). Idéalement, à pied ou à vélo ;
- l'accessibilité en temps. Idéalement 24h/24 lorsqu'il s'agit de lieux « ouverts » ;
- la gratuité pour le bénéficiaire.

Risques d'échec :

- en ce qui concerne les frigos ouverts, les boissons alcoolisées, les bouteilles ouvertes et la nourriture périmée sont proscrites. Les plats préparés doivent être munis d'une étiquette détaillant leur contenu, la date de fabrication et le nombre de convives ;
- un manque de communication, de soutien ;
- un manque d'approvisionnement.

6. Pratiques exemplatives

A hauteur du 444 de l'avenue Lambermont, à **Schaerbeek**, l'**asbl Corvia** a installé, de manière permanente, un frigo ouvert à l'initiative d'un membre de cette association. Il s'agit d'y déposer/prendre gratuitement de la nourriture, les boissons alcoolisées, les bouteilles ouvertes et la nourriture périmée étant proscrites. Les plats préparés doivent être munis d'une étiquette (contenu, date de fabrication et nombre de convives). Un responsable de l'asbl vérifie quotidiennement la bonne gestion du frigo.

A **Liège**, le mouvement des « **Incredible Edible** » a rassemblé en 2013 des personnes motivées pour essayer l'initiative venant d'Angleterre. Pour cela, il s'agit de disposer d'espaces sur certaines places du centre-ville et les différents quartiers de la cité ardente pour installer des potagers en bac.

A **Namur**, le concept de « **café suspendu** » a été porté par deux particuliers. Le concept a remporté rapidement un vif succès si bien qu'il a été étendu à d'autres d'autres formes. Des boulangeries offrent des pains au chocolat. Le principe des gaufres suspendues a été lancé par une commerçante ambulante qui vient régulièrement à Namur. Une péniche amarrée à Floreffe vante même le groupe des cafés suspendus de Namur lorsqu'il sort de la province : des gens peuvent payer des cafés en étant loin de Namur. Une fois la péniche de retour, le café bénéficie à une personne dans le besoin à Namur.



2. Procurer un repas solidaire

1. Contexte et description

Par repas solidaire, il faut entendre repas à prix modéré ou modulable en fonction des revenus ou repas intergénérationnel ou interculturel.

Un repas solidaire peut prendre différentes formes (liste non exhaustive) :

- atelier de sensibilisation à la nourriture saine et d'échange de « savoirs » / trucs et astuces, notamment quant à l'utilisation des produits distribués dans des colis ;
- accompagnement à faire des courses alimentaires durables, saines, de saison, économiques, responsables ;
- atelier de cuisine : confection de repas sains, variés et équilibrés, réalisation de carnets de recettes de repas bon marché et équilibrés ;
- distribution de paniers / colis alimentaires diversifiés, de repas, de bols de soupe ;
- bistro / resto à petits prix / à prix modulables en fonction des ressources.

Cette diversité s'explique par le contexte dans lequel la pratique a vu le jour ainsi que par les objectifs poursuivis : économiques, sanitaires, éducatifs, sociaux...

Les objectifs poursuivis, pour les bénéficiaires, peuvent être d'accéder à une alimentation saine et bon marché, de sensibiliser aux circuits courts, au bio, à la qualité de l'alimentation, à la chaîne du froid, à la saisonnalité des produits... de développer des compétences alimentaires et culinaires : potager, recettes saines, variées et équilibrées..., de tisser des liens avec d'autres habitants du quartier.

2. Publics cibles

Principalement, les personnes précarisées, les personnes isolées ou sans domicile, les seniors.

Secondairement, le public scolaire et en particulier dans une approche intergénérationnelle.

3. Parties prenantes

Différents types de parties prenantes :

- fournisseurs : les agriculteurs, les grandes surfaces ou commerces alimentaires de détail, les entreprises agro-alimentaires, les banques alimentaires, les potagers communautaires... généralement des partenaires sensibilisés à la lutte contre la pauvreté



et l'importance du lien social, mais soucieux aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire ;

- soutiens financiers : la commune, les pouvoirs subsidiaires, le FEAD, les sponsors ou mécènes ;
- soutiens logistiques et de services éventuellement (prêt d'équipement, de véhicule) ;
- communes voisines et associations (supra)locales ayant un intérêt partagé pour réaliser des économies d'échelle ;
- bénévoles.

4. Mise en œuvre

Différentes étapes sont nécessaires :

- évaluer la faisabilité : connaître l'offre sur le territoire et alentours, estimer le type et le nombre de bénéficiaires, définir les ressources nécessaires (voir ci-dessous), définir un budget prévisionnel à réajuster au fur et à mesure ;
- faire des recherches de subsides, monter des dossiers pour bénéficier de points APE, d'aides diverses ;
- garantir le respect des réglementations et normes : Afsca, stockage des aliments et respect de la chaîne du froid, hygiène et sécurité, assurances, travail bénévole ;
- mettre en place des partenariats gagnant-gagnant avec les parties prenantes ;
- mettre en œuvre l'action : conventionner les partenaires, planifier la collecte des denrées et la préparation (des colis, des repas...), organiser la distribution, éventuellement organiser un covoiturage pour aller chercher les personnes isolées et non mobiles ou à mobilité réduite, assurer l'accueil ;



- monter une équipe de bénévoles et recruter du personnel, idéalement, en veillant à la complémentarité des compétences et à la mixité des profils. Il s'agit d'un processus de participation citoyenne et d'un engagement de la part des personnes impliquées au service des bénéficiaires.

Ressources :

- 1 personne ou 1 équipe de bénévoles ou de stagiaires en insertion socioprofessionnelle encadrées par un formateur (pour accueillir, encadrer la confection de repas, distribuer des colis...), selon le concept.
- 1 local équipé (cuisine si confection de repas en communauté) dans un lieu convivial pour favoriser les échanges et/ou culturel pour favoriser la mixité des publics (artistes, stagiaires en formation, employés communaux, seniors, RIS...).

Si formule itinérante, disposer d'un lieu central au sein des quartiers, accessible pour une camionnette ;

- 1 camionnette (si collecte de produits frais chez des producteurs locaux et si distribution de repas à domicile).

5. Conditions de réussite / risques d'échec

Conditions de réussite :

- Une bonne équipe de bénévoles en nombre suffisant et motivés à la fois pour la prestation mais aussi pour toutes les étapes, en amont, qui contribuent à l'organisation de la prestation : généralement, l'acheminement des denrées, la préparation des repas / des colis / des cours, la comptabilité, les contacts fournisseurs...

En effet, gérer ce type d'actions demande beaucoup d'énergie mais aussi de la créativité (pour trouver de nouvelles ressources financières par exemple) et de l'empathie pour les bénéficiaires.

- Une bonne coordination entre des bénévoles avec des compétences complémentaires.
- Des fournisseurs réguliers : une banque alimentaire, des commerces de frais qui sont susceptibles d'avoir des surplus, le FEAD... Idéalement, il convient de conclure une convention avec les partenaires.
- Une autonomie par rapport au pouvoir local (le politique, le CPAS...) afin que tout bénéficiaire potentiel se sente libre de participer et que le service soit ainsi accessible à tous.
- De la souplesse dans les critères d'accès aux repas collectifs ou d'attribution des colis, quand il y en a, tels que le revenu d'intégration sociale, les articles

60-61, la médiation de dettes. En effet, dans certains cas (incendie, perte de revenu brut, interruption de travail pour un indépendant, personnes qui intègrent un logement d'urgence...), il faut pouvoir déroger aux règles fixées pour aider des personnes temporairement dans le besoin.

- Une économie d'échelle avec certains prestataires ou une commune voisine qui offrirait le même type de service pour partager des frais de déplacement (vers la banque alimentaire par exemple).
- La régularité de « l'événement » afin de contribuer à renforcer le lien social qui se tisse. Par exemple, la distribution de colis ou le repas chaud : une fois par semaine ; l'organisation de cours : une fois pas mois...

Risques d'échec :

- une difficulté de toucher le public cible ;
- une difficulté d'approvisionnement en produits variés de saison ;
- une méconnaissance de certains produits et de l'art de les accommoder ;
- une perte de subside ou de sponsor.

6. Pratiques exemplatives

A **Durbuy**, la pratique se décline en plusieurs actions distinctes : distribution de colis, repas complet à prix symbolique une fois par semaine, bar à soupe avec des légumes frais du potager communautaire, bons « alimentation » qui permettent à des familles en difficultés d'acheter contre un bon de 10 des denrées alimentaires dans des échoppes au marché local, épicerie sociale, ateliers culinaires, jardin solidaire et bacs à légumes, actions de sensibilisation à une alimentation saine et pas chère.

Toutes ont pour point commun de répondre à un besoin primaire : l'alimentation tout en visant également la convivialité.

Sivry-Rance qui propose un repas collectif hebdomadaire et la distribution de colis collabore avec la commune voisine de Froidchapelle pour aller collecter les denrées auprès de la banque alimentaire de Charleroi en alternance une semaine sur 2.

A **Tellin**, la confection des repas solidaires repose sur l'équipe qui prépare les repas de la cantine scolaire avec l'aide ponctuelle de stagiaires en insertion socioprofessionnelle.

Certaines bénéficiaires ont réalisé un carnet des recettes de repas bon marché et équilibrées qui ont été dégustées lors des repas solidaires, agrémenté de « trucs et astuces de grand-mères ».



3. Proposer des colis alimentaires

1. Contexte et description

Que vais-je manger aujourd'hui ? Trop de ménages wallons se posent cette question faute d'aliments suffisants, en quantité, et adéquats, en qualité. Le droit à l'alimentation figure dans la Déclaration universelle des droits de l'homme⁴. Ce droit est structurellement et massivement bafoué. En effet, l'aide alimentaire qui était initialement conçue comme une réponse temporaire à un problème passager⁵ est devenue progressivement un besoin permanent dont l'importance croît sans arrêt. Le nombre de personnes recourant aux banques alimentaires⁶ a considérablement augmenté en Belgique, passant de 47.000⁷ en 1991, à plus de 130.000 en 2014⁸. Cette même année, plus de 13.000 tonnes de vivres et produits de première nécessité ont été récoltés et distribués par la Fédération Belge des Banques Alimentaires et ses 9 banques⁹. En 2014, environ 45 % des personnes ont reçu de l'aide de banques alimentaires situées en Wallonie, contre 42 % en Flandre. Ces chiffres sont sous-estimés vu le nombre d'organismes distribuant des colis alimentaires sans faire appel aux banques alimentaires. L'aide alimentaire est devenue incontournable étant donné certaines pratiques économiques générant une insécurité alimentaire à l'échelle mondiale. Les ménages confrontés à cette insécurité sont perpétuellement en quête d'aliments pour couvrir leurs besoins. Cette quête se fait au détriment d'autres démarches liées à leur bien-être économique, social et culturel. A leur échelle, des communes œuvrent pour le droit à l'alimentation en s'associant à des partenaires pour la distribution de colis alimentaires. Pourtant, ce type d'aide alimentaire n'est pas une fin en soi ; à terme, sa disparition est souhaitable.

2. Public cible

La distribution de colis alimentaires vise toujours des citoyens confrontés à la précarité. Différents critères peuvent être retenus en fonction du public que le projet veut cibler : la pauvreté monétaire (basée sur les revenus imposables déclarés dans l'impôt des personnes physiques et d'autres preuves de revenus), la déprivation matérielle, la pauvreté subjective, l'indice synthétique de pauvreté... Citons quelques publics cibles, à titre d'illustration : des bénéficiaires d'une aide du CPAS, des personnes percevant un revenu de remplacement ou une faible pension, des personnes endettées (médiation de dettes, règlement collectif de dettes), des personnes en séjour illégal.

3. Parties prenantes

Selon la philosophie du projet, les partenaires peuvent être : la commune, le CPAS (travailleurs article 60 ou article 61), des ALE, des entreprises de formation par le travail, des habitants volontaires à la recherche d'engagements ponctuels, un ou plusieurs organismes spécialisés dans la collecte ou/et la distribution de colis alimentaires (Croix-Rouge de Belgique, banques alimentaires), des boulangeries, des maraîchers, des agriculteurs, des producteurs locaux, des grossistes, des potagers collectifs, des groupes d'achats communs, des groupes d'achats solidaires de l'agriculture paysanne, des écoles, des restaurateurs de collectivités ou d'entreprises, des foires ou salons (foires agricoles, salon de l'alimentation...), des halls de criées, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

4 Voir l'article 25 de la Déclaration universelle des droits de l'homme. Pour le Rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation, ce droit se définit comme suit : « *Le droit à l'alimentation est le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture qualitativement et quantitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne* ».

5 La distribution gratuite d'aliments aux plus nécessiteux a été initiée en Europe lors d'un hiver particulièrement rigoureux dans les années 1986/1987. Les surplus de produits agricoles ont été offerts à des organisations caritatives, chargées de les redistribuer aux personnes les plus démunies.

6 Les Banques Alimentaires luttent contre la faim et le gaspillage en Belgique en collectant auprès de l'industrie alimentaire et de la grande distribution les surplus dont elles font bénéficier les personnes nécessiteuses.

7 SPP Intégration sociale, « *Recherche-action concernant les possibilités intégrant et activantes de l'aide alimentaire en y associant ses bénéficiaires d'une manière active* », 2012, p. 2.

8 Fédération Belge des Banques Alimentaires, Rapport d'activité 2014, p. 13.

9 Fédération Belge des Banques Alimentaires, Rapport d'activité 2014, p. 4.



4. Mise en œuvre

- Définir le périmètre du projet, notamment son public cible, à savoir les bénéficiaires des colis alimentaires.
- Définir le profil de son bénéficiaire : habitudes alimentaires, intolérances éventuelles, etc.
- Adapter son colis à son public mais aussi à l'offre disponible.
- Une réflexion sur l'approvisionnement, la distribution et la logistique est également indispensable. A titre d'exemple, l'avant-projet doit répondre notamment aux questions suivantes : quels produits proposer et en quelle quantité ? Où s'approvisionner ? Comment transporter les produits et où les stocker ?
- La quantité, la qualité et la diversité des vivres récoltés doit faire l'objet d'une évaluation régulière selon les sources d'approvisionnement. Il conviendra d'adapter les objectifs du projet en fonction des besoins du public cible visé, des ressources financières, humaines et techniques pouvant être mobilisées, ceux-ci évoluant au cours du temps. La distribution de colis alimentaires peut être conçue comme «une porte d'entrée» vers d'autres services pour des publics fragilisés, comme l'accès à un potager collectif, par exemple.

5. Conditions de réussite

- La précision de l'avant-projet est cruciale : définir précisément son objectif.
- Adapter ses colis aux besoins spécifiques de son public.
- Disposer de lieux de stockage et de moyens logistiques suffisants (transport, temps des bénévoles, etc.).

6. Pratique exemplative

À **Saint-Georges-sur-Meuse**, grâce aux conventions de partenariat que le Plan de cohésion sociale a établi, d'une part, avec la Croix-Rouge et, d'autre part, avec le CPAS, des distributions de colis alimentaires sont organisées à raison de deux fois par mois en matinée et s'étendent du mois d'octobre jusqu'au mois de mars. Le CPAS élabore et met à jour régulièrement la liste des bénéficiaires des colis alimentaires. Ce sont essentiellement des bénéficiaires du RIS ou d'autres aides sociales du CPAS ainsi que des personnes en séjour illégal n'ayant droit qu'à l'aide médicale urgente. La distribution des colis alimentaires au public cible est effectuée par des volontaires de la Croix-Rouge. Le CPAS met à disposition des locaux au sein de la Maison de repos ainsi que du matériel de bureau. Les colis alimentaires sont préparés en tenant compte de la composition familiale des bénéficiaires. À titre d'exemple, s'il y a des enfants, des denrées sont adaptées à leur âge. Le service du Taxi Social permet de transporter des bénéficiaires pour aller chercher leurs colis. Dans certaines situations, les colis sont livrés au domicile des bénéficiaires.



4. Mettre en place un jardin partagé

1. Contexte et description

Le potager collectif tire ses origines des jardins domestiques ou collectifs implantés dans les villes au XIX^{ème} siècle. A l'époque, ces jardins ont été mis à disposition par les industriels, dans le but de permettre aux ouvriers de produire des denrées alimentaires de première nécessité. De nos jours, cette pratique revêt des objectifs divers et variés et parfois cumulés.

En voici quelques uns :

- accéder à une alimentation saine et bon marché ;
- apprendre à jardiner, de manière biologique, de façon durable ; apprendre les techniques de permaculture, de compostage, etc. ;
- accéder à une formation d'insertion socio-professionnelle ;
- échanger des savoirs et des compétences ;
- rencontrer d'autres personnes, permettre une mixité sociale et culturelle.

2. Publics cibles

Le public est multiple et cette action vise principalement les personnes précarisées ou isolées, les seniors, les personnes moins mobiles. Mais elle touche également un public scolaire et les personnes ne possédant pas de jardin.

3. Parties prenantes

Il y a le porteur de projet qui peut être le PCS, un groupe d'habitants, une maison de quartier, le CPAS, une asbl ou une association entre quelques-uns de ceux-ci. C'est à lui que revient l'organisation de réunions pour prendre des décisions telles que les délimitations en parcelles individuelles et/ou collectives, l'établissement d'un règlement d'ordre intérieur, d'un planning des activités au jardin, le choix des plantations.

Un autre personnage important, c'est l'animateur. Il est soit bénévole, soit éducateur, une personne du milieu associatif ou un formateur.

Et enfin, les personnes qui s'investissent et font vivre le projet au quotidien, les jardiniers : ce sont les habitants du quartier, les écoles, les personnes à mobilité réduite, les personnes âgées et moins âgées, les bénévoles.



4. Mise en œuvre

Dans un premier temps, il faut disposer d'un terrain, il s'agit souvent d'un terrain communal qui est soit prêté, soit loué par la commune.

La recherche de subsides est une phase importante lors de la mise en œuvre, elle permet l'achat d'outillage, de graines ou encore l'aménagement du terrain. Les dons et échanges sont également des modes de fonctionnement possibles. Les soutiens financiers peuvent être trouvés auprès du PCS, de la commune, du CPAS, de la Société de logement de service public (SLSP). Il existe également d'autres sources de financement tels que les Plans Communaux de Développement de la Nature (PCDN) ; des appels à projets comme « Egaltitude », appel à projet lancé par le Service public de Wallonie (SPW) qui promeut les valeurs sociales, d'égalité et d'aide ; Biodibap, appel à projet également lancé par le SPW et visant à favoriser la diversité des espèces végétales et animales, et à protéger les habitats naturels aux abords des bâtiments publics ; la Fondation Roi Baudouin via des appels à projets du type amélioration de quartier.

5. Conditions de réussite

- Un des critères de réussite dans le temps est la constitution d'un noyau central de quelques personnes, convaincues de la philosophie du projet et qui sont sur le terrain pour motiver les troupes.
- Un soutien financier réel car la dynamique au cœur du projet dépend également de l'investissement dans un équipement, l'aménagement et l'adaptation des installations.
- Il est important de prendre en considération les demandes des jardiniers et d'accepter que les objectifs personnels soient différents de ceux imaginés en début de projet.
- L'animateur a un rôle prépondérant dans l'énergie communiquée aux jardiniers, mais il peut également jouer un rôle de médiateur lors de conflits. Il favorise l'inclusion d'un nouveau membre au sein du groupe.
- Un encadrement, posant des règles précises (chartes, règlement d'ordre intérieur...) offre une garantie pour un bon fonctionnement.

- Prévoir un local fermé pour éviter la disparition de l'outillage et également le placement de clôtures pour protéger le potager d'éventuelles dégradations.
- Lors de la basse saison, il est intéressant de continuer à faire vivre le jardin partagé, par exemple en aménageant des sentiers, en créant des bacs sur hauteurs pour les moins mobiles, en implantant des bancs ou tout autre équipement éventuel.

6. Pratiques exemplatives

PCS Saint-Nicolas : cette action existe depuis 2009. Au départ, il n'y a eu que 21 citoyens mobilisés, mais actuellement, il y a 70 parcelles, un ouvrier à mi-temps ainsi qu'une animatrice 0.5 ETP qui donne des conseils en jardinage et qui organise des animations thématiques sur les plantes sauvages, des ateliers cuisine, des ateliers beauté. Le projet est intergénérationnel et est ouvert à tous. Le public rencontré est d'une grande mixité sociale et culturelle, seul le public jeune est difficilement mobilisable. Aujourd'hui, l'équipe souhaite développer davantage l'aspect pédagogique du projet et à long terme, celui-ci deviendrait un lieu de formation en maraîchage biologique.

PCS Peruwelz : le « Jardin Partagé » est situé au cœur d'une résidence de logements sociaux, c'est un lieu ouvert sur le quartier et il a pour objectif le développement d'activités de partage et de solidarité entre les usagers désirant découvrir le contact avec la nature. Les missions qui lui sont attribuées sont les suivantes : une mission pédagogique par le jardinage, la culture biologique, l'environnement ; une mission de communautérisation ; une mission d'insertion et de cohésion sociale entre les jardiniers. C'est un outil permettant l'échange de savoirs, voire la transmission d'un certain patrimoine culturel entre divers groupes et catégories sociales, générations et cultures. Il comprend 3 types de parcelles : individuelles, de groupe et en hauteur (PMR).



5. Proposer un atelier cuisine

1. Contexte et description

Dans un contexte de précarité croissante, avec de nouvelles couches de population touchées par la pauvreté comme les jeunes, les travailleurs à bas salaires, les personnes âgées et les familles monoparentales, se nourrir sainement devient un défi. Dans un premier temps, les ateliers de cuisine ont principalement été conçus pour apprendre à confectionner des repas sains et équilibrés. Désormais, ces ateliers répondent à des demandes supplémentaires telles que la création de liens sociaux, intergénérationnels et interculturels, la santé, une aide à la réinsertion sociale et professionnelle, apprendre à manger sainement et à petit budget, etc. Certaines organisations vont encore plus loin dans le soutien et proposent la création d'un groupe d'achat commun ainsi que la préparation de plusieurs repas pour la famille.

2. Publics cibles

Public en situation plutôt difficile : personnes seules, au chômage, en difficultés familiales, d'origine étrangère, des personnes dépendant du CPAS, groupe du SIS¹⁰ n'ayant pas accès à une cuisine.

3. Parties prenantes

Les parties prenantes peuvent être soit le CPAS, un service d'éducation à la santé, le PCS, une épicerie sociale, un jardin collectif, une maison médicale, un collectif citoyen, animateurs FLE.

4. Mise en œuvre

- Identifier les personnes ressources : cuisinier, animateur.
- Disposer d'un endroit adéquat pour cuisiner à plusieurs ainsi que le matériel nécessaire qui peut être obtenu via des prêts ou des dons.
- Programmer et définir un calendrier.
- Collaborer avec une épicerie sociale, un jardin collectif ou s'orienter vers les circuits courts d'achats afin de disposer de denrées alimentaires à prix réduits.

- Disposer d'un endroit pour stocker ces aliments.
- Fixer des objectifs réalistes, planifier un budget.
- Déterminer la quote-part des participants.
- Communiquer et créer une dynamique autour et tout au long de l'atelier.
- Prévoir le suivi et une évaluation par les participants ainsi que par les organisateurs qui servira à l'adaptation des objectifs de l'atelier par exemple.

5. Conditions de réussite

- Créer un climat de confiance avec les participants en permettant le partage des compétences de chacun.
- Définir le projet le plus précisément possible.
- Prévoir un fil conducteur aux ateliers.
- Chercher un animateur qui puisse trouver le juste équilibre entre la convivialité et la mission d'accompagnement, de soutien et d'éducation.

6. Pratiques exemplatives

A **Blegny**, le PCS organise un atelier cuisine tous les 2^{ème} et 4^{ème} mardis du mois. C'est un lieu d'échange entre personnes d'origines différentes (culturelle, sociale, personnelle...). Pour un prix modique, les participants peuvent préparer et consommer un repas équilibré. Cette activité permet aux participants d'origine étrangère de mettre en pratique la langue française, mais aussi de favoriser leur intégration par les contacts créés avec des personnes du village et enfin de générer une valorisation de soi par la présentation d'une recette de leur pays.

A **Vresse-sur-Semois**, dans le cadre du PCS, l'accent est mis sur une alimentation saine, des recettes pour diabétiques, avec moins de sel ou des recettes végétariennes. Les recettes sont proposées par les participants et discutées tous ensemble. L'intergénérationnel y a une place importante. L'équipe fait office de liaison entre l'atelier cuisine et le jardin communautaire.

¹⁰ Service d'insertion sociale.



6. Monter une épicerie sociale

1. Contexte et description

Les épiceries sociales se définissent comme des magasins ouverts aux personnes en situation de précarité où ces dernières peuvent accéder à des produits alimentaires ou sanitaires de qualité qu'elles peuvent acheter à un prix inférieur à celui du marché¹¹. Ce sont aussi des lieux conviviaux, de rencontres, d'écoute et d'échanges.

L'accès aux épiceries sociales est limité dans le temps (entre trois et six mois) et à des horaires précis (deux à quatre demi-journées par semaine). L'autorisation d'accès à l'épicerie sociale est établie principalement par le CPAS.

Les bénéficiaires sont envoyés par les services sociaux de la ville ou par des associations partenaires, lorsqu'ils se retrouvent dans des situations de surendettement momentané, de rupture familiale ou de perte d'emploi. Chacun est accueilli individuellement afin de lui expliquer le fonctionnement de l'épicerie. La coordinatrice ou le bénévole formé à cet effet, prendra connaissance du parcours de la personne et lui apportera une aide dans ses démarches afin d'améliorer sa situation actuelle.

Les objectifs des épiceries sociales sont multiples : lutte contre l'exclusion sociale par le développement d'un projet à caractère préventif et qui favorise le non-assistanat, création d'un lieu d'accueil et d'accompagnement adapté pour les familles... Certaines d'entre elles organisent des activités et formations à l'intention des bénéficiaires sur des thématiques telles que le budget, l'alimentation, l'environnement, la famille ; et ce afin de renforcer le lien social.

Il existe plus ou moins une cinquantaine d'épiceries sociales en Fédération Wallonie-Bruxelles et en Wallonie. Pour moitié, ce sont des épiceries sociales gérées par la Croix-Rouge de Belgique.

Les épiceries sociales sont soutenues par la FdSS-FdSSB¹² et Crédal, ensemble, ils ont créé le réseau REPIS¹³ (<http://www.fdss.be/index.php?page=repis-reseau-des-epiceries-sociales-wallonie-bruxelles>).

2. Publics cibles

Le profil des bénéficiaires est varié : personnes bénéficiant du CPAS ou du chômage, bénéficiaires du RIS (revenu d'intégration sociale), mais également des pensionnés, des personnes vivant des situations difficiles suite à des problèmes de santé, de logement, de précarité d'emploi, surendettement, familles monoparentales et jeunes diplômés sans emploi...

3. Parties prenantes

Pour mener à bien un tel projet, il faut s'allier à une multitude de partenaires. Les principaux partenaires sont la Fédération des Services Sociaux (FdSS-FdSSB) et la Concertation Aide Alimentaire (www.fdss.be), le Réseau des épiceries sociales (REPIS), le Crédal Conseil (www.credal.be) ou la SAW-B, fédération d'économie sociale (www.saw-b.be), le Forem, le PCS, la commune, le service insertion des CPAS, la Croix-Rouge de Belgique, les grandes surfaces dans les environs, des producteurs locaux, un potager collectif, la Fondation Roi Baudouin (www.kbs-frb.be), l'Association pour le Volontariat (www.volontariat.be), la plateforme de bourse aux dons (<http://www.bourseauxdons.be>), etc.

4. Mise en œuvre

Dans un premier temps, il est indispensable de réunir les différents acteurs désirant la mise en place de l'épicerie sociale pour définir le projet ensemble (objectifs, publics, critères d'accès, sources d'approvisionnement, partenaires, financements, etc.) et constituer un groupe de pilotage.

Ensuite, il s'agit d'analyser l'aide alimentaire existante sur le territoire, de mener une étude sur les demandes et les besoins du public cible.

La forme juridique (asbl, entreprise d'économie sociale, etc.) sera déterminante dans le cadre de l'assujettissement à la TVA, de l'obtention de subsides.

11 Définition de la Fédération des Services Sociaux, in « Monter une épicerie sociale : 10 clés pour réussir son projet », publication de la Fédération des Services Sociaux en collaboration avec le SPW.

12 Fédération des Services Sociaux et Fédération des Services Sociaux Bicommunautaires.

13 Réseau des épiceries sociales Wallonie-Bruxelles.



La location, le prêt d'un local disposant des agencements nécessaires pour l'accueil d'une épicerie sociale, ainsi que le lieu ou le quartier où celle-ci sera implantée vont être décisifs dans la poursuite et la réussite du projet.

Toute une réflexion sur l'approvisionnement en marchandises et l'établissement de partenariats doit être menée. On pense ici aux banques alimentaires ; aux invendus de supermarchés et autres commerçants locaux ; à l'achat avec réduction dans la grande distribution ; à la collaboration avec des potagers collectifs ou des entreprises d'insertion par le travail, etc.

Le gestionnaire de projet en collaboration avec les services sociaux de la commune et/ou le CPAS doivent penser à déterminer des critères d'accès pour les futurs usagers en fonction des objectifs du projet.

La réalisation d'un premier budget prévisionnel va permettre d'apprécier la vraisemblance du projet.

Enfin, dans le même ordre d'idée, il convient d'élaborer un dossier de financement pour faire appel à des subsides, dons, etc.

Pour plus d'information, consulter la publication « Monter une épicerie sociale : 10 clés pour réussir son projet », publication de la FdSS en collaboration avec le SPW¹⁴.

5. Conditions de réussite

Le budget de fonctionnement de l'épicerie sociale doit rester en équilibre. Il est primordial de réfléchir à la manière de garder cet équilibre, par exemple en s'associant avec la Croix rouge de Belgique, ou avec le CPAS qui peuvent intervenir en partie sur le prix de vente des marchandises, en établissant des collaborations avec des EFT, des jardins collectifs, etc.

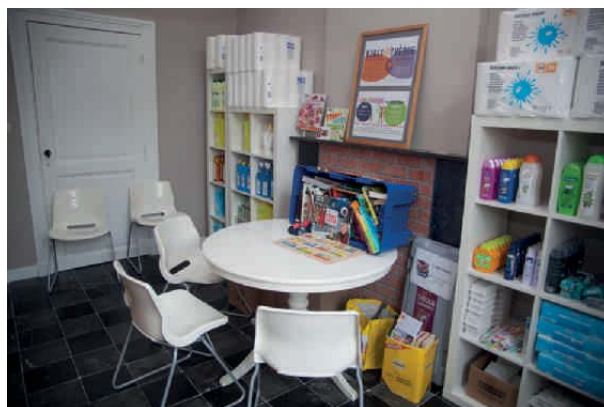
La participation des futurs bénéficiaires à la mise en place de l'épicerie permet de répondre au mieux à leurs attentes et facilite, par la suite, la fréquentation du lieu.

Une formation à l'AFSCA pour la distribution et la conservation de denrées alimentaires est conseillée pour les gestionnaires de l'épicerie sociale.

Une forte attention doit être portée à l'approvisionnement. Il faut privilégier les circuits courts, aménager ou collaborer avec un potager collectif, s'affilier à des plateformes de bourse aux dons, etc.

6. Pratiques exemplatives

Épicerie solidaire à Sprimont : elle a ouvert ses portes en avril 2012 dans le cadre du Plan de cohésion sociale. Grâce à un groupe de volontaires, elle fonctionne avec succès. Dans un futur proche, les travailleurs du PCS souhaitent éditer un guide expliquant le fonctionnement d'une épicerie sociale à destination tant des travailleurs sociaux que des bénéficiaires. Ils souhaitent également développer différents ateliers tels que la sensibilisation à une alimentation saine, la gestion d'un budget. Afin d'équilibrer le budget de l'épicerie, les recettes de ventes du magasin de seconde main et celles de l'atelier vélos sont réinjectées dans le projet. Si les recettes sont insuffisantes, la commune et la Croix-Rouge comblent le déficit.



Épicerie sociale de Court-Saint-Étienne - EFT Apides : l'épicerie sociale d'Ottignies/Court-Saint-Étienne a trouvé refuge dans les locaux d'une EFT : Apides. Le local est tout en bois et entièrement réalisé par les stagiaires de l'EFT. Certains de ceux-ci participent à la gestion de l'épicerie. L'EFT Apides gère également une centrale d'achat pour d'autres épiceries sociales de la Croix-Rouge. Les stagiaires assurent la livraison de ces épiceries. La formation proposée est orientée sur la vente, la manutention, la gestion de stock, la préparation de commande et les livraisons et a une durée approximative de 6 mois.

14 Site <http://cohesionsociale.wallonie.be>.

